

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Poffertjes merupakan kudapan tradisional khas Belanda yang secara *morfologis* memiliki kemiripan dengan *pancake*. Secara etimologi, istilah “*Poffertjes*” merepresentasikan tekstur produk yang ringan dan kemampuannya untuk mengembang (*puffing up*) secara optimal selama proses termal (pemanggangan). *Poffertjes* pertama kali muncul di Belanda pada akhir abad ke-17 atau awal abad ke-18 di wilayah Utrecht atau Woerden, diciptakan biarawan dari tepung buckwheat saat gandum langka akibat cuaca buruk dan Revolusi Prancis, sebagai pengganti wafer gereja bernama “*broedertjes*” atau “*bollebuisjes*” yang dipanggang di *poffertjespan* tembaga untuk tekstur *fluffy*-renyah (Talibo, 2021).

Pada abad ke-19, berevolusi menjadi camilan rakyat di Kermis musim panas dengan adonan ragi, disajikan gula halus-mentega, dan industrialisasi menambahkan tepung gandum putih hingga jadi simbol festival seperti Koningsdag sejak 1920-an. Dibawa ke Indonesia via VOC sejak abad ke-16, populer di era kolonial 1700-1900-an di Batavia melalui restoran H.E.M.A. sebagai “*poporcis*” mirip kue cubit, dan bertahan hingga viral modern di Jakarta (Talibo, 2021).

Poffertjes adalah *pancake* yang memiliki bentuk bulat dan pipih yang menggelembung dengan ukuran yang kecil. di negara asalnya Belanda, *poffertjes* berbentuk pipih dan ada juga yang memiliki bentuk *twist* atau gabungan dari dua lempengan *poffertjes*. Namun di Indonesia, rata-rata *poffertjes* berbentuk bulat utuh layaknya bola pingpong kecil. *Poffertjes* memiliki rasa manis yang dikenal sebagai camilan masyarakat Belanda pada tahun 1700-an (Oktaviana, 2015).

Pada masa sekarang, *poffertjes* tidak memiliki perubahan bentuk dan warna yang signifikan. *Poffertjes* memiliki warna coklat keemasan dan berbentuk bulat pipih. Oleh karena itu, salah satu bentuk inovasi yang dapat dilakukan adalah mengembangkan tampilan *poffertjes* melalui modifikasi warna tanpa mengubah karakteristik utamanya. Pada penelitian ini, peneliti mencoba menambahkan pewarna alami dari sari buah naga untuk menghasilkan *poffertjes* berwarna merah

keunguan yang lebih menarik dibandingkan *poffertjes* khas Belanda yang berwarna coklat keemasan (Oktaviana, 2015).

Pemilihan buah naga untuk menjadi sari buah naga sebagai bahan pewarna alami didasarkan pada adanya pigmen antosianin yang dapat menghasilkan warna merah keunguan pada makanan. Penggunaan pewarna alami bisa menjadi pilihan yang lebih aman dibandingkan pewarna sintetis dan juga bisa membuat tampilan makanan menjadi lebih menarik, terutama bagi anak-anak. Pewarna makanan alami bisa didapatkan dari berbagai macam tumbuhan seperti kunyit, wortel, ubi ungu, tomat, buah naga, bunga telang, rosela, dan daun pandan suji. Pigmen yang biasa digunakan sebagai pewarna alami adalah klorofil, karotenoid, dan antosianin. Salah satu jenis sumber antosianin yang sering digunakan adalah buah naga. Buah naga memiliki warna merah keunguan yang tidak hanya membuat tampilan makanan menjadi lebih menarik tetapi juga bermanfaat bagi kesehatan tubuh (Florida & Intan, 2020).

Buah naga adalah buah yang berasal dari luar negeri dan disukai oleh masyarakat karena manfaatnya yang besar, khasiatnya yang baik, dan kandungan gizi yang tinggi (Citramukti, 2008). Buah naga memiliki rasa manis dan baik untuk meningkatkan daya tahan tubuh karena terdapat kandungan air 90,2% dan vitamin C 9,4 mg. Zat nutrisi lain yang terkandung di dalam buah naga ialah serat, kalsium, magnesium, dan fosfor. Buah naga memiliki warna cerah yang bisa menjadi pewarna alami (Reni et al, 2024). Meskipun sekitar 30-35% bagian buah naga adalah kulit yang biasanya dibuang sebagai sampah, ternyata kulit buah naga memiliki kaya akan antosianin sebuah zat yang bisa menjadi pewarna alami berwarna merah yang bisa digunakan sebagai pewarna makanan yang aman dan bisa menggantikan pewarna buatan. Ekstraksi pewarna alami dari daging buah naga dilakukan dengan metode *refluks* dan *hot plate stirrer*, dimana daging dipotong kecil-kecil kemudian diekstrak menggunakan *aquades* (rasio bahan: pelarut 1:10 wt/v) pada kondisi operasional yang bervariasi dengan pengadukan skala 4, lalu filtratnya diuji kadar antosianin menggunakan spektrofotometer (Citramukti, 2008).

Selain menjadi pewarna alami, buah naga memiliki kaya akan serat kasar dan mineral. Kandungan zat besi yang tinggi pada buah naga dapat membantu

penyediaan zat besi. Buah naga memiliki tinggi kandungan kalsium, sehingga bisa memberikan manfaat baik untuk kesehatan tulang. Magnesium yang banyak bisa membantu menjaga kesehatan pembuluh darah dan jantung. Kandungan kalium, fosfor, magnesium, dan natrium dalam buah naga jauh lebih tinggi dibandingkan buah manggis, mangga, dan nanas. Buah naga merah mengandung fosfor sebanyak 22,5 mg untuk setiap 100 gram dan kalsium sebanyak 8,5 mg untuk setiap 100 gram. Fosfor dan kalsium yang banyak ada di dalam buah naga merah penting untuk menjaga kesehatan tulang dan gigi. Selain itu, buah naga merah juga mengandung zat besi sebanyak 1.9 mg per 100 gram. Kandungan zat besi yang banyak pada buah naga merah dapat membantu meningkatkan jumlah hemoglobin dan sel merah pada ibu hamil (Febriani et al, 2024).

Kandungan vitamin C dalam buah naga merah sangat banyak, sekitar $20,00 \pm 1,33$ mg untuk setiap 100 gram. Konsumsi buah naga merah yang kaya akan vitamin C dapat membantu memperkuat daya tahan tubuh dan meningkatkan fungsi antioksidan dalam tubuh. Buah naga terdiri dari beberapa jenis, yaitu jenis yang memiliki daging berwarna putih (*Hylocereus Undatus*) dan jenis yang memiliki daging berwarna merah (*Hylocereus Polyrhizus*). Kedua jenis buah naga itu memiliki kandungan gizi yang cukup baik. Kandungan senyawa bioaktif pada buah naga merah biasanya lebih besar dibandingkan buah naga putih. Buah naga merah merupakan makanan yang baik untuk kesehatan dan memiliki nilai gizi yang penting, seperti vitamin, mineral, karbohidrat kompleks, serat makanan, serta antioksidan. Kandungan antioksidan yang tinggi pada buah naga merah membantu menjaga kesehatan jantung, serta mengatur kadar gula darah dan Kolesterol. Selain daging buah, kulit buah naga merah juga mengandung nutrisi dan komponen bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan (Febriani et al, 2024).

Berdasarkan hasil pencarian penelitian, penggunaan sari buah naga sebagai pewarna alami sudah menghasilkan banyak produk seperti pemanfaatan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai pewarna alami dan sumber antioksidan pada bolu kukus, kue ku, permen jelly, dan penggunaan sari buah naga sebagai pewarna alami pada sirup sirsak.

Berdasarkan uraian diatas perlu dilakukan penelitian tentang inovasi *poffertjes* dengan persentase susu cair dan sari buah naga yang berbeda.

Penggunaan buah naga sebagai pewarna alami yang diekstrak dari daging buah naga menjadi sari buah naga yang ditambahkan pada adonan *poffertjes*. Selain menjadi pewarna alami, sari buah naga juga baik bagi kesehatan tubuh.

1.2. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan sebelumnya, peneliti menitikberatkan fokus penelitiannya pada “Inovasi *Poffertjes* Dengan Persentase Komposisi Susu Cair Dan Sari Buah Naga Yang Berbeda”

1.3. Perumusan Masalah

Berdasarkan fokus penelitian tersebut, maka hal yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat dinyatakan sebagai berikut : Bagaimanakah inovasi *poffertjes* dengan persentase susu cair dan sari buah naga yang berbeda?

1.4. Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai pada penelitian ini menganalisis inovasi *poffertjes* sari buah naga dengan persentase susu cair dan sari buah naga yang berbeda, meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur terbaik dari penggunaan sari buah naga sebagai pewarna alami.

1.5. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan berguna untuk :

1. Menambah wawasan bagi peneliti dalam mengembangkan produk inovasi *poffertjes* sari buah naga dengan persentase susu cair dan sari buah naga yang berbeda.
2. Memberikan sumbangan materi untuk perkuliahan *pastry* and *bakery* pada Prodi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
3. Memberikan sumber pengetahuan bagi masyarakat tentang produk *poffertjes*.
4. Mendapatkan hasil variasi produk olahan *poffertjes* dengan rasa yang baru untuk ide usaha.