

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Kebutuhan mendasar manusia yang tidak pernah hilang adalah makanan. Maka tidak heran jika saat ini banyak masyarakat yang mulai memproduksi makanan sebagai sumber penghasilan keluarga. Hal ini dapat ditandai dengan menjamurnya industri makanan, bahkan pertumbuhan sektor makanan ini menjadi faktor destinasi wisata baru yakni wisata kuliner (Safira,2020).

Hal ini juga di sampaikan oleh Wardani A Kirana, dkk (2022) bahwa wisata kuliner saat ini sangat berkembang pesat apalagi perkembangan pesat wisata kuliner ini didukung oleh kemajuan teknologi. Mereka juga menyebutkan bahwa wisatawan menginvestasikan lebih banyak waktu dan uang untuk mencoba makanan baru dan menarik. Data lain juga disampaikan oleh *World Food Travel Association* (2019) melalui survei yang mereka lakukan dan mendapatkan hasil yang menyatakan bahwa rata-rata, wisatawan menghabiskan 25% dari pengeluaran perjalanan mereka untuk makanan dan minuman.

Berkembangnya industri makanan dan kebutuhan konsumen yang meningkat harus diimbangi dengan adanya inovasi berupa pengembangan produk baru yang dilakukan oleh para pelaku usaha makanan. Hal ini juga disampaikan oleh Phillip Kotler (2016) dimana pengembangan produk merupakan suatu strategi perusahaan ketika memperkenalkan produk baru atau produk yang telah di perbaharui ke target pasar saat ini agar tidak ada ketimpangan yang terjadi antara kebutuhan konsumen dan ketersediaan produk, sehingga industri kuliner bisa terus maju dan berkembang. Selain itu perlu diperhatikan juga tentang aman atau tidaknya sebuah produk baru yang akan dikeluarkan oleh industri hal ini sejalan dengan salah satu ayat dalam Al-Qur'an yakni Surat 'Abasa ayat 24 yang artinya "Maka hendaklah manusia itu memperhatikan makanannya"

Pengembangan produk bisa diaplikasikan ke hampir semua jenis makanan mulai dari makanan pokok hingga makanan ringan (kudapan), salah satunya adalah produk *pastry*. *Pastry* merupakan asal kata dari bahasa perancis "*patisserie*" yang berarti kue-kue. Dalam praktiknya, *pastry* mengacu pada berbagai macam adonan, dan masih banyak lagi produk turunannya (Nisaa, 2021), salah satunya adalah *Choux paste*.

Kata *choux* atau juga bisa disebut dengan *choux paste* merupakan asal kata dari Bahasa Perancis yaitu *pâte à choux* yang dapat diartikan sebagai "adonan kol" hal ini dikarenakan bentuk akhir dari produk *choux* mirip seperti sayur kol. Sedangkan di Indonesia *choux* biasa disebut dengan julukan kue sus (Anni, 2008)

Choux paste juga dapat digambarkan sebagai kue yang ringan dengan bagian tengah yang lembut dan berongga yang dapat diisi dengan berbagai isian (*filling*) seperti *pastry cream* (vla), diplomat *cream*, *chantilly*, dan *mousseline* (Ratnasari & Pangesthi, 2014). Di Indonesia sendiri *filling* (isian) *choux paste* yang paling umum, populer dan mudah dijumpai adalah vla yang terdiri dari campuran susu, gula, telur, dan maizena. Hal tersebut yang membuat *choux paste* menjadi kudapan yang monoton atau itu itu saja. Adapun beberapa penelitian yang telah dilakukan tentang inovasi pada *choux paste* baik dari segi kulit ataupun isian seperti pembuatan kue sus dan vla dengan substitusi puree labu kuning yang dilakukan oleh Rahma Nabila, dkk (2018) ataupun penggunaan bahan baku lain sebagai inovasi namun, belum ada inovasi penggunaan diplomat *cream* dengan campuran kacang hijau sebagai *filling* (isian) pada *choux paste*. Oleh karena itu, saya tertarik melakukan sebuah pengembangan produk *choux paste* berupa inovasi yang dilakukan pada *filling* (isian) tersebut yang diadaptasi dari oleh-oleh khas Kota Yogyakarta yaitu bakpia.

Penggunaan diplomat *cream* sebagai bahan isian *choux paste* dalam penelitian ini dikarenakan diplomat *cream* memiliki tekstur yang lebih lembut namun kokoh (tidak mudah mencair). Hal serupa juga disampaikan oleh Lina Tjoandra, 2022 dalam bukunya yang berjudul *Happy Baking*, bahwa diplomat *cream* dalam dunia *pastry* merupakan salah satu jenis *cream* yang dibuat dari

campuran perbandingan antara *whipped cream* dan vla sehingga dapat menghasilkan tekstur *cream* yang lembut dan kokoh. Tekstur kokoh pada diplomat krim dikarenakan pada pembuatan vla terdapat stabilitas tambahan seperti telur, susu, gula, dan pengental berupa tepung maizena yang dapat memberikan efek stabilitas dan kepadatan pada diplomat krim, sehingga tekstur yang dihasilkan diplomat krim lebih kokoh dibandingkan dengan *whipped cream* biasa (Poise Brien, 2024). Terlebih pengembangan produk ini dilakukan di Indonesia yang cenderung memiliki iklim tropis dan kelembaban yang tinggi sehingga diplomat krim menjadi pilihan yang lebih baik.

Kacang hijau yang digunakan pada penelitian ini adalah kacang hijau utuh dan kacang hijau kupas dimana kedua jenis kacang hijau ini adalah kacang hijau yang sering kita temui di pasaran dan sering digunakan sebagai bahan dasar isian bakpia sesuai dengan adaptasi yang ingin dilakukan sehingga diharapkan penggunaan kedua jenis kacang hijau ini dapat menambah variasi bagi konsumen, selain itu pemilihan kacang hijau sebagai bahan tambahan pembuatan vla yang nantinya akan menjadi campuran pada pembuatan diplomat krim didasarkan pada ketersediaan bahan baku yang melimpah dan sangat mudah didapat serta memiliki harga yang terjangkau.

Lalu, akhir dari penelitian ini adalah melihat bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap pengembangan diplomat *cream* kacang hijau sebagai isian *choux paste*, melalui uji organoleptik dan hedonik yang dilihat dari atribut warna, rasa, aroma, tekstur, dan keseluruhan.

1.2 RUMUSAN MASALAH

- a. Adakah perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap diplomat krim kacang hijau sebagai isian *choux paste*?
- b. Bagaimana sifat organoleptik dari diplomat krim kacang hijau sebagai isian *choux paste*?

1.3 BATASAN MASALAH

Peneliti membatasi masalah penelitian pada *filling choux paste* meliputi :

- a. Perbandingan *whipped cream* dan vla kacang hijau (10:90, 20:80, 30:70)
- b. Penggunaan kacang hijau utuh dan kupas

1.4 TUJUAN PENELITIAN

- a. Mengetahui perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap diplomat krim kacang hijau sebagai isian *choux paste*.
- b. Mengetahui sifat organoleptik diplomat krim kacang hijau sebagai isian *choux paste*.

1.5 MANFAAT PENELITIAN

Adapun manfaat dari penelitian yang saya lakukan dengan judul “Penerimaan Konsumen Terhadap Pengembangan Diplomat Krim Kacang Hijau Sebagai Isian *Choux Paste*”, antara lain :

- a. Memberikan tambahan pengetahuan bagi mahasiswa Prodi Bisnis Jasa Makanan, dan juga masyarakat mengenai inovasi pengembangan produk dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang mudah ditemukan disekitar kita seperti kacang hijau dan dapat dimaksimalkan menjadi sebuah produk baru seperti *choux paste* diplomat *cream* kacang hijau yang memiliki nilai jual.
- b. Memberikan kontribusi kepada masyarakat dengan adanya referensi produk inovasi sehingga dapat menjadi peluang usaha dan tren baru.
- c. Sebagai bentuk pengaplikasian teori perkuliahan dan pengalaman bagi penulis dalam meneliti dan juga melakukan percobaan pengembangan diplomat krim kacang hijau sebagai isian *choux paste*.

1.6 KEASLIAN PENELITIAN

Tabel 1. 1 Keaslian penelitian

Nama peneliti, Tahun, Judul Penelitian	Metode Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil Penelitian
Febryola Indra, Verenia Novelia Christabel, Cecilia, 2022, Pengembangan Kue	Metode penelitian eksperimental menggunakan 2 analisis	Uji organoleptik : betuk, warna,	Bedasarkan survei yang telah dilakukan isian kue sus dengan citarasa jajanan tradisional

Sus Dengan Cita Rasa Jajanan Tradisional Indonesia.	pengumpulan data yaitu : 1. Survei 2. Uji organoleptik (dilakukan 2 kali pengujian)	aroma, rasa, tekstur.	Indonesia cukup unik yaitu : bubur sum-sum, bubur ketan hitam, bubur kacang hijau, cantik manis, kuah kinca serabi, tape keju, klepon, martabak wedang jahe, dan masih banyak lagi, namun terdapat beberapa isian yang perlu ditingkatkan kembali karena dinilai kurang pas.
Iesa Christa Manoppo, 2019, Inovasi Pembuatan Kue <i>Choux</i> Dengan Penambahan Bahan <i>Charcoal</i> Sebagai Alternatif Menu <i>Dessert</i> .	Metode penelitian eksperimental menggunakan 3 analisis pengujian data yaitu : 1. Observasi 2. Wawancara 3. Dokumentasi 4. Analisis ekonomi	1. Uji sensoris : rasa, aroma, tekstur, dan warna. 2. Perhitungan HPP.	1. Berdasarkan hasil uji coba yang dilakukan sebanyak 6 kali oleh peneliti didapatkan hasil bahwa rasa kue <i>choux</i> yang ditambah dengan bahan <i>charcoal</i> memiliki rasa yang gurih, dapat menghilangkan bau telur, dan margarine pada kue <i>choux</i> , tekstur kue <i>choux</i> renyah namun terdapat remahan bubuk arang saat digigit, dan warna dari kue <i>choux</i> cenderung hitam ke abu-abuan. 2. HPP dari produk kue <i>choux charcoal</i> dibulatkan menjadi Rp 3.500/pcs.
Nabila Rahma, Sri Palupi, 2018, Pembuatan Kue Sus Dan Vla Dengan Substitusi Puree Labu Kuning.	Menggunakan R&D (research and development) dengan model pengembangan 4D (define, design, develop, and disseminate).	Parameter sensoris : warna, aroma, rasa, tekstur, dan sifat keseluruhan (<i>overall</i>).	Hasil dari pengujian produk kue sus yang disubstitusi dengan puree labu kuning sebanyak 20% akan mengembang sempurna dibandingkan dengan substitusi sebanyak 30%

Dan menggunakan 3 persentase perbandingan substitusi puree labu kuning sebanyak 20%, 30%, dan 40 %.

dan 40%. dan bisa dikatakan berhasil karena setelah dilakukan uji organoleptik terhadap 50 panelis, hasil dari resep pengembangan produk kue sus substitusi puree labu kuning lebih unggul dibandingkan dengan resep acuan yang dipilih oleh peneliti.

Lestari R Friska, Nisa Rahmadiyah Utami, Muhammad Irfan, 2022, Penambahan Tepung Biji Alpukat Dalam Pembuatan *Choux Paste*.

Metode penelitian eksperimental menggunakan analisis pengujian tingkat daya terima masyarakat melalui uji organoleptik.

Uji Organoleptik : warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Bedasarkan hasil eksperimen yang telah dilakukan penulis dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan antara *Choux paste* tepung terigu dan *choux paste* yang ditambahkan tepung biji alpukat dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa. Dimana dari segi warna penambahan tepung biji alpukat membuat tampilan *choux paste* lebih cokelat, dari segi aroma penambahan tepung biji alpukat pada *choux paste* menghasilkan aroma khas tepung biji alpukat yang sangat kuat, dari segi tekstur penambahan tepung biji alpukat membuat adonan *choux paste* sukar mengembang, dan yang terakhir dari segi rasa penambahan tepung biji alpukat membuat *choux paste* memiliki rasa pahit.

Mufidah Nuratiqoh Novi, 2016, Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>) dan Penambahan <i>Puree</i> Wortel (<i>Daucus Carota L</i>) Terhadap Sifat Organoleptik <i>Choux Paste</i>	Metode penelitian ekperimen dengan faktorial 3×3	Uji Organoleptik : warna, aroma, bentuk, rongga, rasa dan kesukaan.	Penelitian ini menunjukkan hasil 1. Ada pengaruh substitusi tepung mocaf terhadap rongga dan rasa, tapi tidak berpengaruh pada warna, bentuk, rongga, aroma dan kesukaan 2. Ada pengaruh penambahan puree wortel terhadap warna, rongga dan kesukaan, tetapi tidak berpengaruh pada aroma, bentuk dan rasa. 3. Interaksi antara substitusi tepung mocaf dan penambahan puree wortel tidak berpengaruh terhadap semua sifat organoleptik choux paste wortel 4. Produk terbaik mengandung protein 5,89 g, karbohidrat 44,56 g, lemak 3,06 g, serat 8,69 g, beta karoten 87.583 SI, kadar air 26,08 g, kadar abu 2,92 g dan vitamin A 74.400 SI
---	---	--	---

Bedasarkan penelitian terdahulu yang telah tercantum pada tabel diatas dapat disimpulkan adanya beberapa persamaan antara penelitian tersebut dengan penelitian yang akan saya lakukan antara lain :

1. Objek penelitian adalah inovasi pada isian *choux paste* (Kue Sus).
2. Menggunakan metode kuantitatif eksperimental.

3. Variabel penelitian menggunakan uji organoleptik yang meliputi : warna, rasa, aroma, dan tekstur.

Adapun perbedaan penelitian yang akan saya lakukan dengan penelitian terdahulu antara lain :

1. Pada penelitian sebelumnya jenis pengembangan pada isian kue sus menggunakan lebih dari 3 citrasa jajanan tradisional Indonesia sedangkan pada penelitian ini hanya berfokus pada satu citarasa yang terinspirasi dari bakpia kacang hijau.
2. Pada penelitian sebelumnya jenis *filling* (isian) yang digunakan untuk produk *choux paste* adalah vla, sedangkan pada penelitian ini jenis *filling* (isian) yang digunakan adalah diplomat *cream*.
3. Pada penelitian terdahulu belum ada yang membahas terkait perbandingan *whipped cream* dan vla yang pas untuk menghasilkan diplomat *cream* baik. Sedangkan pada penelitian ini akan melakukan percobaan untuk mengetahui perbandingan *whipped cream* dan vla kacang hijau terbaik.