

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Penelitian**

Kulit pangsit merupakan bahan makanan khas yang berasal dari China. Pangsit disukai oleh siapa pun dan pangsit kaya akan makna budaya. Ada beberapa sejarah tentang pangsit sendiri. Awalnya pangsit dibuat dengan memiliki tujuan awal sebagai pengobatan. Pangsit awalnya dimakan untuk mengusir dingin. (Wang, 2022). Akhirnya pangsit pun menyebar ke seluruh dunia. Maka dari itu, ada banyak makanan yang menyerupai pangsit seperti di Korea yaitu Mandu, Jepang dengan Gyoza, Rusia ada Pelmeni, dan lainnya.

Pangsit yang berasal dari China awalnya pengolahannya hanya di kukus atau pun di rebus (Mantalean, 2019). Namun di luar China, pangsit dapat diolah dengan beragam cara seperti digoreng, dipanggang, dan masih banyak lainnya. Di Indonesia pun pangsit sudah sangat populer serta digunakan untuk berbagai macam hidangan. Selain itu, banyak inovasi yang menggunakan kulit pangsit juga.

Kulit pangsit merupakan bahan makanan yang digunakan untuk membungkus berbagai macam isian. Isian di dalamnya dapat berupa daging, sayuran atau keduanya dan juga bahan lainnya. Atau menjadi makanan yang biasa dikenal dengan pangsit. Kulit pangsit terbuat dari bahan-bahan yang sederhana, seperti tepung terigu, air, dan garam. Adonan dibuat menjadi tipis, hingga elastis menjadi mudah untuk dibentuk (Puspita, 2018). Bahan utama pembuatan kulit pangsit adalah terigu. Terigu memiliki peran tinggi sebagai penghasil gluten untuk membuat kulit pangsit menjadi lebih elastis dan juga sebagai penyatu bahan makanan.

Bahan dasar dari kulit pangsit ialah terigu. Namun, tepung terigu

mengandung gluten yang cukup sulit untuk dicerna oleh tubuh manusia. Dan mengkonsumsi terlalu banyak gluten tidak baik untuk tubuh dikarenakan dapat membuat gangguan pencernaan, infeksi tenggorokan, mengalami gizi buruk, sesak nafas, alergi, dan gangguan penyakit lainnya. Maka dari itu, sudah banyak orang yang melakukan diet gluten (Admin, 2022) baik dengan cara mengurangi makanan yang mengandung gluten hingga mengkonsumsi makanan tanpa gluten dan orang memilih makanan yang lebih sehat juga. Maka dari itu, alternatif bahan baku pembuatan kulit pangsit masih perlu untuk di jajahi dan di uji coba untuk sajian pangsit.

Ada beberapa faktor yang bisa mempengaruhi kualitas dari kulit pangsit. Seperti kandungan protein dalam tepung terigu, garam, jenis pati, jumlah air yang ditambahkan, proses pengadukan, pemasakan, hingga pembekuan (Q, 2022). Dengan adanya faktor ini, maka kulit pangsit yang dihasilkan akan memiliki bentuk, tekstur, dan rasa yang berbeda juga. Tergantung dari segala proses pembuatan kulit pangsit tersebut.

Pangsit merupakan sebutan untuk makanan yang dibungkus dengan kulit pangsit. Pangsit memiliki beragam jenis seperti *Jiao Zi* (餃子) atau pangsit yang biasa ditemui, lalu ada *Hun Tun* (餛飩) yang biasa dikenal dengan *Won Ton* (Bahasa Kanton). Lalu ada *Shao Mai* (燒賣), dan *Xiao Long Bao* (小籠包) (FWD, 2023). Ini semua merupakan varian dari pangsit yang berasal dari China. Walaupun sama-sama memiliki asal pangsit, namun isi, cara melipat, dan sejarah masing-masing makanan tersebut berbeda.

Kulit pangsit yang dijual lembaran terbuat dari tepung terigu. Hingga sekarang, masih sedikit varian kulit pangsit yang dijual dipasaran. Dan belum ada dijual kulit pangsit dipasaran yang berbahan dasar dari tepung kedelai di Indonesia.

Maka dari itu, peneliti mencari substitusi dan penambahan bahan selain dari tepung terigu, yaitu tepung kedelai. Tepung kedelai merupakan hasil olahan dari kedelai. Kedelai adalah tanaman berjenis kacang-kacangan yang dapat diolah menjadi berbagai macam bahan makanan. Kedelai merupakan salah satu yang memiliki protein nabati yang tinggi bila dibandingkan dari kacang-kacangan lainnya serta kedelai sendiri tidak mengandung gluten didalamnya.

Tepung kedelai memiliki bermacam manfaat yang baik bagi tubuh manusia bila dibandingkan dengan tepung terigu. Serta dengan menggunakan tepung kedelai dapat meningkatkan nilai gizi pada produk kulit pangsit ini. Dan dengan mengganti tepung terigu menggunakan tepung kedelai diharapkan produk kulit pangsit ini dapat menjadi lebih sehat dan lebih bermanfaat bagi tubuh manusia yang mengkonsumsinya.

Kedelai tidak dapat terpisahkan dari sebagian besar masyarakat Indonesia. Di Indonesia, kedelai dibudidayakan sejak abad ke-17 sebagai tanaman yang dapat dijadikan makanan serta sebagai pupuk. Tempe dan tahu, yang berbahan dasar kedelai, mendominasi masakan di Indonesia. Kedelai di Indonesia pertama kali ditanam di Ambon. Pada tahun 1935 kedelai dibudidayakan diseluruh Jawa (Pangan, 2022).

Di Indonesia sendiri banyak jenis olahan kedelai yang dijadikan makanan. Tahu, oncom, kecap, susu, dan lainnya (Astawan, 2009). Selain itu, kedelai juga dapat dijadikan menjadi tepung kedelai. Tepung kedelai merupakan hasil dari setengah olahan kacang kedelai itu sendiri. Dan menambahkan tepung kedelai sebagai bahan dalam pembuatan kulit pangsit diharapkan dapat membuat kulit pangsit yang dimakan menjadi lebih sehat dibandingkan dengan menggunakan tepung terigu saja.

Maka dari itu peneliti tertarik untuk bereksperimen dengan mencoba untuk membuat kulit pangsit dengan penambahan tepung kedelai dalam proses pembuatannya untuk mengurangi kadar *gluten* yang ada dalam kulit pangsit. Dan dengan menggunakan bahan olahan pangan lokal (tepung kedelai) sebagai penggantinya dapat membuat kulit pangsit memiliki nilai gizi tambahan didalamnya.

Berdasarkan pemaparan ini, peneliti akan melakukan eksperimen untuk membuktikan teori diatas dengan membuat kulit pangsit dengan menggunakan tepung kedelai dengan tugas akhir yang berjudul **“PENGUNAAN TEPUNG KEDELAI (*Glycine Max L*) SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN KULIT PANGSIT”**.

## **1.2 Pertanyaan Penelitian**

1. Bagaimana cara pembuatan kulit pangsit berbahan dasar tepung kedelai?
2.
  - a. Bagaimana hasil uji sensorik kulit pangsit tepung kedelai menurut panelis ahli
  - b. Bagaimana hasil uji hedonik kulit pangsit tepung kedelai menurut panelis konsumen?
3. Berapa biaya produksi yang dibutuhkan untuk pembuatan kulit pangsit tepung kedelai?
4. Bagaimana perbandingan gizi kulit pangsit tepung kedelai dengan kulit pangsit tepung terigu?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang serta pertanyaan penelitian peneliti di atas, adapun tujuan dari dilaksanakan penelitian ini merupakan:

### **1.3.1 Tujuan Formal**

Secara formal, maksud dan tujuan penelitian Tugas Akhir ini adalah memenuhi satu syarat untuk dapat menempuh Ujian Akhir Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

### **1.3.2 Tujuan Operasional**

1. Untuk mengetahui cara pembuatan kulit pangsit tepung kedelai.
2.
  - a. Untuk mengetahui hasil uji sensorik berdasarkan hasil dari panelis ahli.
  - b. Untuk mengetahui hasil uji hedonik berdasarkan hasil dari panelis konsumen.
3. Untuk mengetahui biaya produksi dari pembuatan kulit pangsit tepung kedelai.
4. Untuk mengetahui perbandingan gizi kulit pangsit tepung kedelai.

## **1.4 Metode Penelitian**

### **1.4.1 Metode Eksperimen**

Dalam penelitian Tugas Akhir, peneliti memilih menggunakan metode eskperimental. Berdasarkan (Arikunto, 2006), eksperimen berarti metode pemberian kesempatan kepada anak didik perorangan atau kelompok untuk dilatih melakukan suatu proses atau percobaan. Kata eksperimen berasal dari bahasa Inggris "*experiment*" yang berarti menguji coba untuk mengetahui suatu fakta.

Sedangkan menurut (Hamid Darmadi, 2022) eksperimen adalah penelitian untuk mencari pengaruh variabel satu terhadap variabel lain dalam kondisi terkontrol. Dan menurut (Sugiyono, 2018) penelitian eksperimen adalah penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan sesuatu terhadap yang lainnya dalam kondisi yang terkendali.

Berdasarkan definisi dari beberapa ahli di atas, maka dapat disimpulkan bahwa penelitian eksperimen adalah metode penelitian untuk mengetahui pengaruh sebuah variabel pada variabel lainnya yang ditimbulkan oleh perilaku variabel tertentu dalam kondisi terkontrol.

#### **1.4.2 Teknik Pengumpulan Data**

a. Studi Kepustakaan

Menurut (Mestika Zed, 2003) studi kepustakaan adalah kegiatan yang berkenaan dalam metode pengumpulan data pustaka, membaca, dan mencatat hingga mengolah bahan penelitian.

b. Observasi

Menurut (Welek, 2010) observasi adalah pencatatan, pemilihan, pengumpulan, pelabelan, penggantian dari rangkaian proses tingkah laku hingga suasana yang terkait dengan organisasi tertentu.

c. Kuisisioner

Menurut (Nazir, 2018) kuisisioner adalah pertanyaan yang secara logis berhubungan dengan masalah penelitian, dan tiap pertanyaan merupakan jawaban-jawaban memiliki makna dalam uji hipotesis. Daftar pertanyaan harus terperinci dan lengkap.

d. Sampling

Menurut (Handayani, 2020) sampling atau teknik pengambilan sampel adalah proses pemilihan elemen dari populasi yang akan diuji untuk dijadikan sampel, serta memahami karakteristik dari subjek yang dijadikan sampel.

e. Panelis

Menurut (Tjutju, 2008) panelis merupakan orang-orang yang memiliki kelebihan sensorik yang dapat digunakan untuk menganalisis dan mengevaluasi karakteristik bahan pangan yang akan diteliti oleh peneliti. Penelitian dan pengumpulan data dengan menggunakan metode panelis ini bertujuan agar produk yang dihasilkan oleh peneliti tidak dinilai secara subyektif. Maka dari itu peneliti memilih panelis ahli dan panelis konsumen untuk menilai.

Panelis ahli adalah panelis yang memiliki sensitivitas yang tinggi dan memiliki pengalaman yang lama dalam mengukur dan menilai sifat karakteristik secara tepat. Panelis ahli harus memiliki pengetahuan tentang produk yang akan diuji. Maka dari itu panelis ahli yang dipilih oleh peneliti adalah:

a. Ahli Masak

Dengan memilih ahli masak sebagai panelis ahli, maka produk peneliti dapat dinilai dari segi organoleptik oleh ahli masak dengan mengetahui perbandingan dari bahan mentah hingga menjadi suatu hidangan.

Panelis konsumen terdiri dari 30 hingga 100 orang yang tergantung pada target pemasaran produk. Panelis ini mempunyai sifat yang sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan perorangan atau kelompok tertentu. Panelis yang dipilih merupakan orang yang menyukai hidangan pangsit yang diutamakan. Berikut merupakan panelis konsumen yang dipilih oleh peneliti:

a. Penggemar Hidangan *Chinese*

Masyarakat yang menyukai hidangan *Chinese* di Indonesia cukup banyak. Panelis ini dipilih untuk menilai produk pangsit tepung kedelai. Maka dari itu dicari panelis yang menyukai hidangan *Chinese*, terutama panelis yang menyukai hidangan pangsit dalam penelitian ini.

b. *Vegetarian*

Masyarakat di Indonesia sudah banyak yang memperhatikan asupan makanan yang mereka konsumsi. Salah satunya dengan menjadi *vegetarian* atau orang yang tidak mengonsumsi produk hewani atau hanya mengonsumsi sebagian jenis dari olahan hewani. Pangsit Tepung Kedelai cocok untuk dijadikan makanan bagi orang *vegetarian*.

c. *Healthy Living People*

Selain menjadi *vegetarian*, masyarakat yang memperhatikan pentingnya hidup sehat juga sudah sangat banyak. Dengan melakukan diet, *gym*, atau olahraga lainnya. Pangsit Tepung Kedelai ini diharapkan dapat dikonsumsi oleh masyarakat ini karena memiliki kandungan gizi yang membuat orang yang mengkonsumsinya tidak merasa *guilty*.

## **1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian**

### **1.5.1 Lokasi Penelitian**

Peneliti melaksanakan penelitian Tugas Akhir ini pada rumah pribadi peneliti di Jalan Setra Duta Hegar Blok I1 no. 8, Kel. Sariwangi, Kec. Parongpong, Kabupaten Bandung Barat.

### **1.5.2 Waktu Penelitian**

Peneliti melakukan serangkaian percobaan untuk membuat kulit pangsit dengan penambahan tepung kedelai hingga menjadi hidangan pangsit vegetarian yang dimulai dari Januari 2023 hingga April 2023.