

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki beragam macam makanan. Begitu juga beragam susunan menu makanan dari mulai menu pembuka atau *appetizer*. Dimana makanan ringan yang biasanya disajikan sebelum makanan utama. Lalu terdapat makanan utama atau *main course* merupakan makanan atau hidangan utama yang disajikan dengan jumlah porsi yang besar, yang biasanya disajikan dengan *slide dish* dan *dressing*. Makanan utama sendiri terdiri dari karbohidrat, protein dan pendamping sayuran yang diberi saus sesuai dengan hidangan tersebut (Kokom Komariah, 2006).

Dessert atau nama lainnya makanan penutup maupun cemilan setelah makan besar. Artinya *dessert* dimakan setelah rangkaian menu yang dihidangkan telah habis. *Dessert* umumnya memiliki rasa manis dan disajikan dalam keadaan panas atau dingin (Komariah, 2008). Puding merupakan salah satu menu *dessert* yang disajikan dalam keadaan dingin. Sebagai makanan penutup, puding banyak diminati karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut (Rantika, Indani dan Hamid, 2020). Menurut Angelina Melisa (2021) melalui web *Baking World*, jenis-jenis puding yang terdapat di dunia terbagi atas *Bread Pudding*, dimana puding ini terbuat dari lapisan roti yang berasal dari Inggris. Memiliki rasa manis dan biasanya dijadikan sebagai menu sarapan. Lalu terdapat *Cantonese Pudding* yang merupakan puding asal Hongkong dan China. Biasanya disajikan bersama cocktail atau buah-buahan. *Panna Cotta* merupakan salah satu jenis puding dimana bahan utamanya krim yang harus dimasak. Sedangkan *Yorkshire Pudding* memiliki cara unik dalam penyajiannya yaitu menyajikan dengan sapi panggang dengan *pudding*. Ini merupakan salah satu tradisi makanan di Inggris.

Silky Pudding memiliki tekstur yang ringan dan lembut. *Silky Pudding* merupakan perpaduan antara jelly, susu dan gula. Menurut Effendy (2014), *silky pudding* merupakan produk puding yang memiliki tekstur lembut seperti sutera dan dikenal mulai awal tahun 2013 bersamaan dengan tren *dessert*. Bahan-bahan dalam membuat *silky* puding terdiri dari susu cair, jelly dan gula. Dalam membuat *silky*

puding banyak yang berkreasi dengan menambahkan sesuatu, misalnya merubah warna puding yang biasanya menggunakan pewarna makanan dan diubah menggunakan pewarna alami contohnya bunga telang.

Silky Puding memberikan manfaat sebagai berikut sumber kalsium dan protein yang baik, makanan penutup rendah lemak dan rendah kalori, makanan penutup yang serbaguna, makanan penutup yang cepat dan mudah dibuat. Pemilihan bunga telang sebagai pewarna alami dalam pembuatan silky puding sebagai penelitian ini, karena bunga telang merupakan tumbuhan monokotil rambat warna biru yang biasa digunakan sebagai hiasan taman dan tanaman pagar. Pemanfaatan bunga telang di Indonesia selama ini sebagai bahan pewarna alami pangan seperti nasi, permen, es lilin dan beberapa bahan kosmetik (Muhamad, 2011). Penggunaan bunga telang sebagai pewarna alami pada makanan, sangat memberikan pengaruh baik bagi kesehatan dikarenakan dalam bunga telang mengandung antioksidan dan efek anti inflamasi. Dalam menggunakan bunga telang sebagai pewarna alami di pembuatan silky puding ini, memiliki cara penggunaannya yaitu proses penyeduhan dengan menggunakan air, dimana menggunakan 4 bunga telang dan 250 ml air yang diproses masak. Hingga mengeluarkan warna dari bunga telang tersebut. Berdasarkan pemilihan bunga telang sebagai pewarna alami dalam pembuatan silky puding, dengan melihat kandungan fitokimia dalam bunga telang menunjukkan bahwa bunga telang memiliki potensi untuk diolah menjadi teh herbal. Menurut Budiasih (2017) bunga telang mengandung tannin, flobatanin, karbohidrat, saponin, triter penoid, polifenol, protein.

Pemilihan bunga telang sebagai pewarna alami pada silky puding, akan memberikan pengaruh baik pada kualitas silky puding yang dihasilkan. Inovasi formula yang digunakan untuk pembuatan silky puding dengan pewarna alami bunga telang dikarenakan semakin banyaknya produk puding yang menggunakan pewarna makanan yang terlalu banyak bahkan ada yang menggunakan pewarna pakaian untuk memurahkan produk. Hal tersebut akan sangat berbahaya untuk kesehatan manusia. Sehingga hasil yang ingin diperoleh dari daya terima konsumen pada formulasi silky puding dengan penambahan ekstrak bunga telang dapat mendekati hasil dari silky puding yang asli. Hasil yang diharapkan warna pada silky

puding terlihat alami dan untuk kandungan gizinya juga baik untuk tubuh. Diharapkan dapat diterima oleh konsumen dari segi warna, rasa dan tekstur. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang daya terima konsumen pada formulasi *silky* puding dengan penambahan ekstrak bunga telang.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka masalah diidentifikasi sebagai berikut:

1. Mengetahui apakah bunga telang dapat digunakan sebagai bahan pewarna alami dalam pembuatan *silky* puding.
2. Mengetahui apakah ada pengaruh penambahan ekstrak bunga telang terhadap daya terima konsumen.
3. Memastikan apakah ada pengaruh daya terima konsumen pada *silky* puding dengan formulasi ekstrak bunga telang.
4. Menentukan apakah terdapat pengaruh formulasi ekstrak bunga telang terhadap daya terima konsumen pada *silky* puding meliputi aspek, warna, aroma, rasa dan tekstur.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan diatas, maka masalah ini dibatasi pada daya terima konsumen pada formulasi *silky* puding dengan penambahan ekstrak bunga telang ditinjau dari aspek warna aroma, rasa dan tekstur.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah di atas, maka permasalahan yang diteliti dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut: Bagaimana pengaruh daya terima konsumen pada formulasi *silky* puding dengan penamabahan ekstrak bunga telang?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui daya terima konsumen pada formulasi *silky* puding dengan penambahan ekstrak bunga telang.

1.6 Kegunaan Masalah

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan bagi pembaca, khususnya peneliti.
2. Memberikan informasi dan pengetahuan kepada mahasiswa program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan tentang produk silky puding dengan substitusi pewarna alami bunga telang.
3. Memberikan cara, penanganan dan pengolahan bunga telang yang digunakan sebagai bahan penambahan warna alami untuk silky puding.

