

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pasta adalah suatu jenis olahan yang banyak digunakan pada masakan Italia. Pasta dijadikan berbagai hidangan setelah dimasak dengan cara direbus atau digoreng. Hidangan dengan bahan dasar pasta telah menjadi favorit banyak orang dikarenakan oleh cara pembuatannya yang mudah dan dapat disajikan dalam berbagai variasi hidangan (Brotodjojo, 2009).

Pasta terbuat dari tepung terigu semolina yang merupakan hasil gilingan biji gandum durum dicampur telur sehingga sedikit berwarna kuning cerah, dan ketika diolah dengan benar menghasilkan tekstur sedikit kenyal. Pasta Amerika sering dibuat dari campuran tepung terigu farina dan semolina, sehingga mempunyai tekstur yang lebih lembut untuk dijadikan hidangan seperti kaserol (Mc Guire, 2012)

Menurut Hamilawati (2005), pasta dikelompokkan menjadi 2 jenis yaitu pasta segar (*fresh pasta*) dan pasta kering (*dried pasta*). Pasta segar buatan rumah tangga dan restoran dibentuk dengan tangan beberapa saat sebelum pasta direbus. Pasta segar memerlukan waktu masak yang singkat, namun pasta segar tidak memiliki waktu simpan yang lama dikarenakan memiliki kadar air yang tinggi. Selanjutnya ada yang disebut dengan pasta kering yaitu jenis pasta yang dapat disimpan dengan waktu yang lama hingga 3 tahun dikarenakan pasta kering hanya memiliki 10% kandungan air di dalamnya. Pasta kering yang dibuat dari gandum durum ditemukan di Italia pada tahun 800-an. Penemunya adalah umat Muslim Sicily Italia yang menyebarkan dan menyempurnakan teknik pengeringan untuk pasta kering tersebut (De Vita, 2009).

Pasta kering dibagi menjadi dua tipe yaitu *long* dan *short* pasta. *Long* pasta yang biasa ditemukan adalah *spaghetti*, *long macaroni*, dan *fettucinne*. Sedangkan untuk *short* pasta biasa

ditemukan dengan nama *gobbeti*, *spiral macaroni*, *chifferi rigate*, *cociolini*, *fusili* dan *penne* (Mc Guire, 2012). Di Indonesia jenis pasta yang populer adalah *spaghetti*, *lasagna*, dan *macaroni*.

Macaroni merupakan pasta yang berbentuk huruf C atau *Elbow*. *Macaroni* dapat diolah dengan saus atau menjadi isian dalam hidangan sup, selain itu *macaroni* juga bisa dihidangkan dengan bahan lainnya seperti daging ayam, sayur-sayuran, daging sapi, atau banyak lainnya menjadi suatu hidangan seperti *Mac n Cheese*, *Macaroni Pudding*, *Macaroni Salad*, dll.

Dengan banyaknya variasi masakan dari *macaroni*, ada satu hidangan yang disebut dengan *Macaroni Schotel*. *Macaroni Schotel* biasanya ditambahkan dengan daging, keju, atau tuna dan terkadang diberikan tambahan kentang serta tahu agar menjadi suatu hidangan yang dapat diterima oleh lidah masyarakat Indonesia. Adapun beberapa penelitian yang sudah dilakukan diantaranya yaitu oleh Anita Suryani (2012) tentang pemakaian kentang terhadap masakan kontinental (*Macaroni Schotel*), hasil dari penelitian yang dilakukan oleh Anita Suryani terhadap *Macaroni Schotel* adalah diterima dengan baik.

Macaroni Schotel termasuk kedalam hidangan sepinggan yang dalam pembuatannya menggunakan *macaroni*, telur, dan cairan sebagai bahan utama dalam pembuatannya. *Macaroni* berfungsi sebagai sumber karbohidrat, telur berfungsi untuk mengikat seluruh adonan untuk pembuatan *Macaroni Schotel* sedangkan penggunaan cairan akan menjadi bahan pelembut tekstur dari *Macaroni Schotel*.

Santan merupakan salah satu bahan yang banyak digunakan dalam masakan Indonesia sebagai bahan pengental dan penambah cita rasa gurih. Selain santan segar, santan juga tersedia dalam kemasan yang dikenal dengan santan instan. Namun santan jarang sekali digunakan pada masakan Eropa seperti *Macaroni Schotel*. Maka dari itu, peneliti mencoba untuk menggunakan

santan sebagai cairan yang digunakan dalam pembuatan *Macaroni Schotel* untuk melihat apakah ada pengaruh pada penerimaan masyarakat.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dilakukan penelitian tentang “Pengaruh penggunaan cairan (Susu UHT, santan segar, dan santan instan) pada pembuatan *Macaroni Schotel* terhadap daya terima konsumen meliputi aspek rasa, aroma, warna dan tekstur”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah penggunaan jenis cairan yang berbeda akan mempengaruhi daya terima konsumen terhadap *Macaroni Schotel*?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap *Macaroni Schotel* dengan penggunaan santan kelapa?
3. Bagaimana daya terima konsumen terhadap *Macaroni Schotel* dengan penggunaan santan instan?
4. Bagaimana daya terima konsumen terhadap *Macaroni Schotel* dengan penggunaan susu UHT?
5. Bagaimana pengaruh formula *Macaroni Schotel* dengan menggunakan jenis cairan yang berbeda (susu UHT, santan segar, dan santan instan) terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka peneliti membatasi masalah yang akan diteliti yaitu “Pengaruh Penggunaan Cairan (Susu UHT, Santan Segar, dan Santan Instan) Pada Pembuatan *Macaroni Schotel* Terhadap Daya Terima Konsumen”.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka dapat dirumuskan masalah “Apakah terdapat pengaruh penggunaan cairan (susu UHT, santan segar, dan santan instan) pada pembuatan *Macaroni Schotel* terhadap daya terima konsumen?”.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari dan menganalisis pengaruh penggunaan cairan (susu UHT, santan segar, dan santan instan) pada pembuatan *Macaroni Schotel* terhadap daya terima konsumen.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, antara lain:

1. Dapat memberi manfaat secara teoritis guna memperluas wawasan dan pengetahuan untuk mata kuliah kontinental di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta.
2. Sebagai bahan referensi yang dapat memotivasi mahasiswa khususnya Program Studi Pendidikan Tata Boga untuk melakukan penelitian lanjutan dengan variabel bebas lainnya.
3. Menjadi salah satu produk modifikasi dari pembuatan *Macaroni Schotel* dengan merubah cairan yang menjadi inti daripada *Macaroni Schotel* yang biasanya.