

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Melinjo merupakan tanaman asli di Indonesia-Malaysia dengan ukuran 50 kaki dan sering ditemukan di Indonesia. Masyarakat mengolah banyak produk dari melinjo. Manfaat tumbuhan melinjo diantaranya, daun-daun muda, bunga dan buah (muda dan tua) biasa diolah menjadi sayur. Bagian-bagian tumbuhan melinjo tersebut mengandung senyawa-senyawa yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa tumbuhan melinjo baik daun maupun kulit biji mengandung senyawa antioksidan seperti likopen dan karotenoid. (Suci, 2016).

Selain daun dan kulit biji, bagian penting dari melinjo adalah biji karena biji melinjo dapat dimakan kering, dimasak, atau diawetkan menjadi kerupuk (emping). Biji melinjo berbentuk oval, pada saat masih muda, kulit buah berwarna hijau, dan seiring dengan pertambahan usia kulit buah melinjo berubah menjadi kuning, oranye, dan merah, setelah tua bijinya berwarna kuning gading. Sama halnya dengan daun dan kulit biji, biji melinjo diduga juga mempunyai kandungan likopen dan karoten.

Likopen merupakan senyawa dalam buah dan sayur yang berperan sebagai antioksidan. Kandungan likopen sangat dipengaruhi oleh proses pengolahan dan perbedaan varietas (misalnya varietas yang berwarna merah mengandung lebih banyak likopen dibandingkan yang berwarna kuning. Kandungan dan kualitas likopen menurun dengan adanya pemanasan.

Karoten adalah pigmen utama yang ditemukan dalam sayuran klorofil a, b dan c. Klorofil a mengkonversi cahaya energi menjadi energi kimia melalui proses

fotosintesis. Kandungan pigmen klorofil bervariasi menurut spesies. Pigmen karotenoid dapat ditemukan di kromoplas, berkontribusi terhadap warna sayuran dan buah-buahan, atau dalam kloroplas. Bersama dengan klorofil, terlibat dalam ekstraksi klorofil dan jumlah karotenoid dari sayuran. Pigmen karotenoid dengan 40 atom karbon diidentifikasi dalam sayuran dan buah-buahan, β - karoten adalah yang paling populer dan tersebar luas. Likopen dan karoten merupakan senyawa fitokimia yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. (Suci, 2016)

Salah satu produksi Tanaman melinjo ter banyak yaitu di Kabupaten Kebumen merupakan salah satu pemasok melinjo terbanyak di Jawa Tengah, hal ini didukung dengan penyebaran tanaman melinjo yang hampir dimiliki oleh tiap kecamatan. Selain itu, kabupaten ini terkenal menjadi tempat penjualan melinjo di Jawa Tengah, sehingga para pengrajin emping melinjo dari luar daerah rela datang langsung untuk membeli bahan baku emping.

Tanaman melinjo hanya dapat dipanen satu sampai dua kali dalam setahun, sehingga jumlah yang dipasok oleh petani belum mencukupi permintaan pasar yang selalu konstan bahkan kadang cenderung meningkat. Adanya permintaan melinjo yang tinggi, menyebabkan pedagang melinjo di Kabupaten Kebumen mengalami kesulitan untuk memenuhinya, sehingga para pedagang berusaha mendapatkan pasokan melinjo dari beberapa kecamatan yaitu Kecamatan Klirong, Kecamatan Kecamatan Sruweng, Kecamatan Karanganyar, dan Kecamatan Karangsambung.

Tabel 1.1

Tanaman Melinjo di Kabupaten Kebumen tahun 2016

Kecamatan	Produksi (ku)
Puring	2.665
Petanahan	53
Klirong	7.201
Buluspesantren	1.939
Ambal	18.115

Bonorowo	3
Padureso	169
Kutowinangun	160
Poncowarno	144
Kebumen	187
Pejagoan	686
Sruweng	4.393
Adimulyo	49
Kuwarasan	65
Karanganyar	2.736
Karanggayam	1.828
Karangsambung	5.431
Total	45.824

Sumber: Badan Pusat Statistik Tahun 2016

Dengan ini buah melinjo dapat diproses menjadi tepung yang memiliki kandungan karbohidrat dan protein yang cukup tinggi dibandingkan dengan melinjo mentah, karena pembuatan tepung melewati beberapa proses seperti, pembersihan, perebusan, sangrai, serta penjemuran. Kadar karbohidrat melinjo yang dijadikan tepung meningkat dari 20,7% dan 4,5% menjadi 68% dan 14%. Selain itu kadungan lemak 49%, air 75 % dan abu 5%. Serta kadungan serat yang tinggi pada tepung melinjo yaitu 27% (Agung, 2017).

Tepung melinjo salah satu jenis tepung yang tidak memiliki kandungan gluten atau disebut dengan tepung bebas gluten. Gluten merupakan istilah umum untuk protein penyimpan golongan prolamin yang terdapat pada di gandum, rye, barley, dan oats dengan itu diet gluten menghilangkan 3 komponen tersebut dari pola makan sedangkan gluten adalah protein yang tidak larut dalam air yang berbentuk ketika air dicampur dengan tepung terigu.

Dengan ini tepung melinjo memiliki antioksidan yang besar manfaat yang baik untuk tubuh, serta tepung melinjo tersebut termasuk ke dalam tepung bebas gluten, salah satu karakteristiknya nyatersebut adalah tepung melinjo akan larut dalam air, dengan ini penulis membuat eksperimen produk yang tidak jauh dengan membuat Pastry atau patiseri. Pastry atau patiseri merupakan salah satu pengetahuan didalam sebuah pengelolaan dan penyajian makanan, yang di

gemari oleh seluruh kalangan. Patiseri tersebut berasal dari bahasa Prancis yaitu "Patisserie" yang memiliki arti kue.

"Pastry merupakan suatu bagian dari food product atau dapur yang terdapat di dalam lingkup food and beverage department yang memiliki tugas di dalam pembuatan dessert atau juga makanan penutup, snack atau makanan pengirim minuman, seperti misalnya kue dan roti," (Adjab Subagjo, 2007).

Pengertian pastry menurut Pengolahan kue dan roti dalam Sudewi dan Patriasih (2005) : "Pastry ialah adonan yang berlapis-lapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapis atau berlembaran". Gisslen (1994 : 151) berpendapat bahwa : "adonan lembaran ialah adonan pastry yang digiling, dilipat dan dilapisi dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapis, mengeripik karena sewaktu dalam pembakaran telah terjadi peragian dan pengembangan pada adonan tersebut oleh adanya panas, uap air dan mentega yang menguap". Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan produk pastry sama dengan bahan dalam pembuatan roti, tetapi lemak yang digunakan ialah butter/mentega/lemak pelapis (roll-in fat) merupakan margarin khusus untuk menghasilkan adonan yang biasa dilipat, seperti puff pastry dan danish pastry. (Pertiwi, Puspa, 2012)

Sedangkan pie merupakan salah satu jenis produk pastry yang terdiri atas adonan kulit (pastry shells) dan topping, biasanya berbentuk lembaran, bulat, mangkuk, bunga teratai dan sebagainya (Gisslen, 2012). Kulit pie berbahan dasar tepung terigu. Kulit pie merupakan salah satu produk pastry dengan karakteristik renyah, kering dan gurih.

Bahan dasar untuk membuat kulit pie adalah tepung terigu, mentega, telur dan garam. Adonan dasar kulit pie dibedakan menjadi dua macam yaitu adonan menyerupai pasir (mealy pie dough) dan adonan menyerupai biji kacang (flaky pie dough). Perbedaan kedua adonan tersebut terletak pada

bagaimana lemak tercampur kedalam adonan. Untuk adonan mealy lemak lebih tercampur masuk kedalam tepung, sedangkan adonan flaky lemak dipotong potong atau dicampur kedalam tepung sampai menjadi butiran-butiran (Gislen,2012).

Berdasarkan pemaparan materi diatas produk pie dengan menggunakan tepung terigu dengan pie menggunakan tepung melinjo memiliki perbedaan seperti dalam ciri khas aroma, rasa, tekstur, yang terdapat pada produk pie berbasis tepung melinjo, serta kandungan gluten yang terdapat pada tepung terigu. Dengan ini penulis memilih tepung melinjo yang tidak termasuk kedalam tepung yang tidak memiliki kandungan gluten sebagai dari bahan utama pembuatan kulit pie untuk diteliti lebih lanjut, oleh sebab itu penulis mengambil judul "Substitusi Kulit Pie Bebas Gluten Dengan Menggunakan Tepung Melinjo" untuk diteliti lebih lanjut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana formulasi resep kulit pie dengan menggunakan tepung melinjo ?
2. Bagaimana uji hedonik pada produk substitus kulit pie dengan menggunakan tepung melinjo ?

1.3 Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah tersebut, maka tujuan khusus dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui formulasi resep kulit pie dengan menggunakan tepung melinjo.

2. Untuk mengetahui akan uji hedonik pada produk substitusi kulit pie dengan menggunakan tepung melinjo.

1.4 Kegunaan Penelitian

Penelitian ini memiliki kegunaan Teoritis dan Kegunaan Praktis.

1.4.1 Kegunaan Teoritis

1. Bagi Jurusan Perhotelan

Peneliti ini digunakan untuk menerapkan ilmu yang telah dipelajari selama diperkuliahan dalam bentuk pengolahan makanan.

2. Bagi Penulis

Peneliti ini sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan Program Studi Diploma III Jurusan Perhotelan Universitas Telkom. Dan untuk menambah wawasan serta pengetahuan bagi penulis terutama tentang pengolahan makanan.

3. Bagi Peneliti Lebih Lanjut

Peneliti ini dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis atau berkaitan dengan isi dari penelitian.

1.4.2 Kegunaan Praktis

1. Memberikan informasi mengenai potensi tepung melinjo sebagai salah satu tepung bebas gluten untuk pembuatan kulit pie.
2. Memperluas pemikiran mahasiswa untuk membuat sebuah inovasi terhadap bahan makanan.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang suatu produk Pie yang berbasis tepung melinjo.

1.5 Batasan Masalah

Pembahasan penelitian ini penulis hanya membahas uji hedonik terhadap produk substitusi kulit *pie* dengan menggunakan tepung melinjo yaitu tepung bebas gluten.