

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Hidangan penutup (*dessert*) adalah bagian hidangan yang pada umumnya disajikan pada akhir makan malam. Biasanya terdiri atas makanan yang manis walaupun kadang-kadang berupa makanan yang memiliki rasa yang kuat seperti jenis *dessert* yang berbahan dasar keju (Hidayati, 2021).

Dessert adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut atau *The final course* atau *The last course*. *Dessert* biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya. Istilah *dessert* berasal dari bahasa Perancis kuno "*deserver*" yang berarti "membersihkan meja". Kata *dessert* umum digunakan di negara Amerika, Kanada, Australia dan Perancis. Sedangkan "*sweet/puding/after*" merupakan kata lain dari hidangan *dessert* di negara Inggris (Hidayati, 2021).

Pada awalnya hidangan *dessert* yang disajikan berupa buah-buahan yang segar tanpa proses pengolahan. Seiring dengan perkembangan zaman, hidangan *dessert* mulai bervariasi dengan mengambil dasar (*basic*) dari beberapa hidangan seperti *cake*, *pie*, *ice cream* dan sebagainya yang dipadukan dengan *sauce*, buah, *syrup*, *cream* atau perpaduan antara bahan dasar, sehingga menciptakan hidangan *dessert* yang lezat dan menarik (Hidayati, 2021).

Salah satu jenis *dessert* yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia adalah *klappertaart*. *Klappertaart* merupakan jenis *dessert* yang berasal dari Belanda, yang mengalami akulturasi dengan masakan Indonesia, khususnya Manado, Sulawesi Utara. *Klappertaart* berasal dari kata "*klapper*" dan "*taart*", "*Klapper*" awalnya diambil dari kata "kelapa" atau kelapa yang dieja sebagai *klapper* oleh orang Belanda pada waktu itu, sedangkan "*taart*" adalah kata dari

bahasa Belanda yang mengacu pada kue. *Klappertaart*, yang artinya kue kelapa yang berasal dari Manado ini, menjadi favorit *dessert* karena rasanya yang manis dan gurih (Handoyo *et al.* 2018).

Klappertaart merupakan bagian dari “*rijsttafel*” atau “*rice table*”, istilah yang berarti penyajian makanan lengkap sesuai kelola prosedur perjamuan resmi ala Eropa, yang diawali dengan makanan pembuka, lalu makanan utama, dan diakhiri dengan makanan penutup. banyak lauk pauk Indonesia yang disajikan dalam satu meja sekaligus. The “*rijsttafel*” Kolonial Belanda biasanya memiliki *klappertaart* sebagai makanan penutup (Handoyo *et al.* 2018).

Klappertaart terbuat dari campuran susu, kuning telur, maizena, tepung terigu, mentega dan gula, yang kemudian diberi isian seperti kacang almond, kismis, dan kelapa muda. Bagian atas *klappertart* diberi kocokan putih telur dan gula seperti *meringue* kemudian diberi toping bubuk kayu manis, kismis, dan almond.

Dengan kemajuan dunia kuliner pada saat ini, banyak sekali resep-resep hidangan yang dimodifikasi dengan tujuan akan menciptakan tampilan atau wajah baru pada hidangan yang sudah ada, agar lebih menarik dan beragam. seiring berjalannya waktu, resep *klappertaart* pun banyak mengalami perubahan, baik dari segi ketersediaan bahan, selera penikmatnya, ataupun kebutuhan uji coba dan penelitian. Modifikasi yang dilakukan akan menambah variasi dan menambah zat gizi pada *klappertaart*.

Klappertaart akan dimodifikasi dengan pengaplikasian *rolled oats* pada *klappertaart*. *Rolled oats* merupakan salah satu jenis *oatmeal*. *Oatmeal* merupakan salah satu jenis biji-bijian, yang dikenal juga dengan sebutan serealial' atau dalam bahasa Inggris disebut *grain*. Umumnya serealialia merupakan anggota dari suku padi-padian yang disebut sebagai serealialia sejati (*Famili Poaceae*). Bahan pangan kaya serat ini ada dalam berbagai produk makanan, baik dalam bentuk *whole grain* maupun *refined grain*. Jenis biji-bijian menurut

pengolahannya yaitu terbagi menjadi dua, *whole grain* (biji-bijian utuh) dan *refined grain* (biji-bijian olahan) (Astawan dan Leomitro, 2013).

Rolled oats yang termasuk dalam kategori *whole grain* karena mengandung seluruh bagian *oat*. *Whole grain* merupakan jenis biji-bijian yang belum mengalami proses pengolahan atau penggilingan, bila telah diolah, bahan makanan tersebut tetap harus mengandung kandungan lengkap yang setara dengan biji utuh aslinya. *Whole grain* mengacu pada biji-bijian yang masih mengandung seluruh bagian yang bisa dimakan dari biji tersebut, yang terdiri atas tiga bagian, yakni lapisan kulit luar yang keras (sekam/dedak), lembaga (bagian inti) yang mengandung zat gizi dan antioksidan, serta bagian terbesar biji-bijian yang paling banyak mengandung karbohidrat dan protein (*endosperma*) (Nanda, 2021).

Pemilihan *oat* dengan jenis *rolled oats* dilakukan karena *rolled oats* merupakan salah satu *whole grain* yang mengandung seluruh bagian *oat*, dengan demikian zat gizi yang terkandung pun masih terbilang utuh.

Rolled oats akan dibuat menjadi *oatmilk* yang berperan sebagai pengganti susu cair pada bahan dasar *klappertaart*. Saat ini, sudah banyak yang mengkreasikan *oat* sebagai makanan atau minuman agar lebih bervariasi dan diterima disemua kalangan. Salah satu contohnya yaitu *oatmilk*. *Oatmilk* bisa dikatakan sari-sari dari *rolled oats*, cara mendapatkan *oatmilk* yaitu dengan menghaluskan *rolled oats* bersama dengan air, kemudian setelah itu disaring sehingga hanya sarinya yang tersisa, yang merupakan *oatmilk*.

Pemilihan *oatmilk* dilakukan karena *oatmilk* karakteristiknya merupakan cairan yang mirip dengan susu, maka *oatmilk* dapat menggantikan penggunaan susu pada pembuatan *klappertaart*. *Oatmilk* yang terbuat dari *rolled oats* pun mengandung pati yang dapat mengalami gelatinasi. Menurut Firgoni (2018), pada saat gelatinasi, pati akan menyerap air yang berada di sekitarnya. Cara kerja gelatinasi adalah dengan menyerap dan menangkap air pada saat dipanaskan. Pati

yang telah tergelatinasi memiliki struktur yang lebih lembut, adanya proses ini dapat menjadikan adonan *klappertaart* menjadi semakin lembut.

Selain memodifikasi *klappertaart* dengan *oatmilk*, *klappertaart* juga akan dimodifikasi dengan menambahkan kulit *pie* sebagai “wadah” *klappertaart*. Tentunya kulit *pie* yang akan dijadikan modifikasi tersebut juga menggunakan bahan dasar *rolled oats* yang dihaluskan menjadi tepung *oat*, yang berperan sebagai pengganti tepung terigu protein rendah sebagai bahan dasar kulit *pie* pada umumnya. ini juga akan menambah zat gizi dan aroma khas pada kulit *pie*.

Pie merupakan salah satu jenis produk *pastry* yang terdiri atas adonan kulit (*pie shells*) dan *topping*, biasanya berbentuk lembaran, bulat, mangkuk, bunga teratai, dan sebagainya (Gisslen, 2013).

Pie adalah jenis adonan asin yang termasuk ke dalam kelompok *short pastry* yakni komposisi lemak yang setidaknya setengah dari komposisi tepung dengan hasil akhir renyah. Isi *pie* dapat berupa buah, daging, ikan, sayur, keju, coklat, *custard*, dan kacang. *Pie* yang berisi buah biasanya berupa cairan kental yang dimaniskan mirip selai atau dipotong-potong dadu lalu dipanggang bersamaan dengan kulit *pienya* (Sunarharum *et al.* 2020).

Kulit *pie* berbahan dasar tepung terigu. Kulit *pie* merupakan salah satu produk *pastry* dengan karakteristik renyah, kering, dan gurih. Bahan dasar untuk membuat kulit *pie* adalah tepung terigu, mentega, telur, gula, dan garam. Adonan dasar kulit *pie* dibedakan menjadi dua macam yaitu adonan menyerupai pasir (*mealy pie dough*) dan adonan menyerupai biji kacang (*flaky pie dough*). Perbedaan kedua adonan tersebut terletak pada bagaimana lemak tercampur ke dalam adonan. Untuk adonan *mealy* lemak lebih tercampur masuk ke dalam tepung, sedangkan adonan *flaky* lemak dipotong-potong atau dicampur ke dalam tepung sampai menjadi butiran-butiran (Gisslen, 2013).

Kulit *pie* terbuat dari jenis biji-bijian, gandum, beras, kreker atau kue remah yang bersifat rapuh, kulit *pie* dipanggang dalam proses pembuatannya, kulit *pie* yang dipanggang tersebut diletakkan/dicetak di sebuah wadah yang

biasanya berbentuk bundar atau persegi panjang. Wadah tersebut terbuat dari bahan yang tahan panas, seperti metal ataupun kaca (Sunarharum *et al.* 2020).

Alasan memodifikasi *klappertaart* yaitu karena pada bahan pembuatan produk asli *klappertaart*, terdapat bahan yang mengandung lemak cukup tinggi. Salah satunya pada susu, susu yang digunakan pada pembuatan *klappertaart* yaitu susu *full cream* yang kandungan lemaknya cukup tinggi. Maka dari itu pengaplikasian *oatmilk* sebagai pengganti susu dilakukan, agar kandungan lemak yang terdapat pada *klappertaart* dapat berkurang. Selain itu modifikasi dilakukan tentu dengan tujuan penambahan nilai gizi pada kue tradisional yaitu *klappertaart*.

Modifikasi yang dilakukan juga akan dapat meningkatkan kualitas organoleptiknya, yaitu diantaranya menambah rasa, aroma, tekstur yang unik, dan juga merubah tampilan pada *klappertaart* menjadi lebih cantik dan menarik, yang tentunya menghadirkan variasi baru pada *klappertaart*. Hal ini juga dilakukan sebagai bentuk pengenalan ragam makanan khas Indonesia khususnya dari Manado, yaitu *klappertaart*, khususnya kepada yang belum mengetahui *klappertaart* ini.

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan yang diuraikan, tugas akhir ini dilaksanakan dengan beberapa pertimbangan, yaitu meliputi :

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang sudah dijelaskan, ada beberapa masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Bagaimana modifikasi *klappertaart* dengan penggunaan *rolled oats*?
2. Bagaimana formula yang tepat untuk melakukan modifikasi *klappertaart* dengan penggunaan *rolled oats*?
3. Bagaimana tahapan yang tepat dalam pembuatan *klappertaart* dengan penggunaan *rolled oats*?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, permasalahan pada tugas akhir ini dibatasi pada formulasi dan pengolahan modifikasi *klappertaart* dengan penggunaan *rolled oats* hingga mendapatkan formula yang terbaik.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk mempelajari formulasi dan pengolahan modifikasi *klappertaart* dengan penggunaan *rolled oats*.

1.5 Kegunaan Penulisan

Berdasarkan tujuan penulisan yang dilakukan, maka diharapkan penulisan ini dapat bermanfaat.

1.5.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis penulisan ini diharapkan akan bermanfaat untuk :

1. Menambah wawasan dan ilmu tentang *klappertaart oat pie*.
2. Mengembangkan resep *klappertaart* dengan modifikasi yang dilakukan.
3. Menjadikan olahan *klappertaart* menjadi lebih bervariasi.

1.5.2 Manfaat Praktis

Secara praktis penulisan ini diharapkan bermanfaat untuk:

1. Dapat menambah wawasan dan pengalaman dalam memodifikasi hidangan khas Manado, dan melestarikannya dengan memberi tampilan dan rasa baru.
2. Dapat menjadi referensi olahan makanan dengan variasi yang unik dan terbaru.