

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Street food atau makanan jalanan merupakan makanan atau minuman kaki lima yang dihidangkan oleh pedagang di jalanan dan beberapa tempat umum lainnya. Ada berbagai macam makanan dan minuman yang dijual oleh para pedagang kaki lima, hidangan ini biasanya dihidangkan berupa olahan siap saji maupun *live cooking*. Salah satunya adalah *soufflé*. *Soufflé* atau biasa disebut dengan Japanese pancake merupakan salah satu jenis kue yang sangat populer di Jepang. Kue ini adalah salah satu panekuk yang dibuat dengan teknik *soufflé*. Teknik tersebut dilakukan dengan cara pengocokan putih telur dengan gula hingga teksturnya menjadi kaku, kental dan mengkilap kemudian mencampurkan adonan yang terdiri dari kuning telur dan tepung. Dalam proses pematangan *soufflé* ini menggunakan cara yang sangat sederhana, yaitu menggunakan pan dengan teknik pemanasan *pan frying* yaitu menggoreng dengan api kecil sebab *soufflé* ini menggunakan sedikit minyak dalam proses pematangannya.

Indonesia memiliki banyak potensi apabila dilihat dari sumber daya alamnya. Salah satunya adalah potensi tanaman perkebunan yang dapat dikembangkan dengan tepat sasaran. Menurut data tahun 2018 ke 2019 terdapat penurunan luas lahan tanaman kelapa sebesar 38 ha. Namun demikian untuk jumlah produksi kelapa mengalami peningkatan yang cukup tinggi yakni 55.568 ton atau sebesar 62 kali lipat dari produksi tahun sebelumnya. Tanaman kelapa merupakan tanaman yang memiliki berbagai manfaat bagi manusia karena hampir semua bagian dari tanaman kelapa bisa dimanfaatkan mulai dari produk makanan, minuman, kesehatan hingga kecantikan. Daging buah kelapa biasanya hanya diambil santannya, sedangkan ampas dari kelapa tersebut menjadi limbah dan dibuang begitu saja atau dijadikan sebagai pakan ternak. Tidak banyak orang yang mengetahui

bahwa mapas kelapa dapat dijadikan sebagai tepung. Tepung ampas kelapa diperoleh dari proses pengeringan ampas kelapa yang kemudian dihaluskan hingga menjadi tepung yang memiliki nilai jual. (Jurnal Triton, 2021) Hal ini dapat menjadi alternatif untuk membuat olahan makanan salah satunya adalah *soufflé*.

Tepung ampas kelapa dipilih karena tepung ini merupakan salah satu alternatif substitusi tepung terigu dengan kandungan serat yang cukup tinggi. Tepung ampas kelapa juga sangat cocok bagi mereka yang menjalankan pola makan rendah karbohidrat. Tepung ampas kelapa memiliki kandungan karbohidrat *digestible*, tepung ampas kelapa lebih sedikit dibandingkan berbagai jenis sayuran (Anonim, 2005). Tepung ampas kelapa memiliki rasa yang gurih dan baik digunakan dalam produk olahan cake dan berbagai jenis olahan kue kering. Penggunaan tepung kelapa dalam jenis olahan tersebut akan menghasilkan adonan yang tidak menggumpal dan cocok digunakan pada pembuatan *soufflé*. Oleh karena itu dalam modifikasi *soufflé* dengan tepung ampas kelapa memiliki beberapa keunggulan, diantaranya meningkatkan rasa dan nilai jual pada olahan *soufflé*.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas, dapat diidentifikasi beberapa masalah yang mungkin timbul dalam penyusunan Tugas Akhir ini, diantaranya:

1. Apakah tepung ampas kelapa dapat digunakan dalam pembuatan *soufflé*?
2. Bagaimana cara pembuatan *soufflé* ini dengan penggunaan tepung ampas kelapa?
3. Apakah penggunaan tepung ampas kelapa ini dapat memengaruhi aspek rasa, aroma, warna, tekstur dan pori pada *soufflé*?
4. Berapakah harga jual *soufflé* tepung ampas kelapa ini?

1.3 Pembatasan Masalah

Setelah meninjau beberapa masalah yang telah dikemukakan, maka peneliti ingin membahas mengenai penggunaan tepung ampas kelapa pada modifikasi *soufflé* dengan menilai dari beberapa segi aspek, diantaranya dari segi aspek rasa, aspek warna, aspek aroma, aspek tekstur dan aspek pori.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk mendapatkan formulasi kue terbaik pada modifikasi *soufflé* dengan penggunaan tepung ampas kelapa.

1.5 Kegunaan Penulisan

Hasil yang diperoleh dalam penelitian tersebut diharapkan dapat digunakan untuk:

1. Memperoleh pengetahuan dan keahlian dalam mengolah *soufflé* tepung ampas kelapa dengan resep standar yang telah diuji dalam modifikasi *soufflé*.
2. Diperoleh standar resep pada modifikasi *soufflé* dengan tepung ampas kelapa.
3. Memberikan motivasi kepada Mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga dalam mengembangkan produk produk *street food* menjadi lebih inovatif dan bernilai jual tinggi.