

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Crème brulee merupakan hidangan yang khas, yaitu dapat disajikan dalam keadaan hangat, suhu ruang maupun dingin. *Crème brulee* adalah *custard* sederhana yang dibuat dengan menggunakan topping gula karamel gosong diatasnya yang memiliki tekstur sedikit keras. Nama *crème brulee* dalam Bahasa Perancis berarti “*Burnt Cream*” atau “*krim gosong*” (Yana Gabriella Wijaya, 2020). *Crème Brulee* dikenal dengan *Burnt Cream* di Inggris, yang telah populer sejak abad ke 17. *Crème brulee* termasuk hidangan penutup yang cukup popular karena rasanya yang enak. Cara membuat *crème brulee* ini tidak terlalu rumit dan bahan yang digunakan tidak terlalu banyak dan mudah untuk dicari (Gabriella, 2020). Menurut Gisslen (2017) pada bukunya yang berjudul *Professional Baking* resep klasik dari *crème brulee* menggunakan *cream*, gula dan kuning telur dengan cara pembuatan mencampurkan *cream* hangat dengan telur dan gula lalu dipanggang menggunakan teknik *au bain marie* kemudian ditambahkan gula yang di *torch* di atasnya. Namun seiring berjalannya waktu *crème brulee* banyak terjadi pengembangan dengan salah satunya itu dengan menggunakan *whipping cream* sebagai bahan dasarnya. *Crème brulee* mempunyai konsistensi yang lembut, ini dikarenakan bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan *crème brulee* adalah *whipping cream*, hidangan yang cukup popular ini juga memiliki tekstur yang renyah dikarenakan penambahan gula diatasnya yang akan *ditorch* sehingga menjadi caramel.

Crème brulee dibuat dengan bahan dasar *whipping cream*. Seperti yang diketahui sebagian besar *whipping cream* yang beredar di pasaran adalah *whipping cream* yang berasal dari lemak hewani yaitu dari susu sapi. *Whipping cream* adalah krim kocok yang memiliki lemak. Jumlah lemak yang akan digunakan dalam pembuatan *Whipping cream* ini akan berpengaruh pada sifat fisik dari *whipping cream* yang dihasilkan seperti *overrun*, *stiffness*, *appearance*, *foam stability* (Buckle et al dalam Chia, 2021), selain kandungan lemak dalam *whipping cream* dapat mempengaruhi sifat fisiknya. Dalam

pembuatan *crème brulee*, *whipping cream* menjadi bahan utama. Adanya kandungan lemak yang terdapat dalam *whipping cream* dapat menimbulkan rasa yang sangat *creamy* dan lembut.

Sebagian besar *crème brulee* yang telah diolah masyarakat berbahan baku *whipping cream*. Akan tetapi seiring berjalananya waktu *crème brulee* dapat dikembangkan menjadi berbagai variasi substitusi dengan menggunakan susu nabati yang berasal dari kelompok kacang-kacangan diantaranya hasil penelitian substitusi susu kacang kedelai memiliki hasil akhir yaitu pengaruh nyata terhadap karakteristik *crème brulee* yaitu konstitensi sedikit cair, rasa yang manis, serta aroma sedikit langu dengan perbandingan substitusi susu 90:10, substitusi terbaik adalah sampel 30:70 dan 60:40 (Edelin, 2021). Penelitian lain yang memanfaatkan susu nabati ialah menggunakan susu kacang koro pedang pernah dilakukan oleh Angga, 2018 dengan judul “Pengaruh Substitusi Sari Kacang Koro Pedang Pada Pembuatan Puding Karamel Terhadap Daya Terima Konsumen”, dengan menggunakan konsentrasi sari kacang koro pedang 35%, 40% dan 45% berdasarkan hasil pengujian terhadap karakteristik rasa, aroma, dan tingkat kesukaan, konsentrasi sari kacang koro pedang 40% yang paling disukai. Selain itu, dalam penelitian Pravitasari (2020) sari kacang hijau digunakan sebagai bahan alternatif pembuatan keju dapat mempengaruhi dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur, serta dalam penelitian Mustika dkk (2021) yang memanfaatkan sari kacang hijau menjadi bahan baku pembuatan yogurt dapat mempengaruhi dari segi rasa, tekstur, dan aroma. Namun penelitian yang secara spesifik meneliti penggunaan sari kacang hijau sebagai pengganti *whipping cream* dalam pembuatan *dessert* masih jarang ditemukan, kekurangan penelitian ini mencakup aspek formulasi yang tepat. Maka dari itu, tidak menutup kemungkinan untuk menggunakan kacang hijau yang merupakan salah satu bahan kelompok kacang-kacangan, diolah menjadi sari kacang hijau untuk dijadikan bahan baku pembuatan *crème brulee*.

Kacang hijau adalah sejenis tanaman budidaya dan palawija yang dikenal luas di daerah tropika. Kacang hijau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi sebesar 22% dan merupakan sumber mineral penting, antara lain kalsium dan fosfor yang bermanfaat untuk memperkuat tulang (Astawan, 2009). Kacang

hijau merupakan jenis kacang-kacangan yang memiliki citarasa yang lebih baik dibandingkan dengan kacang kedelai dan kacang-kacangan lain. Diversifikasi produk olahan pangan berbahan baku atau bahan dasar kacang hijau sampai saat ini masih relatif terbatas, hanya dikonsumsi sebagai kecambah kacang hijau (tauge) dan olahan kue tradisional seperti kue untuk-untuk, onde-onde dan bubur kacang hijau (Andrestian dkk, 2015). Namun dewasa ini kacang hijau mulai didiversifikasi menjadi minuman. Sari kacang hijau merupakan hasil ekstraksi kacang hijau lalu dilakukan pengenceran sehingga konsistensinya menyerupai susu sapi. Sari kacang hijau adalah salah satu produk diversitas kacang hijau yang memiliki gizi cukup tinggi (Intan dkk, 2021). Meskipun popularitas sari kacang hijau memang masih kalah dengan susu kacang kedelai. Namun kandungan gizi kacang hijau tidak jauh berbeda dengan kedelai (Astawan, 2009). Kandungan lemak pada sari kacang hijau merupakan paling sedikit bila dibandingkan dengan susu nabati jenis lainnya dan susu sapi. Sari kacang hijau mengandung bebas laktosa sehingga aman untuk dikonsumsi oleh penderita intoleran laktosa (Intan dkk, 2021). Minuman sari kacang hijau juga sangat baik dikonsumsi oleh berbagai kalangan usia, khususnya untuk golongan rawan seperti bayi, anak-anak, ibu hamil, dan ibu menyusui (Khomsan dalam Intan, 2021).

Kandungan lemak pada kacang hijau sebesar 1,30% atau 1,5 gr tidak menutup kemungkinan untuk dapat mensubstitusi susu sebagai bahan baku pembuatan *crème brûlée* sedangkan *whipping cream* yang memiliki lemak sebesar 95% atau 37 gr dengan sari kacang hijau. Mutu protein yang dimiliki oleh sari kacang hijau hampir sama dengan mutu protein susu sapi tetapi dalam segi rasa sangatlah berbeda. Susu sapi memiliki rasa yang sangat *creamy* dan juga tekstur yang berat karena didalam susu sapi mengandung lemak, sedangkan sari kacang hijau tidak memiliki rasa yang *creamy* tetapi sari kacang hijau ini memiliki rasa yang ringan karena sari kacang hijau tidak memiliki lemak seperti susu sapi. Sari kacang hijau memiliki harga yang relatif terjangkau dimulai dari harga Rp. 7.900 sampai dengan Rp. 45.000 berdasarkan harga pasaran 2024. Sedangkan dibandingkan dengan harga *whipping cream*

yang tidak begitu terjangkau dengan harga dimulai Rp. 35.000 hingga Rp. 150.000 (Conainthata, 2020).

Crème brulee yang disubstitusi kacang hijau juga kaya akan protein nabati. Peneliti memilih *crème brulee* dengan menggunakan sari kacang hijau sebagai pengganti *whipping cream* karena sari kacang hijau memiliki kandungan lemak yang rendah juga kaya akan protein, selain itu sari kacang hijau memberikan rasa yang khas. Penggunaan sari kacang hijau pada pembuatan *crème brulee* aman untuk penderita intoleransi laktosa. Penggunaan sari kacang hijau pada pembuatan *crème brulee* dapat memberikan variasi *crème brulee* yang berasal dari kacang-kacangan lokal sekaligus mengenalkan kepada masyarakat penggunaan sumber kacang lokal pada hidangan Eropa. Oleh karena itu kacang hijau menjadi bahan substitusi pada pembuatan *crème brulee* belum ada di masyarakat sehingga penulis tertarik untuk melakukan substitusi sari kacang hijau pada penambahan formula *crème brulee*, dan diperlukan uji daya terima untuk mengetahui layak atau tidak produk eksperimen tersebut. Daya terima konsumen dapat diketahui melalui uji organoleptik kepada panelis terlatih dan uji hedonik pada panelis tidak terlatih untuk mengetahui daya terimanya.

Uraian latar belakang yang penulis paparkan diatas mendorong penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga peminatan Patiseri untuk melakukan penelitian berjudul “Daya Terima *Crème Brulee* Sari Kacang Hijau”.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, adapun rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap *crème brulee* yang memakai bahan baku sari kacang hijau dengan *whipping cream*?”.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian dilakukan:

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penulisan ini adalah untuk mengetahui hasil daya terima produk *crème brulee* substitusi sari kacang hijau.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menentukan formulasi resep standar *crème brulee*.
2. Melakukan pengembangan produk *crème brulee* substitusi sari kacang hijau.
3. Menganalisis hasil uji QDA *crème brulee* substitusi sari kacang hijau pada panelis ahli.
4. Menganalisis daya terima konsumen terhadap *crème brulee* substitusi sari kacang hijau.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.4.1 Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu dan pengetahuan khususnya mengenai pengembangan produk terutama dalam penggunaan kacang hijau yang telah diolah menjadi sari kacang hijau sebagai bahan dalam pembuatan *crème brulee*.

1.4.2 Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi bagi penelitian selanjutnya khususnya bagi program studi Pendidikan Tata Boga yang lebih luas dalam memanfaatkan sari kacang hijau sebagai bahan tambahan dalam olahan pangan yang beranekaragam, dan sebagai alternatif pengganti susu hewani. Penelitian ini juga diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dan pemikiran dalam penelitian lebih lanjut di bidang yang sama.

1.5 Struktur Organisasi Skripsi

Berdasarkan Peraturan Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Nomor 7867/UN40/HK/2021 Tentang Pendoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun Akademik 2021, yang dimana struktur organisasi skripsi ini memiliki beberapa bagian. Adapun struktur organisasi pada penyusunan skripsi, sebagai berikut:

1. BAB I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.

2. BAB II Kajian Pustaka, berisi tentang konsep-konsep dan teori-teori yang berkaitan dengan bidang yang dikaji, penelitian terlebih dahulu yang relevan dengan bidang yang diteliti, dan posisi teoritis yang berkenaan dengan masalah yang diteliti.
3. BAB III Metode Penelitian, berisi tentang desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrument penelitian, prosedur penelitian, dan analisis data.
4. BAB IV Temuan dan Pembahasan, berisi tentang temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data, pembahasan dari temuan penelitian dan hasil dari penelitian yang telah dilakukan.
5. BAB V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi, berisi tentang penafsiran dan pemaknaan yang dilakukan oleh peneliti berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan.