

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. latar Belakang

Tepung Terigu adalah salah satu bahan pangan yang banyak dijumpai oleh masyarakat di Indonesia karena terigu adalah salah satu bahan pangan yang sering digunakan oleh masyarakat di Indonesia untuk membuat produk makanan. Tepung Terigu sering dipilih untuk dijadikan produk makanan karena memiliki kandungan karbohidrat yang tidak jauh dari beras. Dalam 100 gram beras terkandung sebanyak 77 – 80 gram karbohidrat, sedangkan pada 100 gram tepung terigu terkandung 73 – 76 gram karbohidrat. Oleh karena itu tepung terigu ini menjadi alternatif lain yang dipilih oleh masyarakat untuk dijadikan produk makanan seperti Mie, Roti, kue makanan lainnya.

Curry puff adalah salah satu produk makanan yang pembuatannya menggunakan tepung terigu didalamnya. Proses pembuatan *curry puff* ini terbilang cukup mudah. Sehingga makanan ini sangat banyak dan mudah ditemukan, karena banyaknya masyarakat yang menjual produk makanan ini. *Curry puff* ini tercipta dari pengaruh budaya kuliner yang beraneka ragam di benua Asia, terutama berasal dari negara India dan Tiongkok. Jika ditelusuri dari pengaruh India terdapat hidangan bernama samosa yang sudah sangat populer sejak berabad – abad yang lalu. Samosa memiliki bentuk segitiga lalu diberi isian kari, daging, dan kentang. Lalu pengaruh dari Tiongkok dalam pembuatan *pastry* yang diberi isian kari ini juga dikenal di Tiongkok, walaupun dengan bahan dan rasa yang berbeda yang kita kenal dengan dim sum. Kemudian *Curry Puff* menyebar ke Asia tenggara lewat migrasi penduduk dan perdagangan. Di negara Malaysia dan Singapura, isian *curry puff* biasanya terdiri dari campuran kari yang terdiri dari campuran kentang, daging

ayam atau sapi, bawang, dan beberapa rempah – rempah. Yang dibungkus dengan *puff pastry* lalu digoreng sampai coklat keemasan. Di Indonesia *curry puff* menjadi populer di daerah Medan, dan Jakarta dengan adaptasi sesuai lidah orang Indonesia dan preferensi masyarakat Indonesia.

Kacang hijau adalah salah satu komoditi pangan yang sangat mudah ditemui di negara ini, salah satu pengembangan produk dari kacang hijau adalah salah satunya dijadikan menjadi tepung. Walaupun sudah di jadikan tepung harganya masih cukup murah dan mudah untuk didapatkan. Karena itu ada juga yang menggunakan tepung ini untuk dijadikan olahan makanan seperti mie, roti, kue atau makanan lainnya.

Dalam topik ini penulis akan melakukan pembuatan *curry puff* yang kulitnya di berikan penambahan tepung kacang hijau. Karena tepung ini adalah salah satu dari tepung bebas gluten, tepung ini memiliki tekstur yang lebih halus daripada tepung terigu pada umumnya, tepung ini juga dapat dengan baik menyerap air seperti tepung terigu dan penulis yakin bahwa tepung kacang ini layak untuk dijadikan sebagai penambahan bahan pada produk *curry puff*.

Tepung kacang ini memiliki kandungan karbohidrat berkisar 84 – 85 gram yaitu lebih besar 10 -11 gram kandungannya dari pada tepung terigu dan 4 – 5 gram lebih besar kandungannya dari pada beras. Dengan dijadikannya tepung kacang hijau ini menjadi produk berupa tepung ini mempermudah pemanfaatan kacang hijau dan membuatnya menjadi lebih fleksibel untuk menjadi produk setengah jadi yang bisa dipakai untuk beragam produk olahan makanan. Oleh sebab itu tepung kacang hijau ini bisa menjadi salah satu alternatif untuk pengganti tepung pada pembuatan makanan *curry puff*.

Penulis mengajukan topik ini dikarenakan ingin membuat varian lain dan juga ingin bisa menjadikan tepung kacang hijau ini sebagai inovasi baru dalam pembuatan makanan *curry puff* yang di modifikasi bahan pembuatannya yang diberikan penambahan berupa tepung kacang hijau.

Oleh karena itu penulis berniat untuk mengembangkannya di dalam tugas akhir penulis yang berjudul ***“PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU PADA HIDANGAN CURRY PUFF”***.

1.2.Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan latar belakang penelitian, penulis merumuskan beberapa pertanyaan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara pembuatan *curry puff* dengan ditambahkannya tepung kacang hijau pada adonan *curry puff* tersebut ?
2. Bagaimana tekstur, rasa, aroma, dan penampilan dari *curry puff* jika diberikan penambahan tepung kacang hijau pada hidangan tersebut ?
3. Bagaimana biaya dari pembuatan hidangan *curry puff* yang diberikan penambahan tepung kacang hijau tersebut dibandingkan dengan hidangan *curry puff original*.
4. Bagaimana hasil uji panelis terhadap *curry puff* yang telah diberikan penambahan tepung kacang hijau ?

1.3.Tujuan penelitian

Tujuan dari penulis dalam penyusunan tugas akhir ini antara lain :

1. Sebagai salah satu persyaratan menyelesaikan program Pendidikan tiga tahun Diploma tiga (D3) Jurusan Perhotelan.
2. Membandingkan teori yang telah didapat dari perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Berdasarkan dari latar belakang dan pertanyaan penelitian di atas, Adapun tujuan dari dilaksanakannya penelitian ini sebagai berikut :

1. Tujuan formal

maksud dan tujuan dari penelitian dan penulisan pada tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat umum untuk menempuh program Diploma III Program studi Seni Kuliner di Politeknik pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Untuk mengetahui cara pembuatan *curry puff* yang adonannya diberi penambahan tepung kacang hijau.
- b. Untuk mengetahui perbedaan kualitas dari *curry puff* yang adonannya diberi penambahan tepung kacang hijau yang dibandingkan dengan *curry puff* dengan resep normal.
- c. Memanfaatkan salah satu dari olahan kacang hijau untuk menjadi sebuah produk olahan makanan yang dapat dimanfaatkan oleh Masyarakat sebagai bahan pengganti atau sebagai varian produk yang berbeda.
- d. Untuk mengetahui seperti apa preferensi dari Masyarakat.

1.4. Metode Penelitian

1.4.1. Metode Eksperimen

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis menggunakan Teknik metode penelitian eksperimen. Menurut (Kerlinger dalam Setyanto, 2006) Eksperimen adalah suatu metodologi penelitian yang melibatkan manipulasi dan kontrol terhadap satu atau lebih variabel independen oleh peneliti, sambil mengamati respons variabel terikat untuk menemukan pola hubungan yang berkaitan dengan manipulasi tersebut. Tujuan dari eksperimen ini adalah untuk mengeksplorasi dan mengidentifikasi variasi yang muncul sejalan dengan pengaturan variabel independen, yang secara efektif memungkinkan peneliti untuk menyusun hubungan sebab-akibat yang kuat antara

variabel-variabel yang terlibat, Menurut (Jaedun, 2011) Metode eksperimen sering kali digunakan dalam penelitian yang berlangsung di lingkungan laboratorium. Namun, hal ini tidak mengecualikan kemungkinan penggunaannya dalam konteks penelitian sosial, termasuk penelitian di bidang pendidikan. Oleh karena itu, pendekatan eksperimen yang didasarkan pada paradigma positivistik pada awalnya lebih umum diterapkan dalam ilmu-ilmu alam seperti biologi dan fisika, sebelum akhirnya diadaptasi untuk digunakan dalam disiplin-disiplin lain, termasuk ilmu sosial dan pendidikan. Sedangkan menurut (Nurqomariah, 2015) Metode eksperimen merupakan strategi pengajaran yang melibatkan kegiatan percobaan sebagai sarana untuk siswa menggali pengetahuan baik secara individu maupun dalam kelompok. Melalui proses ini, siswa dapat menguji kebenaran hipotesis atau menghasilkan bukti langsung terhadap materi yang dipelajari.

1.4.2. Teknik pengumpulan data

a. Studi Kepustakaan

Menurut (Syaibani dalam Azizah, 2017) Merupakan upaya yang dilakukan oleh seorang peneliti untuk mengumpulkan informasi yang relevan terkait dengan topik atau isu yang sedang atau akan diteliti. Sumber informasi tersebut dapat berasal dari literatur ilmiah seperti buku-buku akademis, laporan riset, artikel ilmiah, tesis, dan disertasi, serta berbagai dokumen tertulis seperti peraturan, ketetapan, ensiklopedia, dan sumber-sumber lain baik dalam format cetak maupun elektronik.

b. Observasi

Menurut (Werner & Schoepfle Hasanah, 2017) Observasi adalah proses sistematis dalam mengamati aktivitas manusia dan pengaturan fisik di lokasi di mana kegiatan tersebut secara alami terjadi secara berkelanjutan, dengan tujuan mengumpulkan fakta. Karena itu, observasi merupakan bagian yang tak terpisahkan dari metodologi penelitian lapangan etnografi.

c. Kuesioner

Menurut (Dewanto & Nurhayati, 2009) Kuesioner adalah sejumlah pertanyaan yang harus diisi oleh responden yang sedang diukur. Melalui kuesioner, kita dapat menggali informasi tentang kondisi personal, pengalaman, pengetahuan, dan hal lain yang dimiliki oleh individu tersebut. Kuesioner berperan sebagai alat pengumpulan data atau informasi yang dikonseptualisasikan dalam bentuk item atau pertanyaan. Proses penyusunan kuesioner dilakukan dengan tujuan untuk mengidentifikasi variabel-variabel yang dianggap penting oleh responden. Tujuan dari penyusunan kuesioner adalah untuk melakukan perbaikan terhadap aspek-aspek yang dianggap kurang tepat sehingga dapat diterapkan secara efektif dalam pengumpulan data dari responden.

d. Sampling

Menurut (Ahmad Dahlan, 2017) Sampel merupakan bagian yang mewakili populasi secara menyeluruh, mencakup semua karakteristik yang ada dalam populasi tersebut. Karena itu, ukuran sampel selalu lebih kecil atau setara dengan ukuran populasi. Jumlah sampel yang diperlukan ditentukan oleh parameter-parameter populasi seperti ukuran populasi, distribusi, konsentrasi, dan faktor-faktor lain yang relevan dengan jenis penelitian yang sedang dilakukan. Penentuan ukuran sampel didasarkan pada pertimbangan jenis penelitian dan variabel-variabel yang menjadi fokus dalam penelitian tersebut.

e. Panelis

Menurut (Khairunnisa & Syukri, 2021) Panelis adalah individu atau kelompok yang bertugas untuk mengevaluasi dan memberikan tanggapan terhadap produk yang sedang diuji. Penilaian panelis dapat bersifat subjektif atau objektif tergantung pada metode pengujian yang digunakan. Oleh karena itu, dalam melaksanakan uji sensori, penting untuk mengikuti standar yang ada, salah satunya adalah dengan mengacu pada pedoman *Good Sensory Practices* (GSP) atau

Praktik Sensori yang Baik. GSP merupakan standar yang harus dipatuhi dalam pengujian sensori guna memastikan hasil pengukuran yang valid dan dapat dipercaya. Penerapan GSP bertujuan untuk mengurangi pengaruh bias manusia (panelis) sebagai alat uji, terutama jenis bias yang dipengaruhi oleh faktor psikologis dan lingkungan. Oleh karena itu, pemahaman dan penerapan GSP sangat penting dalam konteks pengujian sensori.

1. Panelis Ahli

Panelis ahli adalah panelis yang ahli di bidang yang penulis sedang teliti yaitu ahli di bidang kuliner. Penulis memilih panelis ini untuk bisa mengetahui kualitas dari sisi organoleptik dari pembuatan *Curry puff* yang diberi penambahan tepung kacang hijau.

2. Panelis konsumen

Panelis konsumen adalah panelis yang terdiri dari kelompok masyarakat umum seperti anak sekolah, mahasiswa, pekerja ataupun orang - orang dengan profesi lain yang penulis pilih dengan maksud untuk diberikan kuesioner serta meminta penilaian dari mereka untuk hidangan yang sedang penulis teliti yaitu *Curry puff* yang diberi penambahan tepung kacang hijau, yang nantinya data dari panelis ini bisa penulis olah untuk dapat menarik kesimpulan dari hidangan yang sedang penulis teliti.

1.5. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

- a. Lokasi penelitian akan dilaksanakan di kampung halaman penulis sendiri yaitu di kabupaten Garut.
- b. Lokasi penilaian akan dilaksanakan di Bandung, yaitu di kampus Politeknik pariwisata NHI Bandung.

2. Waktu Penelitian

- a. Waktu pelaksanaan penelitian akan dilakukan oleh penulis mulai dari bulan Maret 2024 sampai pada bulan Juni 2024
- b. Waktu penilaian penelitian penulis akan di lakukan pada bulan Juli 2024.