

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang Masalah

Patiseri merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinental, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya. Kue dapat disajikan dalam berbagai kesempatan, selain memberikan rasa kenyang, juga kue berfungsi sebagai dekorasi ataupun hiasan. Sekarang ini mutu dan rasa kue telah jauh berbeda. Dengan wawasan yang berkembang, manusia menambahkan dan mencampurkan bermacam-macam bahan serta aroma, sehingga menimbulkan variasi dari patiseri yang begitu luas. Variasi patiseri juga dapat dibentuk dengan berbagai teknik dan metode pengolahan yang berbeda. Patiseri terbagi dua, yaitu kue oriental dan kue kontinental. Kue-kue Indonesia termasuk jenis kue oriental, sedangkan yang termasuk kue kontinental adalah *Breads, Cake and Icing, Pudding, Frozen Dessert, Choux Pastry*.

*Choux Pastry* adalah jenis kue ciptaan bangsa Perancis. Adonan *choux pastry* adalah adonan pastry yang terbuat dari campuran tepung terigu, margarin, air, dan telur, diproses dengan teknik perebusan adonan, dibentuk dan dipanggang. Adonan yang dihasilkan berupa adonan lembut dan mengembang. Secara prinsip, adonan *choux pastry* dikembangkan oleh uap yang akan mengembangkan produk secara tepat dan membentuk lubang/rongga yang besar dibagian tengah kue, rongga inilah yang akan diberi isian dengan *vla* atau *pastry cream*. *Choux Pastry* ada berbagai bentuk diantaranya *eclair* berbentuk bulat lonjong, *paris brest*, berbentuk lingkaran, dan *cream puff* berbentuk bulat.

*Cream Puff* atau yang lebih dikenal dengan kue sus merupakan *choux pastry* yang dibentuk bulat dan saat dipanggang akan mengembang sehingga seperti berbentuk kol. Kue Sus didefinisikan sebagai kue yang mempunyai tekstur lembut dan berongga pada bagian tengahnya serta ringan, sehingga dapat diisi dengan

berbagai *filling* seperti aneka *pastry cream* dan aneka *vla*. Bagian dalam sus yang berongga sehingga dapat diisi dengan berbagai macam isian membuat penulis mendapatkan ide untuk memasukkan unsur kue Indonesia ke dalam bagian dalam kue sus.

Kue Indonesia ada beragam jenisnya, salah satunya yaitu wingko babat.. Wingko merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang berasal dari Babat, Jawa Timur. Wingko juga berkembang di Semarang, Jawa Tengah dan lebih dikenal sebagai salah satu oleh-oleh khas Kota Semarang, Jawa Tengah. Wingko adalah makanan semi basah yang dibuat dari tepung ketan, kelapa parut dan gula. Wingko memiliki rasa manis legit dengan cita rasa gurih dari kelapa.

*Choux Pastry* biasa memiliki isian, di dalam percobaan kali ini penulis ingin memodifikasi sus dengan menambahkan wingko babat sebagai isian dari sus tersebut. Wingko Babat yang dibuat menjadi isian akan ditambahkan singkong di dalamnya, sehingga akan menjadi perpaduan singkong dan kelapa yang menjadi bahan utamanya. Perpaduan antara *Choux Pastry* dan Wingko Babat akan penulis beri nama Sus Wingko

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan di atas maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pembuatan *Choux Pastry* dengan formula standar yang baik ?
2. Bagaimana pembuatan Wingko Babat yang benar ?
3. Bagaimana penambahan singkong dapat membuat kue *Choux Pastry* bisa diterima oleh masyarakat ?
4. Bagaimana kemasan dari inovasi baru yang akan digunakan ?
5. Bagaimana pemilihan bahan yang tepat dalam pembuatan Sus Wingko ?
6. Bagaimana cara menghitung harga jual dalam produk modifikasi sus wingko ?
7. Bagaimana pembuatan modifikasi sus wingko sebagai produk baru kue kontinental ?

### 1.3 Pembatasan Masalah

Setelah mengidentifikasi masalah yang dikemukakan di atas, mengingat waktu yang terbatas, maka masalah hanya dituju pada pembuatan modifikasi sus wingko sebagai produk baru kue kontinental.

### 1.4 Tujuan Penulisan

Berdasarkan apa yang telah diuraikan pada latar belakang masalah, maka tujuan penulisan ini adalah menghasilkan formula terbaik produk modifikasi sus wingko sebagai produk baru kue kontinental.

### 1.5 Kegunaan Penulisan

Kegunaan dari penulisan dan uji coba ini adalah :

1. Dapat menjadi peluang usaha
2. Memodifikasi pembuatan *Choux Pastry*
3. Menjadi referensi bagi penulisan selanjutnya tentang modifikasi yang bisa dilakukan pada suatu makanan

