

# BAB 1

## PENDAHULUAN

---

### 1.1 Latar Belakang

Perkembangan dunia kuliner dalam Indonesia khususnya di bagian pastry mengalami perkembangan yang cukup signifikan. Ini dapat dilihat dari semakin banyaknya pembahasan mengenai dunia kuliner di koran, majalah, televisi maupun media sosial, dan juga dengan meningkatnya industri yang bergerak dalam bidang makanan dan minuman di Indonesia dari tahun ke tahun. (Susanti, 2016)

Pastry merupakan suatu bidang dalam pembuatan suatu produk makanan dengan tingkat kreativitas yang tinggi. Produk pastry tidak hanya mengutamakan kualitas rasa, tetapi juga sangat mementingkan seni dan kerapian dari penampilan makanan tersebut yang bisa dinikmati oleh orang yang mengkonsumsinya. Dunia pastry sudah mulai berkembang dan dikenal oleh banyak masyarakat, dan juga banyak produk dari pastry tersebut yang berupa kue maupun cemilan telah banyak digemari oleh masyarakat.

Dengan adanya perkembangan zaman, inovasi terus dikembangkan demi menciptakan kepuasan bagi para penikmatnya. Tren-tren pastry yang terus berubah, sehingga memunculkan produk-produk pastry yang baru dengan beraneka ragam rasa dan penampilan yang unik dan menarik perhatian. Salah satu produk pastry yang penulis ambil sebagai judul adalah pie.

Pie merupakan suatu makanan yang terdiri dari kulit yang bertekstur kering dan dapat diberi isi dengan beraneka ragam rasa, seperti buah, daging, ikan, sayur, keju, coklat dan kacang (Baking Industry Research Trust, 2010). Pie sendiri merupakan salah satu olahan yang termasuk kedalam golongan pastry yang populer dan digemari diberbagai negara salah satunya di Indonesia. Pie termasuk salah satu makanan ringan bukan dimakan sebagai makanan utama, karena pie mempunyai sifat praktis yang dapat langsung di konsumsi yang membuat pie dapat disukai dikalangan masyarakat, selain karena praktis masyarakat juga menyukai olahan produk kue kering ini dikarenakan rasanya yang renyah dan cara pembuatannya

pun mudah. Berikut penulis mempunyai ide membuat pie berbasis ubi ungu dengan teknik yang dinamakan dekonstruksi.

Menurut Farbacher (2014), ada tiga tipe makanan yang bisa disebut dengan fusion, tipe pertama adalah mencampurkan antara makanan dari satu daerah dengan daerah lain, tipe kedua adalah mencampurkan dua jenis makanan menjadi satu jenis makanan baru, serta tipe ketiga ialah menyatukan antara makanan terhadap suatu budaya yang berbeda dengan metode yang bernama dekonstruksi, Dekonstruksi makanan merupakan salah satu teknik atau cara yang dimana bisa digunakan dalam pembuatan dessert. Dahulu dessert hanya disajikan dalam beberapa komponen seperti cokelat dan buah-buahan, tetapi pada saat ini terdapat berbagai macam variasi dalam pengolahan dessert bahkan beberapa chef yang terkenal membuat hidangan penutup yang di dekonstruksi.

Teknik dekonstruksi pada makanan memang masih sangat jarang diketahui oleh banyak orang dan masyarakat. Dekonstruksi makanan dapat dilakukan dengan cara merubah bentuk makanan tetapi masih dengan bahan yang sama atau menggunakan komponen orisinil dari hidangan tersebut atau biasa disebut dengan hidangan fusion (Miller, 2016). Pie yang biasanya berbentuk bulat di dekonstruksi oleh penulis menjadi fusion dessert dengan tampilan modern dan agar mendapatkan cita rasa yang unik maka penulis menambahkan ubi ungu, karena ubi sendiri biasanya dikonsumsi oleh masyarakat dalam bentuk utuh seperti direbus, dibakar dan dikukus.

Ubi jalar ungu merupakan salah satu komoditas lokal dengan produktivitas yang cukup tinggi dan meningkat dari tahun ke tahun. Total produksi ubi jalar ungu di Indonesia pada tahun 2015 adalah 2.261.124 ton dengan produktivitas 160,53 kuintal/hektar (Badan Pusat Statistik, 2015). Produktivitas ubi jalar ungu belum diimbangi dengan pemanfaatan secara maksimal. Ubi jalar ungu memiliki umur simpan yang pendek, jika disimpan pada suhu ruang, ubi jalar ungu hanya akan bertahan selama 10 hari. Jika penyimpanan terlalu lama dapat mengakibatkan susut bobot, tumbuhnya tunas serta munculnya poyo (Chrisnasari et al., 2015).

Umbi tanaman ubi jalar memiliki ukuran, bentuk, warna kulit, dan warna daging bermacam-macam, tergantung varietasnya. Ukuran umbi tanaman ubi jalar bervariasi, ada yang besar dan ada pula yang kecil. Bentuk umbi tanaman ubi jalar

ada yang bulat, bulat lonjong (oval), dan bulat panjang. Kulit umbi ada yang berwarna putih, kuning, ungu, jingga, dan merah. Demikian pula, daging umbi tanaman ubi jalar ada yang berwarna putih, kuning, jingga, dan ungu muda. Umbi tanaman ubi jalar memiliki tekstur daging bervariasi, ada yang masir (mempur) dan ada pula yang benyek berair. Rasa umbi tanaman ubi jalar pun bervariasi, ada yang manis, kurang manis, dan ada pula yang gurih. Bentuk umbi yang rata (bulat dan bulat lonjong dan tidak banyak lekukan) termasuk umbi yang berkualitas baik. Warna daging umbi memiliki hubungan dengan kandungan gizi, terutama kandungan beta karoten. Umbi berwarna jingga atau oranye mengandung beta karoten lebih tinggi daripada jenis ubi jalar lainnya (Juanda dan Cahyono, 2000).

Dekonstruksi pie berbasis ubi ungu adalah sebuah inovasi dalam dunia kuliner yang mengambil inspirasi dari kue pai (pie) tradisional yang biasanya terbuat dari adonan tepung terigu dan diisi dengan bahan seperti buah atau daging. Pie berbasis ubi ungu sendiri merupakan sebuah kreasi baru yang terbuat dari ubi ungu sebagai pengganti tepung terigu pada adonan pie dan diisi dengan berbagai bahan seperti kacang-kacangan, buah-buahan, atau cokelat.

Dekonstruksi pie berbasis ubi ungu sendiri merupakan bagian dari perkembangan tren makanan sehat dan ramah lingkungan, yang menekankan penggunaan bahan-bahan alami dan minim penggunaan bahan pengawet atau pewarna buatan. Ubi ungu dipilih sebagai bahan utama karena mengandung banyak nutrisi seperti antioksidan dan serat, serta memiliki rasa manis alami yang lezat.

Selain itu, dekonstruksi pie berbasis ubi ungu juga memberikan alternatif bagi orang yang mengalami intoleransi terhadap gluten atau alergi terhadap bahan-bahan pada kue pie tradisional yang umumnya menggunakan tepung terigu. Dengan demikian, dekonstruksi pie berbasis ubi ungu menjadi salah satu alternatif yang menarik untuk dinikmati oleh berbagai kalangan.

Dari pembahasan rumusan masalah diatas maka judul yang akan diambil penulis adalah Dekonstruksi Pie berbasis ubi ungu, penulis mengambil judul tersebut karena penulis ingin memperkenalkan metode dan dekonstruksi terhadap makanan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian tentang Dekonstruksi pie berbasis ubi ungu, penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi dan teknik dekonstruksi pie berbasis ubi ungu menggunakan metode fusion?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap hasil produk fusion dekonstruksi pie berbasis ubi ungu?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul Dekonstruksi pie berbasis ubi ungu adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi dan teknik pengolahan dekonstruksi pie berbasis ubi ungu menggunakan metode fusion
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk fusion dekonstruksi pie berbasis ubi ungu

## 1.4 Batasan Masalah

Ruang lingkup yang dibahas penulis pada penelitian adalah Uji Hedonik terhadap Dekonstruksi Pie berbasis ubi ungu.

## 1.5 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat praktis dan teoritis

1. Kegunaan Praktis
  - Dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai referensi dan inovasi jualan terbaru bagi masyarakat dari pie dan produk olahan ubi ungu.
  - Memperkenalkan kepada masyarakat adanya kombinasi satu jenis makanan yang berasal dari satu negara dengan gaya penyajian yang unik atau biasa disebut fusion.

- Memperluas pemikiran mahasiswa untuk membuat sebuah inovasi dalam suatu produk

## 2. Kegunaan Teoritis

- Bagi Program Studi D3 Perhotelan Telkom University  
Penelitian ini bermanfaat bagi mahasiswa/i sebagai wawasan baru dengan mengetahui adanya inovasi baru dari ubi ungu.
- Bagi Penulis  
Penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan penulis serta pengetahuan dalam mengolah makanan menjadi suatu hal yang baru.
- Bagi Peneliti Lebih Lanjut  
Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi bagi peneliti lain yang sejenis yang berkaitan dengan isi penelitian ini.