

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Perkembangan global saat ini turut memperkaya khasanah kuliner mancanegara di Indonesia, apalagi Jakarta sebagai ibukota negara. Pada umumnya kuliner ini digemari oleh masyarakat Indonesia diberbagai kalangan semua umur, baik anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Pada churros merek churrios penjualan paling banyak pada kalangan remaja dan kalangan milenial (Putra, 2018). Menurut Peraturan BKKBN tahun 2019, remaja adalah penduduk yang lahir antara tahun 1995-2007, sedangkan generasi milenial adalah mereka yang lahir antara tahun 1982- 2000 (Budiati et al., 2018). Dalam Profil Generasi Milenial 2018, BPS menyebutkan bahwa generasi milenial mencapai 33,75 persen dari jumlah penduduk keseluruhan. Hal ini dimana secara tidak langsung menunjukkan tingkat konsumsi yang cukup besar. Salah satu makanan cemilan khas luar negeri yang sedang tren di kalangan masyarakat adalah churros. Makanan ini awal mula berkembang pada tahun 2015 dan masih bertahan sampai saat ini (Wibowo, 2018). Banyaknya gerai churros dengan nama merek yang beranekaragam sudah tersedia di mall sampai dengan kaki lima dan tersebar diberbagai wilayah di Indonesia. Pada salah satu laman web merek churros stretchurros.co.id memaparkan penjualan churros mereka ditahun 2017 mencapai 10 juta churros.

Churros adalah makanan yang berasal dari Spanyol, di mana makanan ini berbentuk panjang dengan melalui cetakan yang berbentuk seperti bintang persegi

lima yang digoreng menggunakan minyak goreng agar didapatkan tekstur yang keras pada bagian luar dan lembut di dalamnya (Laisma, 2018). Churros sendiri merupakan donutnya orang Spanyol yang mana churros terbuat dari bahan dasar tepung terigu, air, mentega, gula, garam serta telur yang berfungsi sebagai bahan pengembangnya. Adonan churros sekilas mirip dengan adonan kue sus yang pembuatan awal adonannya sama-sama di rebus. Yang membedakan adalah prosesnya yakni churros di goreng kedalam minyak hingga mengembang serta berwarna kecoklatan. Lalu dibalurkan dengan gula kastor dan kayu manis. Churros merupakan produk *fresh from the oven* yang mana paling enak disajikan dan dimakan saat masih hangat, karena churros akan cepat berubah tekstur menjadi lebih lembek saat sudah dingin. Churros memiliki beragam bentuk mulai dari panjang, pendek, hati, melingkar hingga berbentuk seperti tanduk.

Pada umumnya churros menggunakan proses penggorengan dengan minyak yang banyak. Dalam proses penggorengan, sebagian air akan menguap dan ruang kosong yang semula diisi air akan diisi dengan minyak (Weiss, 1983). Seperti yang diketahui bahwa minyak goreng adalah lemak yang berasal dari tumbuhan atau hewan yang telah melalui proses sedemikian rupa dan biasanya digunakan untuk menggoreng makanan. Minyak goreng yang sebenarnya merupakan lemak memiliki resiko yang sangat tinggi jika dikonsumsi terlalu banyak. Makanan yang menggunakan proses penggorengan memiliki beragam efek buruk yaitu, menambah asupan lemak trans, meningkatkan jumlah kalori pada makanan, dan dapat menimbulkan berbagai penyakit kronis. Dimana konsumsi makanan yang digoreng telah dikaitkan dengan beberapa faktor risiko kardiometabolik termasuk hipertensi, kolesterol HDL serum rendah dan obesitas

(Cahill et al., 2014). Pada proses pengolahan churros minyak yang digunakan sebaiknya adalah minyak baru atau 1-2 kali penggorengan agar tidak mempengaruhi kualitas churros. Karena minyak goreng yang digunakan berulang kali menjadi tidak layak pakai dikarenakan telah terjadi oksidasi asam lemak tak jenuh yang akan membentuk gugus peroksida yang biasa dikenal dengan radikal bebas (Megawati & Muhartono, 2019). Berdasarkan Food and Agriculture Organization (FAO) konsumsi minyak nabati sebagai bahan pangan mencapai 19 Kg/kapita dengan prediksi peningkatan konsumsi minyak goreng sebesar 0,29 liter/kapita/tahun (Megawati & Muhartono, 2019). Dimana harga minyak goreng juga terus meningkat dari tahun ke tahun. Oleh karena itu pembuatan churros sebaiknya menggunakan proses pemanggangan dengan oven. Ditunjukkan juga agar churros dapat dijadikan sebagai cemilan yang lebih sehat untuk para lansia maupun para penderita penyakit seperti obesitas. Menurut *The American Assosiation*, asupan lemak jenuh pada lansia sebaiknya kurang dari 10% dari total energi (Anggraini & Oliver, 2019).

Pemanggangan dengan oven adalah sebuah proses mematangkan makanan dengan suhu tinggi dengan alat berupa oven. Dalam proses pengovenan terjadi pemindahan panas oven yang akan mengubah adonan menjadi produk ringan, berongga, siap cerna dan kaya rasa (Pylar, 1979). Pengovenan juga merupakan salah satu macam cara memperpanjang masa simpan makanan. Saat proses pengovenan berlangsung adonan akan kehilangan kadar air kurang lebih antara 8-10% dari total berat adonan (Astuti, 2015). Di mana itu akan membuat churros terasa lebih kering dan kurang lembab pada sisi dalamnya. Untuk tetap mempertahankan konsep churros yang memiliki tekstur keras dibagian luar dan

empuk di bagian dalam. Maka dalam pembuatan churros panggang ini dilakukan dengan cara memanggang menambah kelembapan. Dimana metode pemanggangan ini dapat dilakukan dengan beberapa cara yaitu, pada metode memasukan wadah berisi air pada saat pemanggangan bertujuan agar kandungan air dalam bahan makanan bertambah dan akan menambah kualitas makanan (Faridah et al., 2008). Namun cara ini dapat menghasilkan kelembapan yang terlalu banyak di seluruh bagian pangangan yang dapat menyebabkan lapisan kulit yang tebal dan kenyal (Alpern, 2017). Sedangkan cara memasukan loyang yang berisi handuk yang sudah dibasahi ke dalam oven membutuhkan banyak alat, karena semakin banyak handuk yang ditambahkan, semakin banyak uap yang akan dihasilkan (The Perfect Loaf, 2015) dan cara yang terakhir adalah dengan penyemprotan air dengan alat semprotan dimana cara ini dilakukan untuk menimbulkan *crust* pada permukaan produk namun tetap mempertahankan kelembapan dalam produk. Pada jangka panjang cara ini akan menghemat uang karena tidak banyak alat baru yang dibutuhkan (The Perfect Loaf, 2015).

Metode memanggang menambah kelembapan yang dipilih dalam pembuatan churros panggang adalah penyemprotan air, karena dengan metode ini churros panggang di harapkan memiliki karakteristik yang sama dengan churos pada umumnya yaitu, bertekstur luar kering dan empuk pada bagian dalam namun memiliki masa simpan yang lebih lama serta tidak mudah lembek. Penyemprotan air adalah menyemburkan air dengan menggunakan alat semprot. Metode ini belum banyak digunakan dan dikembangkan dalam pengolahan makanan. Penyempotan air dilakukan langsung ke atas loyang yang telah berisi produk sebelum dilakukanya pemanggangan. Karena begitu masuk kedalam oven, panas

akan mengenai air dan menguap serta mengasihkan uap seperti saat mengukus. Ketika uap air bereaksi dengan pati di permukaan, sebagian pati membentuk dekstrin. Kemudian, saat uap di dikeluarkan, dekstrin ini, bersama dengan gula dalam adonan, menjadi karamel dan berubah warna menjadi coklat. Hasilnya adalah lapisan kulit yang tipis dan renyah (Gisslen, 2005). Lapisan ini biasa disebut dengan sebutan *crust*.

Metode penyemprotan air ini belum banyak digunakan pada pengolahan makanan, sehingga peneliti tertarik untuk menjadikan penyemprotan air ini sebagai tambahan perlakuan pada produk churros panggang dengan harapan akan menghasilkan churros panggang dengan bertekstur luar kering dan tekstur dalam empuk yang dapat diterima dikalangan masyarakat.

Berdasarkan latar belakang di atas maka peneliti mencoba mengadakan penelitian tentang “Pengaruh Penyemprotan Air Pada Pembuatan Churros Panggang terhadap Daya Terima Konsumen”.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka identifikasi masalahnya adalah sebagai berikut :

1. Apakah teknik pengolahan pemanggangan dapat diterapkan dalam pembuatan churros?
2. Apakah terdapat pengaruh penyemprotan air terhadap pembuatan churros panggang?
3. Apakah terdapat pengaruh penyemprotan air pada pembuatan churros panggang terhadap daya terima konsumen?

4. Berapakah persentase penyemprotan air yang digunakan untuk membuat churros panggang yang berkualitas baik?
5. Bagaimana proses pembuatan churros panggang dengan penyemprotan air?
6. Apakah terdapat pengaruh penyemprotan air pada pembuatan churros panggang terhadap aspek warna, aroma, rasa, pori dan tekstur?

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Setelah mengidentifikasi masalah di atas maka penelitian ini dibatasi pada “Pengaruh Penyemprotan Air Pada Pembuatan Churros Panggang terhadap Daya Terima Konsumen” yang ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, pori dan tekstur.

### **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan uraian dari latar belakang masalah di atas permasalahan yang akan dibahas oleh penulis adalah sebagai berikut : “Apakah terdapat Pengaruh Penyemprotan Air Pada Pembuatan Churros Panggang terhadap Daya Terima Konsumen?”.

### **1.5 Tujuan Penulisan**

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis Pengaruh Penyemprotan Air Pada Pembuatan Churros Panggang terhadap Daya Terima Konsumen.

### **1.6 Kegunaan Penelitian**

Adapun Kegunaan dari Penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sebagai sumber pengetahuan tambahan dan menjadi syarat kelulusan untuk memperoleh gelar sarjana.
2. Mengoptimalkan kualitas fisik churros agar lebih tahan lama.

3. Mengetahui bagaimana cara membuat churros panggang penyemprotan air.
4. Sebagai upaya dalam memperkenalkan churros yang dibuat menjadi produk yang lebih berkualitas dan dapat dijadikan peluang usaha rumah tangga.
5. Sebagai inovasi produk olahan yang mengurangi penggunaan minyak goreng.
6. Salah satu cara baru terhadap penelitian produk churros.
7. Sebagai referensi bagi mahasiswa khususnya program studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta untuk terus menciptakan inovasi baru yang berhubungan dengan produk churros.

