

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pastry atau bisa juga disebut patiseri merupakan salah satu bentuk pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri berasal dari Bahasa Perancis yaitu “*Patisserie*” yang artinya kue. Oleh karena itu, patiseri dapat dipahami sebagai suatu ilmu yang mempelajari tampilan internal dan eksternal suatu kue. Patiseri terbagi dua, yaitu kue oriental dan kue kontinental. Kue di Indonesia termasuk jenis kue oriental, sedangkan yang termasuk kue kontinental adalah *yeast product, breads, dessert, cake and icing, cookies, cream, dan pudding* (Mukti et al., 2021).

Pada umumnya masyarakat memiliki kebiasaan mengonsumsi camilan terutama yang digoreng. Berdasarkan laporan studi kebiasaan makan, camilan favorit masyarakat adalah olahan gorengan (53%) dan olahan kue atau roti (32%) (World Food Programme, 2017). Salah satu produk olahan yang digoreng seperti kue atau roti adalah *churros*. *Churros* merupakan makanan ringan khas Spanyol berbentuk panjang yang dicetak menggunakan spuit bintang persegi lima, diolah dengan cara digoreng sehingga memiliki tekstur *crispy* pada bagian luar dan lembut pada bagian dalam (Tisa et al., 2022). *Churros* disajikan dan dimakan selagi hangat dengan bahan dasar yaitu terigu, air, margarin, gula, garam serta telur yang berfungsi sebagai bahan pengembangnya (Fadhliani, 2021).

Alasan produksi *churros* ini selain proses produksi yang sangat mudah dan juga kalangan anak muda saat ini lebih dominan suka yang manis-manis serta mudah di bawa berpergian sebagai camilan. Tuntutan masyarakat kini tidak hanya memerlukan pangan pokok saja namun juga produk pangan alternatif seperti camilan yang mudah disajikan, bergizi, aman, dan memiliki organoleptik yang menarik serta terjangkau (Anggraheni, 2021). Oleh karena itu, penambahan bahan makanan bergizi seperti sayuran sangat diperlukan.

Pada pembuatan *churros* yang inovatif, peneliti mencoba untuk mengganti air dengan sari wortel. Tujuan penambahan sayuran yaitu untuk meningkatkan nilai gizi yang terdapat pada *churros* serta meningkatkan daya konsumsi sayur pada generasi muda. Selain itu, bagi yang tidak menyukai sayuran terutama wortel, nutrisinya tetap bisa diperoleh dengan cara pengolahan dan penyajian yang berbeda.

Berdasarkan penelitian Riskesdas (Riset Kesehatan Dasar) menunjukkan banyak masyarakat Indonesia belum mencukupi konsumsi buah-buahan dan sayuran. Hal ini dibuktikan dengan hasil data Riskesdas tingkat Nasional Tahun 2018, bahwa 95,5% penduduk Indonesia dengan umur >5 tahun kurang mengonsumsi buah dan sayur, angka ini naik 2% dari data Riskesdas tahun 2013 yaitu sebesar 93,5% (Kementerian Kesehatan RI, 2018). Sebagian masyarakat yang memiliki kesibukan cenderung mengonsumsi makanan cepat saji (Santoso, 2011).

Salah satu sayur yang dapat diinovasikan dalam pengolahan makanan yaitu wortel. Wortel merupakan tanaman umbi yang memiliki sedikit rasa manis, bertekstur renyah serta berwarna kuning kemerahan dan salah satu sayuran yang paling digemari (Widayanti et al., 2018). Wortel mudah di dapatkan dan sangat murah, angka produksi wortel di Indonesia berdasarkan angka tetap hortikultura pada tahun 2023 mencapai 668.178 ton (Kementerian Pertanian, 2021). Wortel memiliki manfaat yang sangat banyak bagi kesehatan tubuh kita. Kandungan paling banyak pada wortel adalah air, karbohidrat, serat dan vitamin A. (Dinasty et al., 2020). Wortel juga memiliki kadar air yang cukup tinggi yaitu mencapai 88% menyebabkan wortel segar mudah rusak sehingga penanganan pasca panennya harus optimal (Rahmayanti et al., 2023).

Dalam pengolahan makanan selingan wortel biasanya hanya di buat jus, sementara makanan cemilan lainnya wortel belum banyak di kreasikan. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk berinovasi membuat *churros* dengan menggunakan sari wortel dan menguji tingkat kesukaan terkait warna, aroma, tektur, dan rasa. Sari wortel dapat memiliki umur simpan lama jika dilakukan pengolahan lebih lanjut. Berkaitan dengan penelitian ini, maka batasan masalahnya yang akan dibahas hanya pada tingkat kesukaan penggunaan sari

wortel terhadap penampilan, tekstur, aroma, warna dan rasa dalam pembuatan *churros* dengan panjang ukuran *churros* adalah 7 cm.

1.2 Rumusan Masalah

Pada umumnya masyarakat memiliki kebiasaan mengonsumsi camilan terutama yang digoreng dan kurang menyukai sayur. Salah satu sayur yang memiliki manfaat yang sangat banyak bagi kesehatan tubuh kita adalah wortel. Saat ini wortel belum dimanfaatkan secara optimal sebagian besar masyarakat tidak menyukai mengonsumsi wortel. *Churros* merupakan salah satu camilan yang manis dan digoreng yang umumnya hanya berbahan dasar tepung terigu, air, margarin dan telur. Dalam pemenuhan kebutuhan gizi bagi tubuh, makanan tidak selalu harus mahal karena dapat diperoleh dari bahan alami yang bergizi salah satunya wortel, oleh sebab itu penelitian berguna untuk meningkatkan nilai gizi yang terdapat pada *churros* serta meningkatkan daya konsumsi dan pemanfaatan sayur pada generasi muda. Penelitian ini mengkaji bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap penggunaan sari wortel terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa dalam pembuatan *churros*?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui tingkat kesukaan *churros* sari wortel yang paling disukai dari warna, aroma, tekstur dan rasa serta kandungan nilai gizi berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI).

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna *churros* dengan substitusi sari wortel yang paling disukai.
- b. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap aroma *churros* dengan substitusi sari wortel yang paling disukai.
- c. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap tekstur *churros* dengan substitusi sari wortel yang paling disukai.
- d. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa *churros* dengan substitusi sari wortel yang paling disukai.
- e. Mengetahui nilai gizi *churros* dengan substitusi sari wortel berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI).

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi, bahan bacaan dan dokumentasi di perpustakaan yang digunakan sebagai bahan perbandingan dalam penelitian selanjutnya serta sebagai bahan pustaka untuk menambah informasi atau referensi terutama mengenai *churros*.

1.4.2 Manfaat Praktis

Manfaat dari penelitian ini adalah mendapatkan wawasan pengetahuan baru terutama dalam memodifikasi makanan dari bahan pangan lokal terutama sayuran sebagai aplikasi teori yang telah didapat selama menempuh pendidikan.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari penelitian ini terkait inovasi produk pangan dengan mengetahui tingkat kesukaan dari segi organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) dan nilai gizi dari *churros* sari wortel.