

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

*Chicken Cordon Bleu* merupakan hidangan utama yang berasal dari Perancis. Dalam istilah Perancis *Cordon Bleu* diterjemahkan sebagai “*Blue Ribbon*” yang dalam dunia kuliner Perancis dapat diartikan sebagai penghargaan untuk makanan yang berkualitas tinggi. Hidangan ini menggunakan bahan utama yaitu ayam bagian dada yang dipipihkan hingga tipis, dimarinasi, diberi isian *smoked beef* dan keju *mozzarella*. Daging digulung hingga padat, dicelupkan ke dalam telur, lalu dibaluri tepung panir hingga merata. Kemudian, dimasak dengan menggunakan metode *deep frying* (Tempo.com, 2021).

*Chicken Cordon Bleu* termasuk ke dalam salah satu jenis *main course* karena memiliki susunan menu lengkap yaitu biasa disajikan dengan *french fries/mashed potato*, *saute vegetable/salad*, dan dilengkapi dengan *blackpepper sauce*, *demiglace sauce*, *brown sauce* dan *mayonnaise*. *Chicken Cordon Bleu* memiliki tekstur yang renyah diluar dan rasa gurih didalamnya. Pada saat disajikan, ayam dipotong menjadi 2 bagian agar keju yang ada didalamnya terlihat meleleh atau lumer. *Chicken Cordon Bleu* biasanya dihidangkan pada waktu makan siang maupun makan malam.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, akan dilakukan modifikasi dari produk *Chicken Cordon Bleu* menjadi jajanan atau *snack*. Modifikasi yang dilakukan mengubah dari *maincourse* dijadikan *snack* atau jajanan oleh karena itu dipilih bahan yang bisa sesuai dengan ide tersebut yaitu ayam dan lapisan tepung panir pada *chicken cocrdon bleu* diganti dengan kulit pastry. Pemilihan adonan *puff pastry* ini untuk tetap mempertahankan tekstur dari kulit *chicken cordon bleu* sebelumnya yang renyah, selain itu juga untuk menghasilkan bentuk yang berbeda pada modifikasi jajanan yang dilakukan.

Modifikasi dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) memiliki pengertian perubahan (<http://kbbi.web.id>, 2022). Secara umum modifikasi diartikan sebagai cara merubah bentuk sebuah barang dari yang kurang menarik menjadi lebih menarik tanpa menghilangkan fungsi aslinya, serta menampilkan

bentuk yang lebih bagus dari aslinya. Sedangkan modifikasi pangan didefinisikan sebagai proses perubahan bentuk, rasa maupun tampilan dari bahan makanan yang akan diolah serta pada produk makanan yang akan dibuat (Karima & Amrihati, 2017).

Menurut Keputusan menteri kesehatan republik indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel. Makanan jajanan menurut *Food and Agriculture Organization (FAO)* dalam Puspitasari (2013) makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang disajikan dalam wadah atau sarana penjualan di pinggir jalan, tempat umum atau tempat lainnya, yang terlebih dahulu sudah dipersiapkan atau dimasak di tempat produksi, di rumah atau di tempat berjualan. Makanan jajanan dapat berupa minuman atau makanan dengan jenis, rasa, dan warna yang bervariasi dan memikat. Variasi rasa, jenis dan terutama warna yang memikat dan menarik minat anak sekolah untuk membeli makanan jajanan.

Pada saat ini sedang trend snack/jajanan croissant yang dibentuk menjadi *waffle* yang lebih populer dengan sebutan *Croffle (Croissant Waffle)*. *Croffle* disajikan original dengan cita rasa gurih, dan ada juga disajikan dengan berbagai saus seperti *salted caramel*, cokelat, keju dan varian lainnya. Berdasarkan trend kekinian tersebut, akan dicoba pembuatan jajanan sejenis dengan *Croffle* akan tetapi menggunakan adonan dasar *Puff Pastry* yang dipadukan dengan isian *Chicken Cordon Bleu*. Berbeda dengan *Croffle* jajanan ini citarasanya hanya gurih. *Puff Pastry* merupakan salah satu jenis *pastry* yang mempunyai struktur kering dan berlapis-lapis, yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu yang ditambahkan margarin, air, garam hingga membentuk adonan. Adonan puff pastry menghasilkan lembaran karena pada saat pelipatan dilapisi dengan *korsvet/pastry margarine/laminating fat*. Perbedaan antara *Croffle* dan *Puff Pastry* sama-sama berlembar, akan tetapi untuk adonan *Puff Pastry* tidak menggunakan ragi. Berdasarkan ide tersebut Jajanan yang akan diuji coba adalah *Puff Waffle Bolognaise*.

Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan uji coba untuk mendapatkan formula terbaik modifikasi *Puff Waffle Bolognaise* sehingga dapat digunakan sebagai hasil penulisan pada tugas akhir.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka dapat diidentifikasi produk yang direncanakan akan dibuat adalah *Puff Waffle Bolognaise*. Masalah yang timbul dalam perencanaan pembuatan produk ini adalah sebagai berikut :

- 1) Apakah *puff pastry* dapat digunakan sebagai pengganti daging ayam dan tepung panir pada produk modifikasi *Puff Waffle Bolognaise*?
- 2) Apakah perlu ada perubahan teknik memasak?
- 3) Bagaimanakah bentuk untuk modifikasi produk *Puff Waffle Bolognaise*?
- 4) Bagaimanakah modifikasi *Puff Waffle Bolognaise*?
- 5) Bagaimanakah kualitas *Puff Waffle Bolognaise*?
- 6) Bagaimana cara menentukan harga jual produk *Puff Waffle Bolognaise*?

## 1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka penulis akan membatasi Tugas Akhir ini pada modifikasi *Puff Waffle Bolognaise*.

## 1.4 Tujuan Penulisan

Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula terbaik modifikasi *Puff Waffle Bolognaise* yang akan dinilai meliputi aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

## 1.5 Kegunaan Penulisan

- 1) Menambah wawasan bagi penulis dalam mengembangkan *Puff Waffle Bolognaise*
- 2) Sebagai sumbangan bagi pengembangan produk inovasi pada mata kuliah *Tecnopreneurship*
- 3) Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pembuatan *Puff Waffle Bolognaise* yang berkualitas baik
- 4) Dapat dijadikan sebagai peluang usaha apabila dikembangkan lebih lanjut.