

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Croissant salah satu produk *pastry bakery* yang proses pembuatannya rumit dikarenakan banyaknya proses yang dilakukan dan membutuhkan peralatan besar untuk membuat produk *croissant*. Pembuatan *croissant* yang memiliki banyak tahapan membuat peralatan yang dibutuhkan juga tidak sedikit, peralatan besar yang digunakan seperti, *mixer*, *sheeter*, oven dan *proofing*. Peralatan tersebut tidak semua orang atau usaha makanan memilikinya, biasanya hanya usaha yang sudah besar yang memiliki peralatan tersebut, dikarenakan harganya yang tidak murah, sehingga kebanyakan hanya brand besar saja yang dapat menjual *croissant*, usaha menengah kebawah (UMKM) kesulitan jika memproduksi produk *croissant* dikarenakan minimnya peralatan dan biaya.

Penggunaan alat yang sederhana tanpa *mixer* dan *sheeter* perlu diimbangi dengan cara pengolahan yang tidak memakan banyak waktu, guna mengimbangi penggunaan tenaga yang lebih saat membuat *croissant* dengan peralatan sederhana. Menghilangkan proses *resting* saat setelah proses penipisan dan pelipatan adonan bisa menjadi salah satu cara untuk mengefisiensi waktu produksi.

Croissant merupakan salah satu jenis produk *pastry* yang dibuat dari adonan berlapis (*laminated dough*) dan memiliki kemiripan dengan *puff pastry*. Ciri khasnya terletak pada lapisan-lapisan tipis yang terbentuk selama proses laminasi, bentuknya dibuat dengan menggulung adonan berbentuk segitiga, sehingga menghasilkan bentuk lurus memanjang (Suas, 2012). Menurut Eric (2024) beberapa bentuk dan jenis *croissant* yang telah diciptakan yaitu, *croissant* klasik yang digulung yang disajikan *plain*, atau dengan isian manis ataupun asin yang dibelah kemudian diisi seperti *sandwich*, *cromboloni croissant* berbentuk bulat yang menggabungkan element *croissant* dan *bomboloni*, *cube croissant* yang berbentuk kubus karena dipanggang menggunakan cetakan berbentuk kubus, dan *croissant* dengan isian coklat yang biasa disebut *pain au chocolate*. *Croissant* adonan lipat yang berlapis-lapis dengan lapisan-lapisan dalam *croissant* terbentuk dari penggunaan lemak padat atau shortening yang ditempatkan di antara adonan selama

proses pelipatan. Proses ini didukung oleh aktivitas ragi yang berfungsi sebagai bahan pengembang, sehingga menghasilkan adonan tipis berstruktur berlapis. Jenis lemak yang digunakan secara khusus dalam pembuatan *croissant* adalah *butter corsvet* atau *roll-in fat*, yaitu lemak pelapis yang dirancang untuk proses laminasi. Penggunaan lemak ini bertujuan untuk menciptakan tekstur akhir yang renyah serta memberikan cita rasa gurih setelah *croissant* dipanggang. (Sahputra, 2017). Proses pemasukan lemak dikenal sebagai *Laminating fat*, proses yang dilakukan setelah proses *resting*. *Croissant* memiliki banyak proses selama pembuatannya beberapa contohnya seperti *sheeting*, *folding*, dan *resting* yang paling banyak memakan waktu.

Resting merupakan proses dimana adonan diistirahatkan sementara tujuannya adalah untuk membuat adonan lebih lentur, sehingga mempermudah penanganan pada tahap proses berikutnya. Selama waktu *resting* adonan menjadi rileks dan kelenturannya meningkat, perubahan ini tidak hanya dipengaruhi oleh waktu, tetapi juga dipengaruhi oleh fermentasi. Waktu *resting* dan suhu dapat mempengaruhi struktur remah atau pori pada *croissant*.

Proses pembuatan *croissant* konvensional memerlukan waktu lama khususnya untuk proses *resting*. Kurangnya efisiensi waktu membuat orang enggan membuat sendiri, sehingga lebih memilih untuk membeli dibandingkan membuat sendiri. Dibutuhkan penelitian untuk mengetahui cara untuk mempersingkat proses pembuatan *croissant* dan memudahkan cara pembuatannya.

Kemajuan zaman yang begitu cepat telah membawa sejumlah perubahan dalam berbagai aspek kehidupan, termasuk cara hidup manusia yang semakin praktis. Di era modern ini, menciptakan perilaku gaya hidup baru di kalangan manusia modern, yang secara tidak langsung dapat mengubah pola hidup dan cara konsumsi mereka yang cenderung menginginkan segala sesuatu yang serba cepat. Perkembangan zaman yang pesat telah membawa perubahan signifikan dalam kehidupan manusia modern, ditandai dengan semakin mudahnya memperoleh dan melakukan berbagai hal, terutama yang berkaitan dengan gaya hidup dan konsumsi. (Mambela, 2020).

Beberapa makanan yang dulunya diolah cukup memakan waktu sekarang dapat diolah dengan waktu yang singkat. Roti salah satu contoh produk yang pengolahannya dapat lebih cepat jika menggunakan metode *no time dough* (Mudjajanto & Yulianti 2014).

Roti memiliki beberapa metode pengolahan seperti *straight dough*, *sponge dough*, *dough break* dan *no time dough*. Metode *no time dough* merupakan teknik pembuatan adonan yang dirancang untuk menghemat waktu, karena seluruh prosesnya berlangsung dalam durasi yang relatif singkat tanpa fermentasi awal dibandingkan metode *straight dough*, *sponge dough* dan *dough break*. Berbagai teknik yang dilakukan dalam pembuatan roti dimaksudkan untuk menghasilkan produk roti yang berkualitas, dan ada juga dimaksudkan untuk mengefisiensi waktu produksi (Mudjajanto & Yulianti 2014). Roti memiliki banyak jenis, salah satu produk yang terkenal adalah *croissant*.

Efisiensi produksi dalam konteks skala produksi besar juga menjadi manfaat lain dengan adanya *croissant* tanpa *resting* pada saat antar pelipatan, mempersingkat waktu pengolahan memungkinkan produsen untuk meningkatkan produktivitas. Hal ini sangat penting bagi usaha menengah kebawah (UMKM) yang ingin memenuhi permintaan pasar dengan lebih cepat, dan juga produk yang dihasilkan tetap berkualitas baik.

Menghasilkan produk *croissant* berkualitas baik dengan teknik tanpa *resting* pada saat antar pelipatan dan penggunaan peralatan yang minimalus harus diketahui sifat bahan serta fungsi dari bahan-bahan yang digunakan, selain itu perlu juga dilakukan kontrol yang ketat pada saat melakukan tahapan proses dan prosedur produksi. Salah satu tahapan proses yang menentukan kualitas *croissant* tanpa *resting* pada saat antar pelipatan adalah teknik pelipatan. Teknik pelipatan merupakan proses melipat adonan secara berulang-ulang yang bertujuan untuk membentuk lapisan (laminasi) pada *croissant* yang akan menghasilkan lebaran-lebaran tipis pada tiap lapisan *croissant* tanpa *resting* pada saat antar pelipatan. Teknik pelipatan terbagi menjadi dua yaitu lipatan tunggal (*single fold*) dan lipatan ganda (*double fold*). Oleh karena itu dibutuhkan penelitian untuk mengetahui kualitas yang dihasilkan pada produk *croissant* tanpa *resting* dengan perbedaan teknik pelipatan.

Pelipatan dimaksudkan untuk membuat lapisan adonan-lemak sehingga membentuk formasi lebaran berlapis-lapis. Lapisan adonan-lemak dapat dibentuk dengan dengan dua cara, yaitu lipatan tunggal (*single fold*), dan lipatan ganda (*double fold*). *Single fold* lipatan adonan berbentuk persegi panjang dengan $1/3$

adonan dilipat keatas arah dalam, kemudian dilanjut sisi lainnya 1/3 adonan dilipat ke atas juga, sehingga lipatan saling bertumpuk tiga lapisan berukuran sama. *Double fold* lipatan adonan berbentuk persegi panjang dengan tiap ujung sisi dilipat ke atas ke arah tengah, hingga keduanya saling bertemu, dilanjutkan kembali melipat lagi kedua sisinya hingga saling bertemu dengan ujung sisi berada didalam dan membentuk persegi panjang yang sama (Pangesthi, dkk, 2022).

Penelitian ini melakukan uji coba mengolah *croissant* dengan menerapkan proses tanpa *resting* pada saat antar pelipatan dan penggunaan peralatan yang minimalis, dibutuhkan penelitian untuk mengetahui cara untuk menghemat biaya pembuatan *croissant* dengan penghematan penggunaan alat tanpa *mixer* dan *sheeter* guna untuk penghematan biaya. Penerapan proses ini diharapkan dapat menghasilkan *croissant* berkualitas baik meskipun tanpa proses *resting* pada saat antar pelipatan dan penggunaan peralatan yang minimalis. Untuk menghasilkan *croissant* yang berkualitas perlu memperhatikan tahapan proses dan prosedur produksi. Salah satu tahapan proses yang menentukan kualitas *croissant* adalah teknik lipatan. Dalam penelitian ini akan diuji cobakan penggunaan teknik pelipatan *single-single-single*, teknik pelipatan *double-single*, dan teknik pelipatan *double-double* dalam pembuatan *croissant* tanpa *resting*, untuk melihat pengaruh kualitas secara signifikan dari setiap perlakuan uji coba. Teknik pelipatan berbeda ini yang akan dinilai dengan uji kualitas fisik dan penilaian mutu sensori aspek internal dan eksternalnya dengan uji organoleptik oleh panelis. Penilaian kualitas fisik dipenelitian ini, sifat fisik yang diujikan adalah volume dan *bake loss*. Uji organoleptik mutu sensori oleh panelis yang dinilai dari aspek internal adalah aspek yang dinilai dari bagian dalamnya *croissant* tanpa *resting*, meliputi *honeycomb*, warna remah, tekstur remah, aroma, lembaran dan rasa, sedangkan aspek eksternal adalah aspek yang menilai bagian luar *croissant* tanpa *resting*, meliputi volume, warna kulit dan tekstur kulit.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka masalah yg dapat identifikasi adalah sebagai berikut:

1. Kurangnya efesiensi waktu untuk membuat *croissant* dengan pengolahan standar.
2. Masyarakat menengah kebawah dan UMKM kesulitan membuat *croissant* dikarenakan biaya yang cukup besar untuk peralatan yang dibutuhkan.
3. Pengaruh penggunaan teknik tanpa *resting* pada saat antar pelipatan dan peralatan tanpa *mixer* dan *sheeter* terhadap kualitas *croissant* yang dihasilkan.
4. Perbandingan teknik pelipatan yang dapat digunakan untuk menghasilkan *croissant* tanpa *resting* pada saat antar pelipatan yang berkualitas.
5. Kualitas fisik *croissant* tanpa *resting* pada saat antar pelipatan yang dihasilkan dengan teknik pelipatan yang berbeda.
6. Mutu sensori internal dan eksternal *croissant* tanpa *resting* pada saat antar pelipatan yang dihasilkan dengan teknik pelipatan yang berbeda.
7. Ada atau tidaknya perbedaan teknik pelipatan terhadap kualitas *croissant* tanpa *resting* pada saat antar pelipatan.

1.3 Pembatasan Masalah

Setelah permasalahan yang telah diuraikan sebelumnya dianalisis, dan dengan mempertimbangkan keterbatasan waktu yang tersedia, tenaga dan biaya. Maka penelitian ini dibatasi pada pengaruh teknik pelipatan terhadap kualitas fisik dan mutu sensori *croissant* tanpa *resting* pada saat antar pelipatan.

1.4 Perumusan Masalah

Mengacu pada pembatasan masalah yang telah dijelaskan sebelumnya, maka penelitian ini dirumuskan melalui rumusan permasalahan berikut "apakah terdapat pengaruh teknik pelipatan terhadap kualitas fisik dan mutu sensori *croissant* tanpa *resting* pada saat antar pelipatan? "

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui serta menganalisis pengaruh teknik pelipatan terhadap kualitas fisik dan mutu sensori *croissant* tanpa *resting* pada saat antar pelipatan.

1.6 Kegunaan Penelitian

Adapun berbagai kegunaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendapatkan pengetahuan dan panduan pembuatan *croissant* tanpa *resting* pada saat antar pelipatan dan peralatan yang minimalis dengan penggunaan teknik pelipatan yang berbeda.
2. Memberikan sumbangsih kepada Program Studi Pendidikan Tata Boga Di Mata Kuliah *Pastry* dan *Bakery*.
3. Sebagai kontribusi dan sumber informasi bagi industri bakery terkait dengan aspek kualitas produk yang dihasilkan yaitu *croissant* tanpa *resting* pada saat antar pelipatan dan peralatan yang minimalis dengan penggunaan teknik pelipatan yang berbeda.
4. Sebagai acuan atau referensi bagi penelitian serupa di masa mendatang.
5. Memotivasi minat mahasiswa lainnya dalam memanfaatkan ilmu pengetahuan, serta pengalaman untuk mengadakan penelitian lainnya mengenai *pastry* dan *bakery* untuk kemajuan Program Studi Pendidikan Tata Boga.