

BAB I**PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang

Denmark adalah nama sebuah negara yang membentang di antara 54 ° hingga 58 ° utara dan 8 ° hingga 15 ° timur. Denmark sebenarnya terdiri dari Jylland (Semenanjung Jutland) memiliki 406 pulau, 79 di antaranya berpenghuni. Yang terbesar dan terpadat di antaranya adalah Sjælland (Selandia), di mana ibu kotanya, Kopenhagen, berada, diikuti oleh Fyn. Pulau Baltik, Bornholm, adalah bagian paling timur dari kerajaan pulau itu. Luas totalnya hampir 43.000 km². Untuk ini harus ditambahkan Greenland dan Kepulauan Faroe, yang dengan Denmark sendiri membentuk federasi nasional. Denmark sendiri memiliki garis pantai sepanjang 7300 km dan perbatasan darat sepanjang 68 km dengan Jerman. Ini jelas merupakan negara dataran rendah, titik tertinggi negara adalah 173 meter di atas permukaan laut yang cocok untuk pertanian, meskipun miskin sumber daya mineralnya. (Jespersen, 2004)

Denmark salah satu Negara Skandinavia yang menganut sistem ekonomi kapitalis pasar campuran sekaligus kesejahteraan sosial. Negara ini mempunyai pendapatan tertinggi di dunia. (Rahman, 2016)

Denmark atau Kerajaan Denmark (bahasa Denmark: *Kongeriget Danmark*) adalah negara Nordik yang paling kecil dan paling selatan. Denmark terletak di Eropa Utara sehingga termasuk Uni Eropa (sejak tahun 1973). Ibu kota (dan kota terbesar) di Denmark adalah Copenhagen. (Rahman, 2016)

Denmark berbatasan langsung dengan laut baltik dan laut utara. Satu-satunya negara yang berbatasan darat dengan Denmark adalah Jerman sedangkan yang berbatasan laut adalah Swedia di timur laut dan Norwegia di utara. Wilayahnya meliputi sebuah semenanjung Jerman utara bernama Jylland (Jutlandia), Kepulauan Fyn (Funen), Sjælland (Zealand), Vendsyssel-Thy, Lolland,

Falster, Bornholm dan ratusan pulau kecil, yang sering disebut kepulauan Denmark. (Rahman, 2016)

Negara ini menganut monarki konstitusional dan sistem pemerintahan parlementer. Denmark memiliki satu pemerintah pusat dan 98 munisipalitas (subdivisi administratif terkecil yang pimpinannya diangkat melalui suatu proses pemilihan demokratis) sebagai pemerintah daerah. (Rahman, 2016)

Dessert adalah bagian dari *pâtisserie* dengan berat presentasi penyajian yaitu 80 sampai dengan 100 gram per porsi, dengan penyajian tambahan sauce atau vla pada produk manis. Dessert biasanya disajikan untuk makanan pencuci mulut dengan bahan sajian bahan utama, perisa buah, pengharum makanan, isian makanan, sauce pelengkap dan hiasan dekorasi untuk menarik perhatian. Produk dessert biasanya terdiri dari buah segar, pudding, frozen ice, savaory of custard dan mouse. (dwipanji, 2019)

Dessert (makanan penutup) bagi kita lebih dikenal dengan istilah pencuci mulut. Hidangan ini merupakan hidangan yang disajikan setelah makanan utama. Citarasa hidangan ini adalah manis, dan dapat berupa kue-kue (patiseri), maupun buah-buahan dan hasil olahannya. Patiseri yang disajikan dapat berupa patiseri yang disajikan pada suhu panas, maupun patiseri yang disajikan pada suhu dingin. (Yusuf, 2008)

Dessert merupakan asupan makanan yang bisa mengimbangi kebutuhan tubuh berupa kalori. Kalori yang ada berupa energi yang bisa menghasilkan tenaga agar mampu beraktivitas saat berwisata. Seiring berkembangnya zaman, inovasi dessert saat ini terus berkembang, karena dessert yang biasanya disantap setelah makanan pokok kini wisatawan menggantinya sebagai makanan yang disajikan kedalam mangkuk besar. (dwipanji, 2019)

Produk dessert biasanya disajikan dan di plating sesederhana mungkin, akan tetapi di era digitalisasi modern ini terdapat berbagai macam produk dessert yang lebih menarik dengan teknik gastronomi sebagai salah satu teknik seni kuliner. Tetapi sangat diabaikan oleh orang-orang yang memiliki pola gaya sehat,

karena teknik gastronomi menggunakan bahan-bahan kimia seperti lecitine dan xantan gum sebagai bahan untuk menambahkan seni pada kuliner. Pola gaya hidup sehat atau yang dikenal dengan istilah *healthy life style* mulai trend di Indonesia karena penjualan alat-alat olahraga yang mendukung untuk hidup sehat mulai beredar dimana-mana. Selain alat olahraga yang menunjang, makanan sehat juga terus meningkat dan banyak dikonsumsi oleh banyak orang, hal ini dilihat dari volume postingan orang-orang yang mengkonsumsi makanan dengan berbagai bahan dasar vegetarian dan buah-buahan. (Panji, 2019)

Pastry dan *bakery section* adalah section atau divisi yang berada dibawah naungan main kitchen yang bertanggung jawab menangani berbagai event-event hotel seperti wedding, birthday party, coffee break, breakfast, lunch, dinner, dan lain-lain. (Adhitya Ryandi P, 2014)

Pastry section merupakan salah satu bagian kitchen, yang berperan dalam pembuatan kue-kue atau yang biasa dikenal dengan istilah cake untuk menambah pendapat hotel selain kamar dan resto. Pastry section menyediakan produk-produk pastry yang dapat dinikmati oleh tamu. (Adhitya Ryandi P, 2014)

Danish pastry dibuat dari adonan beragi dan lemak roll-in. Danish pastry umumnya memiliki topping atau isian yang manis. Karakteristik produk ini crispy di lapisan luarnya, namun bersifat soft dan tender di bagian dalamnya. (Tutty Alawiyah, 2012)

Danish pastry yang asli dibedakan dari 'true' croissant dough karena mengandung telur dan memiliki kandungan lemak dua kali lebih banyak daripada croissant dough. Pastry ini tidak dicampur menggunakan tangan selama croissant pastry sehingga teksturnya lebih lunak. Variasinya adalah Danish pastry amerika yang memiliki lebih sedikit lemak. (Tutty Alawiyah, 2012)

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan puff pastry: diantaranya Tepung terigu, Tepung terigu protein sedang akan memberi struktur gluten yang cukup lunak. Tepung terigu dengan kadar protein tinggi akan menghasilkan adonan keras, yang mudah memecahkan lapisan selama penggilasan dan

pelipatan. Tepung terigu dengan kadar protein rendah akan menghasilkan lapisan-lapisan yang cukup kuat untuk menahan penggilasan dan pelipatan yang berulang-ulang. Lemak pelapis (roll-in-fat) industry lemak telah mengembangkan lemak pelapis (roll-in-fat) khusus dari lemak hewan/ tumbuhan yang dikeraskan atau campuran keduanya. Lemak pelapis dapat berupa butter ataupun margarine. sedikit garam ditambahkan dengan maksud untuk menstabilkan gluten dan membulatkan adonan. Kuning telur, gula, dan susu bubuk Bahan-bahan ini ditambahkan dengan tujuan untuk menambah penampilan dan warna *pastry* agar lebih menarik serta cita rasanya agar bertambah lezat. Cuka atau alkohol ditambahkan jika tepung terigu mengandung gluten terlalu kuat untuk mencegah penyusutan pastry ketika di panggang. (Tutty Alawiyah, 2012)



Sumber: CKBK

Gambar 1. 1 *Danish Pastry*

Menurut (Eddy Setyo Mudjajanto, 2008) Pisang merupakan salah satu komoditas pertanian yang sangat digemari masyarakat, dan menjadi salah satu komoditas tanaman buah yang mulai dikedirikan selain mangga, durian, rambutan, manggis, jeruk, nanas dan pepaya. Tanaman pisang (*Musa spp*) telah diproklamirkan sejak sebelum masehi (SM). Nama *Musa* diambil dari nama seorang dokter bernama Antonius *Musa* pada zaman kaisar Romawi Octavianus Augustus (63 SM – 14 M), beliau selalu menganjurkan pada kaisarnya untuk makan pisang setiap harinya agar tetap kuat, sehat, dan segar. pisang adalah komoditas pertanian dan merupakan salah satu buah unggul Indonesia yang sangat digemari karena banyak kemanfaatannya (Zulaikha, 2013).

Buah pisang merupakan makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat karena dikenal sebagai salah satu sumber gizi dan sumber antioksidan yang bermanfaat sebagai penangkal radikal bebas. Pisang (*Musa*, sp.) merupakan salah satu komoditas buah yang dapat dibudidayakan di seluruh daerah tropis, termasuk Indonesia. Pemanfaatan pisang selain dikonsumsi langsung setelah pisang masak, juga dapat diolah menjadi aneka pangan, seperti dodol pisang, keripik pisang, dan lain-lain. Penelitian dari Emaga et al (2007) menyatakan bahwa kulit pisang mengandung serat pangan dalam jumlah 50g/100g, sehingga merupakan sumber serat pangan potensial (Titin Aryani, 2018).

Namun, meskipun pisang memiliki banyak manfaat, konsumsi pisang akan menyisakan limbah organik yaitu kulit pisang. Dengan demikian, diperlukan pengolahan kulit pisang agar menjadi produk yang lebih bermanfaat sehingga nilai guna pisang akan bertambah. Dalam penelitian Sukriyadi (2010), menyatakan bahwa semua jenis kulit pisang dapat diolah menjadi tepung, namun yang terbaik adalah kulit pisang raja karena memiliki struktur serat yang lebih tebal dan memiliki kandungan pati dan kalsium yang cukup tinggi. (Titin Aryani, 2018)

Tingkat Pendidikan para petani pisang yang sangat rendah menjadi permasalahan tersendiri dalam proses produksi pisang pasca pemanenan. Petani bingung bagaimana pengelolaannya sehingga para petani hanya mampu menjual pisangnya dengan harga yang sangat murah ke tengkulak pisang. Harga yang sangat murah ini berdampak sistemik terhadap tingkat permodalan dari kelompok tani tadi sehingga proses peningkatan produksi dan diversifikasi olahan produksi pisang tidak tercapai. (Wilar, 2014)

Berdasarkan permasalahan tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan Judul inovasi tepung kulit pisang pada pengolahan *danish pastry*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan masalah yang telah dikemukakan pada latar belakang peneliti tentang “Inovasi tepung kulit pisang pada pengolahan *Danish pastry*” sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi resep pada pembuatan *danish pastry* berbasis tepung kulit buah pisang?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada produk *Danish pastry* berbasis tepung kulit buah pisang?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang diteliti, tujuan penulis mengangkat judul “Inovasi tepung kulit pisang pada pengolahan *Danish pastry*” adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi resep pada pembuatan *Danish pastry* berbasis tepung kulit buah pisang.
2. Untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap produk *Danish pastry* berbasis tepung kulit buah pisang.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini jika tercapai, maka hasil penelitian akan memiliki manfaat teoritis dan praktis.

1.4.1 Kegunaan Teoritis

1. Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai penambah ilmu dan wawasan bagi mahasiswa yang berminat dibidang *food&beverage product*.
2. Memberikan informasi terhadap masyarakat tentang keanekaragaman produk berbasis kulit buah pisang.
3. Sebagai bahan alternatif pembuatan *danish pastry*
4. Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis atau berkaitan dengan isi penelitian.

1.4.2 Kegunaan Praktis

1. Sebagai rekomendasi pemanfaatan limbah kulit buah pisang.
2. Dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dan inovasi baru dari pengolahan pisang.
3. Mengurangi limbah organik