

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1. 1 Latar Belakang Masalah

*Oriental pastry* merupakan salah satu jenis olahan kue tradisional China yang khas dengan bentuk yang unik dan isian yang sangat kental cita rasa orientalnya. Dalam pembuatan *oriental pastry* terdapat adonan air dan adonan minyak. Adonan air adalah adonan kulit bagian luar dengan bahan dasar tepung terigu, lemak, gula, madu dan air. Sedangkan adonan minyak adalah adonan yang terdiri dari tepung dan lemak. Perbedaan adonan *pastry* antara *continental pastry* dengan *oriental pastry* ada pada adonan air dan adonan minyak. Dalam *continental pastry* terdapat istilah *pastry margarine* atau yang lebih populer dengan sebutan *korsvet*. Jadi adonan minyak dalam *oriental pastry* ini berfungsi sama seperti *pastry margarine* atau *korsvet* dalam *continental pastry*, yaitu untuk membentuk lapisan atau lembaran dari *pastry*. (Yeni Ismayani, 2005)

Seiring dengan kemajuan teknologi kebutuhan pangan semakin beragam dan bervariasi, inovasi baru semakin lama semakin berkembang dengan pesat. Salah satu olahan *oriental pastry* adalah *curry puff*. *Curry puff* adalah sejenis pastel atau di Malaysia lebih dikenal dengan sebutan karipap pusing atau epok-epok, tetapi memiliki ciri khas pada bagian kulitnya yang berlembar lembar seperti *puff pastry*. *Curry puff* diolah dengan teknik *oriental pastry* dimana *korsvet* diganti dengan *shortening* yang dicampur dengan Margarin dan tepung terigu protein tinggi.

*Curry Puff* atau biasa disebut dengan karipap pusing atau pastel kulit berlapis merupakan sejenis makanan yang cukup populer di negara Indonesia, Malaysia, Thailand dan Singapura. Terdapat berbagai varian isi didalam *chicken curry puff*. Pada umumnya bahan isian utama *chicken curry puff* ialah potongan daging dan potongan kentang. Isian pada *chicken curry puff* tergolong tidak tahan lama karena didalam pembuatan *curry*

terdapat bahan santan yang mudah rusak, agar *chicken curry puff* dapat bertahan dalam waktu lama maka dibuat dalam bentuk beku atau *frozen*.

*Chicken curry puff* dalam bentuk beku akan membuat ketahanan adonan dan isian *chicken curry puff* lebih tahan lama dalam penyimpanan, serta dapat digunakan dengan praktis dan cepat. Proses pembekuan adonan disimpan dalam suhu rendah sekitar -20C. adonan beku sudah dikenal sejak akhir tahun 1950 dan di Indonesia sendiri, makanan beku (*frozen food*) mulai digunakan sejak tahun 1995 dan mulai populer pada awal tahun 2000. Bagi industri makanan dengan adanya makanan beku (*frozen food*) dapat menyiapkan persediaan lebih banyak, sehingga pembuatan adonan tidak harus dilakukan setiap hari. Metode ini mempermudah masyarakat yang akan membuat *chicken curry puff* sehingga sangat efisien dalam waktu, biaya dan tenaga.

Dalam memproduksi *chicken curry puff frozen* tentu masalah penyimpanan menjadi masalah penting. Karena dalam menyimpan suatu makanan beku (*frozen food*) harus memperhatikan kestabilan suhu ruang pendingin (*freezer*) agar kualitas makanan tetap terjaga. Sama halnya dengan *chicken curry puff frozen*, selama penyimpanan harus diperhatikan suhu ruang pendingin (*freezer*) sehingga umur simpan dapat menjadi lebih lama serta kualitas tetap terjaga.

Di Indonesia tanaman singkong merupakan nomor tiga setelah padi dan jagung, sebagai tanaman sumber karbohidrat dan penghasil kalori terbesar dibandingkan dengan tanaman yang lainnya (soetanto, 2008). Singkong (*Manihot utilissima* atau *Manihot esculenta crantz*) yang juga dikenal dengan nama Ketela Pohon atau Ubi Kayu adalah pohon tahunan tropika dan subtropika dari keluarga *Euphorbiaceae*. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran.

Singkong merupakan salah satu komoditas pertanian di indonesia, yang banyak digunakan sebagai produk pangan dan nonpangan. Singkong

memiliki prospek yang besar untuk dikembangkan sebagai komoditas unggulan, yaitu memiliki kontribusi besar dalam pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat dan perekonomian negara. Sejak dipanen, singkong merupakan komoditi yang mudah rusak tidak dapat disimpan lama sehingga pemanfaatannya harus secepat mungkin sebelum rusak. Umur simpan singkong terbilang sangat pendek berkisar dua hingga tiga hari setelah dipanen. Lebih dari itu singkong akan mengalami kerusakan, sehingga rasa dan kualitasnya jauh berkurang.

Salah satu cara untuk mengurangi kerusakan singkong atau salah satu cara pengawetan singkong yaitu dengan cara dibuat menjadi tepung singkong. Tepung singkong mempunyai kegunaan yang cukup banyak seperti halnya tepung terigu. Tepung singkong dibuat dari potongan singkong yang telah kering, kemudian dihaluskan. Singkong yang digunakan harus yang baik dan sudah tua sehingga menghasilkan tepung yang baik. Singkong yang belum berumur 6 bulan kadar airnya masih sangat tinggi, sehingga zat tepungnya hanya sedikit.

Tepung singkong dapat digunakan sebagai bahan utama ataupun bahan substitusi dan tepung singkong merupakan bahan makanan sumber karbohidrat yang cukup baik, karena dalam setiap 100 gr tepung singkong terkandung karbohidrat sebesar 88,20 gr dan memiliki kandungan serat yang cukup tinggi dan kandungan gula yang rendah. Tepung singkong dibuat tanpa adanya penambahan bahan pengawet, bahan pewarna, ataupun bahan perisa, sehingga tepung singkong yang dihasilkan berasa aroma khas singkong asli.

Pada saat ini sudah ada penelitian yang membuat kulit *curry puff frozen* yang di substitusi dengan tepung singkong, penelitian tersebut dilakukan oleh Ferina Noviyanthi (2013), namun hingga saat ini belum ada penelitian yang membuat *chicken curry puff frozen* dengan substitusi tepung singkong. Pada penelitian ini, penulis ingin meneliti tentang kualitas *chicken curry puff* dengan substitusi tepung singkong. Tujuan dari substitusi tepung singkong ialah untuk memacu upaya peningkatan produksi

komoditas singkong yang pada akhirnya dapat membantu meningkatkan ekonomi para petani. Pemanfaatan tepung singkong sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *chicken curry puff frozen* dapat menambah peanekaragaman variasi makanan *frozen food* yang didalamnya terdapat bahan baku singkong dari tepung umbi lokal yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dari umbi singkong.

## 1. 2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka peneliti mengidentifikasi beberapa permasalahan antara lain :

1. Berapakah persentase substitusi tepung singkong yang dibutuhkan untuk menghasilkan *chicken curry puff frozen* yang baik?
2. Apakah *chicken curry puff* substitusi tepung singkong dapat disimpan pada suhu beku?
3. Berapa suhu optimal penyimpanan *chicken curry puff frozen* substitusi tepung singkong?
4. Apakah terdapat pengaruh pada waktu penyimpanan selama satu minggu terhadap kualitas *chicken curry puff frozen* dengan substitusi tepung singkong?
5. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung singkong terhadap kualitas *chicken curry puff frozen*?

## 1. 3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan beberapa permasalahan yang dikemukakan dalam identifikasi masalah, maka penulis membatasi penelitian ini pada pengaruh substitusi tepung singkong (*manihot esculenta crantz*) terhadap kualitas *chicken curry puff frozen*.

#### 1. 4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah “apakah terdapat pengaruh substitusi tepung singkong (*manihot esculenta crantz*) terhadap kualitas *chicken curry puff frozen*?”

#### 1. 5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan peneliti dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh substitusi tepung singkong terhadap kualitas *chicken curry puff frozen*.

#### 1. 6 Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan penelitian ini dimaksudkan untuk :

1. Mengoptimalkan bahan pangan lokal dengan memanfaatkan Singkong dalam bentuk tepung untuk meningkatkan diversifikasi produk pangan berupa *curry puff*.
2. Mengenalkan kepada masyarakat tentang produk *patiserie* dengan substitusi tepung singkong.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pembuatan *chicken curry puff* dengan memanfaatkan tepung singkong sebagai bahan substitusi.
4. Memberikan informasi mengenai inovasi produk olahan tepung singkong kepada pembaca khususnya Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.
5. Memotivasi minat mahasiswa guna meningkatkan penelitian lebih lanjut mengenai pemanfaatan tepung singkong serta inovasi pembuatan *chicken curry puff* dalam pengolahan makanan.