

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

*Pie* adalah olahan yang termasuk ke dalam golongan *pastry* ini merupakan makanan yang lezat dan mudah dikreasikan dengan aneka rasa, baik asin atau pun manis. *Pie* biasanya berukuran besar. Namun, ada pula *Pie* yang berukuran kecil yang biasa disebut Tartlet. Sedangkan untuk *Pie* yang terbuka, dikenal dengan sebutan *Flan* (Ismayani, 2010).

Menurut Hoesni (2009) Jenis adonan kulit *Pie* secara garis besar terdiri dari 2 macam yaitu *Pie* asin dan *Pie* manis. *Pie* asin adalah jenis adonan asin yang termasuk ke dalam kelompok "*Short Pasrty*" dengan ciri renyah dan gurih pada saat dimakan. *Pie* manis adalah jenis adonan manis yang termasuk ke dalam kelompok "*Sugar Dough*".

Jenis kulit *Pie* terbagi menjadi dua yaitu kulit *Pie* manis dan asin. Banyak produsen memproduksi kulit *pie* asin, tetapi penggunaan dan permintaan terhadap kulit *pie* manis jauh lebih tinggi. Kue *pie* dapat disajikan kapan pun.

Kriteria hasil kulit *Pie* asin yang baik adalah renyah, tidak keras, tidak bergelembung, berwarna kuning agak kecoklatan, tidak mentah tidak juga gosong, bentuknya utuh dan tidak pecah serta hasil yang kering pada permukaannya. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan kulit *pie* asin adalah tepung terigu protein sedang dengan bahan pendamping yaitu margarin dan telur.

Seiring dengan peningkatan impor gandum yang kemudian dijadikan tepung terigu setiap tahun membuat pemerintah dan para pengusaha di bidang kuliner

membuat berbagai inovasi dengan melakukan substitusi terhadap beberapa jenis kue dan makanan. Usaha yang dapat dilakukan adalah mensubstitusi tepung terigu dengan beberapa jenis tepung lainnya. Tepung tulang ikan tuna adalah salah satu alternatif yang dapat digunakan sebagai pensubstitusi tepung terigu.

Tulang ikan tuna yang merupakan salah satu limbah hasil industri perikanan yang belum dimanfaatkan dengan baik. Dilihat dari sudut pandang pangan dan gizi, tulang ikan sangat kaya akan kalsium yang dibutuhkan bagi manusia bahkan unsur utama dari tulang ikan adalah kalsium, fosfor dan fosfat. Limbah tulang ikan mengandung kalsium sebesar 12,9 – 39,24 persen (Arsini dan Retno, 2011). Salah satu bentuk pemanfaatannya adalah dengan mengolahnya menjadi tepung tulang ikan tuna.

Tepung tulang ikan tuna madidihang (*Thunnus albacares*) merupakan pemanfaatan limbah industri pengolahan ikan (Maulida, 2005). Tepung tulang ikan tuna madidihang (*Thunnus albacares*) merupakan sumber mineral yang memiliki kandungan kalsium dan fosfor yang tinggi. Menurut Orias (2008), selain memiliki kandungan mineral yang tinggi kandungan kalsium pada ikan terutama pada tulang ikan membentuk kompleks dengan fosfor dalam bentuk apatit atau trikalsiumfosfat. Bentuk ini yang menyebabkan tepung tulang ikan mudah diserap oleh tubuh yaitu berkisar antara 60-70%.

Sudah terdapat produsen yang khusus mengolah limbah tulang ikan tuna menjadi tepung tulang ikan tuna. Saat ini, produsen masih memproduksi secara lokal dan hanya memproduksi jika terdapat pesanan, tetapi sudah cukup membantu untuk pemenuhan permintaan tepung tulang ikan tuna. Dari 1 kilogram tulang ikan tuna, dapat menghasilkan 400 gram tepung tulang ikan tuna.

Substitusi tepung tulang ikan tuna pada pembuatan kulit *Pie* asin untuk meningkatkan sumber kalsium, protein, besi dan vitamin D yang terkandung dalam tulang ikan tuna, serta sebagai pemanfaatan limbah tulang ikan tuna. Daya serap air pada tepung tulang ikan tuna juga tidak jauh berbeda dengan tepung terigu sehingga tepung tulang ikan tuna cukup baik sebagai substitusi tepung terigu. Penelitian ini juga untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung tulang ikan tuna terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur dari kulit *Pie* asin.

Oleh karena itu, penelitian kali ini menitik beratkan pada pengembangan variasi kulit *Pie* asin dengan substitusi tepung tulang ikan tuna sebagai jenis varian yang dipilih.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Sebagaimana yang telah diuraikan pada latar belakang penelitian di atas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Apakah tepung tulang ikan tuna dapat digunakan sebagai substitusi pada pembuatan kulit *Pie* asin?
2. Berapakah persentase substitusi tepung tulang ikan tuna yang tepat untuk menghasilkan kulit *Pie* asin yang berkualitas baik?
3. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung tulang ikan tuna terhadap kualitas kulit *Pie* asin?
4. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung tulang ikan tuna terhadap daya terima konsumen kulit *Pie* asin?

### **1.3. Pembatasan Masalah**

Setelah mengidentifikasi masalah yang dikemukakan di atas, maka penelitian ini dibatasi pada “Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Tuna Pada Kulit *Pie* Asin Terhadap Daya Terima Konsumen yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.”

### **1.4. Perumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat dirumuskan :

“Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung tulang ikan tuna pada pembuatan kulit *Pie* Asin terhadap daya terima konsumen?”

### **1.5. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung tulang ikan tuna pada pembuatan kulit *Pie* Asin terhadap daya terima konsumen.

### **1.6. Kegunaan Penelitian**

Hasil yang dicapai dari penelitian ini diharapkan dapat berguna sebagai :

1. Pemanfaatan kembali limbah perikanan, salah satunya adalah tulang ikan yang dapat diolah kembali menjadi tepung tulang ikan.
2. Mengembangkan variasi kulit *Pie* di Indonesia, terutama kulit *Pie* asin yang masih jarang ditemukan variasi lainnya.

3. Hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi mahasiswa Program Studi Tata Boga yang mencari referensi tepung tulang ikan tuna, serta untuk menambah koleksi olahan pangan yang lebih variatif.
4. Memotivasi mahasiswa untuk senantiasa bereksperimen dalam memanfaatkan berbagai limbah yang masih dapat diolah kembali, khususnya dalam bidang tata boga.