

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

*Eclair* merupakan salah satu jenis produk *pastry* dari Perancis yang memiliki ukuran panjang sekitar 10 cm dengan karakteristik ringan dan berongga yang bagian dalamnya diisi dengan *filling*, dan pada bagian luarnya diberi topping lelehan coklat. Di Indonesia masyarakatnya terbiasa menyebutnya adonan *Choux pastry*. Adonan *Choux Pastry* memiliki 2 bentuk yaitu, (*eclair*) berbentuk lonjong, dan (*cream puff*) berbentuk bundar. Adonan *Choux pastry* berbeda dari jenis *pastry* lainnya, karena proses pematangan cairan, lemak dan tepung terigu dilakukan sebelum proses pemanggangan. *Eclair* sangat fleksibel jika dipadukan dengan berbagai macam *filling* seperti, *pastry cream*, *vla*, *diplomat cream* atau *whipped cream*.

Nama *éclair* dalam Bahasa Prancis berarti cahaya, kue ini memiliki visualisasi berkilau atau mengkilat karena adanya olesan coklat di atasnya (Litbang, 2018). Coklat yang dipakai biasanya berupa coklat batang yang dilelehkan kemudian dioleskan di atas permukaan *eclair*. Pada umumnya *eclair* memiliki bahan baku yaitu *pate a choux* atau kue *choux* yang bisa mengembang dari proses penguapan tanpa tambahan ragi, baking soda, atau *baking powder*. *Éclair* dan sus sama sama dibuat menggunakan adonan *choux pastry*. Akan tetapi *éclair* dan kue sus memiliki perbedaan bentuk dan ukurannya. *Eclair* berbentuk panjang dan diberi topping sedangkan kue sus berbentuk bulat.

Pada umumnya *eclair* memiliki bahan baku yaitu *pate a choux* atau kue *choux* yang bisa mengembang dari proses penguapan tanpa tambahan ragi, baking soda, atau *baking powder*. *Éclair* dan sus sama sama dibuat menggunakan adonan *choux pastry*. Akan tetapi *éclair* dan kue sus memiliki perbedaan bentuk dan ukurannya. *Eclair* berbentuk panjang sedangkan kue sus berbentuk bulat.

Indonesia memiliki peningkatan yang terus menerus terhadap konsumsi penggunaan tepung terigu. Hal ini dapat dilihat dari kebutuhan komoditas pangan tepung terigu seperti mie, produk *bakery*, biskuit dan lain sebagainya. Konsumsi tepung terigu yang besar akan berdampak pada jumlah impor tepung terigu dari luar

negeri yang semakin tinggi, pada tahun 2016 Indonesia telah mengimpor gandum sebanyak 8,1 juta ton yang berasal dari enam negara, yaitu Australia sebesar 2.066.268 metrik ton, Argentina sebesar 892.418 metrik ton, Kanada 870.280, Ukraina sebesar 845.579 metrik ton, Amerika Serikat sebesar 405.475 metrik ton dan Perancis 267.773 metrik ton. (Astri Ridha, 2016). Angka tersebut menunjukkan bahwa konsumsi gandum di Indonesia perlu ditekan dengan alternatif bahan pangan lokal. Ketergantungan yang terus menerus untuk memenuhi kebutuhan dapat mengancam ketahanan pangan yang ada di Indonesia. Terdapat beberapa upaya untuk mengurangi ancaman ketahanan pangan salah satunya diversifikasi pangan. Diversifikasi pangan merupakan upaya meningkatkan ketersediaan pangan yang beragam dan berbasis potensi sumber daya lokal, yang tidak bergantung kepada satu jenis bahan saja (Litbang, 2014). Sebagai salah satu upaya untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dapat menggunakan biji jali-jali yang dijadikan tepung.

Jali-jali (*Coix lacryma-Jobi L* ) adalah sejenis tumbuhan biji-bijian (serealia) tropis dari suku padi-padian atau *poaceae*. Hanjeli adalah nama populer di daerah Jawa Barat sedangkan nama populer Indonesia adalah jali-jali. *Jali-jali* berasal dari Asia Timur dan Malaya. Tanaman ini sekarang sudah menyebar ke berbagai penjuru dunia termasuk Indonesia. Dengan berbagai ekosistem lahan pertanian yang beragam dari daerah lahan kering, basah, iklim kering, iklim basah di daerah Sumatera, Sulawesi, Kalimantan dan Jawa. Penyebaran tanaman hanjeli di daerah Jawa Barat tersebar di Sukabumi, Ciwidey, Sumedang dan beberapa daerah di Bandung Utara. Jali-jali memiliki karakteristik rumpunnya banyak, batangnya tegak dan besar, tingginya 1-3 m. akarnya kasar dan sukar untuk dicabut. Memiliki letak daun yang berseling dan berbentuk pita dengan ukuran 8-100 x 1,5-5 cm.

Menurut Sulaeman dkk.(2015), tepung jali-jali dapat mensubstitusikan sebagian penggunaan tepung terigu untuk membuat berbagai produk olahan. Hal ini karena tepung jali- jali memiliki pH antara 4,75-5,75 dan mengandung 19,97% amilosa sedangkan tepung terigu memiliki 19,91% amilosa. Jali-jali juga merupakan tanaman pangan sumber karbohidrat dengan kandungan gizi jali-jali yaitu protein, lemak, kalsium, dan vitamin B1 lebih tinggi dibandingkan serelia lainnya (Irawanto, 2017). Kemudian berdasarkan Kementerian Kesehatan (2018)

menyebutkan bahwa 100 gram jali-jali mengandung energi 289 kal, protein 11 gram, lemak 4 gram, karbohidrat 61 gram dan kalsium 213 mg. Jali-jali memiliki kandungan kalsium yang tinggi sehingga dapat dimanfaatkan untuk penderita osteoporosis. Berdasarkan beberapa hasil penelitian, menunjukkan bahwa jali-jali merupakan sumber komponen bioaktif yang memiliki aktivitas sebagai antioksidan, antikanker, hipolipidemik dan antiradang (Zhang et al., 2020). Komposisi kimia dan karakteristik yang bermanfaat bagi kesehatan ditemukan berbeda secara signifikan diantara berbagai fraksi penggilingan, sehingga disimpulkan bahwa penanganan pasca panen dan proses pengolahan yang dilakukan sangat berpengaruh pada kandungan komponen bioaktif pada bahan pangan hasil olahan jali (Hao dan Yu, 2014).

Dari berbagai jenis tanaman alternatif pengganti, tanaman jali dinilai sangat cocok untuk dibudidayakan di wilayah Indonesia terkhusus wilayah kabupaten Indramayu (hal ini sejalan dengan analisis situasi di wilayah kabupaten Indramayu) apabila dibandingkan dengan berbagai jenis tanaman lainnya. Di samping sebagai pangan pengganti beras, tepung jali-jali dapat diaplikasikan pada berbagai pangan olahan sebagai bahan pengganti tepung terigu seperti *cookies*, *biscuit*, *brownies*, *bihun*, *cake*, dan produk pangan olahan lainnya termasuk makanan yang berasal dari Prancis yaitu *éclair*. Kuatan tepung untuk mengembang (*sweilling power*) pada tepung jali-jali sebesar 11 (g/g) mendekati tepung terigu yang sebesar 13 (g/g) (Kutscheradan Krasaekoopt, 2014). Selain itu, kandungan pada tepung jali-jali secara umum sudah memenuhi persyaratan mutu dari tepung terigu. Kandungan lemak dan kalsium pada tepung jali-jali cukup tinggi, yakni 4,6 gram lemak dan 54 mg kalsium per 100 gram tepung jali-jali (Kurniasih, 2016).

Menurut hasil penelitian Irwan (2022) yang berjudul “Pengaruh Substitusi Tepung Jali-jali Dalam Pembuatan Roti *Soft Roll* Terhadap Daya Terima Konsumen” menyatakan bahwa rata-rata skor penilaian hasil uji daya terima aspek volume pada roti *soft roll* substitusi tepung hanjeli menunjukkan bahwa, roti *soft roll* dengan substitusi tepung jali-jali 30% termasuk dalam kategori mendekati suka. Sedangkan roti *soft roll* dengan substitusi tepung jali-jali 20% dan 10% termasuk dalam kategori suka.

Penggunaan tepung jali-jali dengan persentase yang semakin besar akan mengurangi kandungan gluten pada adonan roti, sehingga menurunkan kemampuan menahan gas dan daya kembang roti *soft roll* yang dihasilkan (Wijayanti, 2015). Selain itu, kekuatan tepung untuk mengembang (*swelling power*) pada tepung jali-jali tidak sebaik tepung terigu, karena semakin besar angka *swelling power* semakin baik tingkat pengembangannya (Kusumayanti, dkk, 2014).

Menurut hasil penelitian Romandon, F.T& Ratnaningsih, N. (2019) yang berjudul “Bakpao jali-jali sebagai kudapan sehat” menyatakan bahwa dari hasil penelitian ini didapatkan resep pengembangan Bakpao jali-jali yang telah diuji oleh panelis terlatih dengan substitusi tepung jali-jali 30% termasuk dalam kategori bakpao yang disukai. nilai tersebut menunjukkan bahwa produk Bakpao jali-jali dapat diterima dan disukai oleh masyarakat. Pada Bakpao jali-jali per 100 gram berat sampel dengan substitusi 30% tepung jali-jali fermentasi mengandung 5,4 gram serat pangan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Bakpao jali-jali memiliki potensi sebagai kudapan alternatif yang sehat.

Dari beberapa penelitian diatas dapat disimpulkan bahwa panganan yang berasal dari tepung jali-jali dapat diterima oleh masyarakat. Akan tetapi belum ada penelitian yang meneliti mengenai *éclair* yang berasal dari substitusi tepung jali-jali. Oleh karena itu, penelitian ini hadir dengan harapan untuk menyempurnakan dan mendapatkan pengetahuan baru mengenai panganan yang berasal dari tepung jali-jali.

*Eclair* salah satu jenis pastry yang berpenampilan elegan dengan bentuknya yang panjang, ditambah dengan topping lelehan coklat memberikan kesan elegan dan menarik secara visual. Biasanya *eclair* memang terbuat dari tepung terigu, akan tetapi dalam penelitian kali ini peneliti ingin meneliti mengenai pengaruh substitusi penggunaan tepung jali-jali pada *éclair* terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di jelaskan, maka penulis dapat mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Tepung jali-jali dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *eclair*
2. Mengetahui pengaruh substitusi tepung jali-jali pada *eclair* terhadap daya terima konsumen
3. Banyaknya persentase substitusi tepung jali-jali untuk mendapatkan *eclair* yang berkualitas baik
4. Mengetahui pengaruh substitusi tepung jali-jali pada *eclair* terhadap karakteristik fisik
5. Pada *eclair* substitusi tepung jali-jali dapat menghasilkan *eclair* dengan kualitas yang lebih baik

## 1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan suatu masalah digunakan untuk menghindari adanya penyimpangan supaya penelitian ini menjadi lebih terarah dan juga memudahkan dalam pembahasan sehingga tujuan penelitian dapat dicapai. Batasan dan masalah penelitian ini adalah pengaruh substitusi tepung jali-jali pada *eclair* terhadap kualitas fisik yang meliputi rongga dan daya kembang serta daya terima konsumen yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, tekstur dan rongga.

## 1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah diatas, maka penelitian ini dapat dirumuskan. “Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung jali-jali (*C.Lacryma-Jobi L.*) pada *eclair* terhadap kualitas fisik daya terima konsumen?”

## 1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah, maka tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung jali-jali pada *eclair* terhadap kualitas fisik daya terima konsumen.

### 1.6 Manfaat Penelitian

Penulisan ini bertujuan untuk :

1. Masyarakat memperoleh pengetahuan dalam pemanfaatan bahan pangan lokal dan mengaplikasikan dalam suatu produk.
2. Memotivasi mahasiswa sebagai informasi yang dapat digunakan untuk penelitian selanjutnya
3. Menambah pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan pangan lokal dalam rangka pengurangan penggunaan tepung terigu pada pembuatan *eclair*
4. Menambah variasi produk makanan yang menggunakan tepung jali-jali
5. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan tepung jali-jali dalam pembuatan *eclair*
6. Menambah sumber pustaka pada bahan ajar berbasis penelitian atau pengolahan pada mata kuliah kue kontinental di Program Studi Tata Boga.

