

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pancong lumer merupakan hasil dari modifikasi adonan kue pukis yang dipanggang menggunakan cetakan pancong dan berbentuk seperti pancong serta disajikan dalam keadaan setengah matang. Kue pukis adalah salah satu kue tradisional Indonesia berasal dari Kabupaten Banyumas Jawa Tengah (Rhismanatalia, 2018). Perbedaan kue pukis dengan kue pancong lumer terletak pada bentuk, cetakan yang digunakan, dan disajikan dalam keadaan setengah matang, sehingga bagian permukaan atas kue pancong lumer masih berbentuk adonan yang meleleh. Pancong lumer banyak digemari oleh kalangan anak-anak zaman sekarang, bahkan orang dewasa.

Pancong lumer memiliki peluang besar terhadap pengembangan bisnis jajanan kue tradisional saat ini. Dalam menunjang perkembangan bisnis dan memenuhi permintaan konsumen yang semakin meningkat, pelaku usaha harus menyediakan bahan baku yang cukup dan berkualitas untuk memberikan kepuasan terhadap pelayanan konsumen. Namun, jika adonan pancong lumer diproduksi dalam jumlah yang banyak sekaligus akan membutuhkan waktu yang lama, sehingga tidak efisien. Selain itu, adonan yang tersisa tidak dapat disimpan hingga esok hari, karena adonan pancong lumer tidak mampu bertahan dalam jangka waktu yang panjang, hal ini disebabkan oleh penggunaan ragi instan yang terkandung didalamnya. Agar bahan baku pancong lumer tetap tersedia dan mampu disimpan kembali setelah digunakan, maka peneliti ingin melakukan teknik pengawetan adonan pancong lumer dengan teknologi pembekuan (*frozen*).

Beberapa aspek yang akan diteliti pada adonan dan produk pancong lumer adalah meliputi aspek fisik, yaitu volume dan pori, serta uji organoleptik terhadap aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur produk pancong. Menurut Evans (2008), teknologi pembekuan makanan dapat menjadi solusi dalam memperpanjang umur simpan dan daya tahan suatu produk. *Frozen food technology* merupakan teknologi mengawetkan makanan dengan menurunkan temperaturnya hingga dibawah titik beku air. Menurunnya suhu dan kadar air akan menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan aktifitas enzim didalam produk makanan, menyebabkan makanan menjadi lebih awet dan tidak mudah membusuk.

Menurut Haryadi (2016) penyimpanan beku secara internasional pada makanan *frozen* umumnya dilakukan pada suhu -2°C sampai -18°C dengan 95% air menjadi beku dan produk memiliki daya awet hingga beberapa bulan. Hal ini bertujuan agar makanan tersebut dihentikan dari segala aktifitas mikroba yang ada didalamnya untuk memperlambat pembusukan (Rahardjo, 2016). Menurut Sasongko, dkk (2016) metode proses makanan beku dapat membantu produsen mempersiapkan bahan baku dua kali lebih banyak dan menjadi fleksibel terhadap waktu produksi.

Pada penelitian Mardiah (2014), Hasil pengukuran kadar air *puff pastry* pada berbagai tingkat lama penyimpanan adonan beku pada suhu $-20\pm 2^{\circ}\text{C}$ menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata terhadap kadar air *puff pastry* yang dibuat dari adonan yang tidak disimpan beku (kontrol) dan yang dibuat dari adonan yang disimpan beku. Kadar air *puff pastry* turun dan tetap konstan pada penyimpanan adonan beku *puff pastry* pada hari ke-10,15, dan 20.

Dengan adanya dukungan pada penelitian pada penelitian diatas sebagai kajian teori, maka penelitian pada pancong lumer *frozen* diharapkan mampu mempertahankan adonan pancong lumer dengan hasil yang masih baik, aman dan layak konsumsi. Dengan demikian, perlu dilakukan penelitian untuk menganalisis pengaruh lama penyimpanan beku terhadap kualitas adonan pancong lumer.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka dapat di identifikasikan masalah sebagai berikut:

1. Apakah teknik pembekuan (*frozen*) dapat berpengaruh pada kualitas adonan pancong lumer ?
2. Bagaimana tahapan pembekuan pada adonan pancong lumer?
3. Bagaimana proses pembekuan adonan pancong lumer?
4. Berapa lama daya simpan adonan pancong lumer *frozen* bertahan dalam kualitas yang masih baik ?
5. Apakah terdapat pengaruh lama penyimpanan beku terhadap kualitas adonan pancong lumer? ditinjau dari aspek rasa, warna, tekstur dan aroma.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka penulis akan membatasi masalah pada pengaruh penyimpanan beku terhadap adonan pancong lumer.

1.4 Rumusan Masalah

Perumusan masalah dalam peneltian ini adalah“ apakah terdapat pengaruh lama penyimpanan beku (*frozen*) terhadap kualitas adonan pancong lumer?”

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh lama penyimpanan beku (*frozen*) terhadap kualitas adonan pancong lumer.

1.6 Manfaat Penelitian

1. Menambah pengetahuan kepada peneliti tentang kualitas adonan pancong lumer berdasarkan lama penyimpanan beku.
2. Memberikan pengayaan pada mata kuliah kue tradisional Indonesia program pendidikan tata boga.
3. Memberikan peluang usaha dan informasi tentang kue pancong lumer kepada bisnis kuliner.

