

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Dunia kuliner pada abad ke- 21 ini sudah sangat berkembang pesat dan menjamur di seluruh pelosok negeri. Alamsyah (2008:1) mengungkapkan bahwa kata kuliner berasal dari Bahasa Inggris yaitu “*culinary*” yang didefinisikan sebagai sesuatu yang terkait dengan masakan atau dapur. Perkembangan dunia kuliner di era modern ini bisa kita lihat dari berbagai aspek, diantaranya yaitu munculnya macam-macam inovasi produk baik makanan berat maupun ringan, publikasi di hampir semua media cetak dan media sosial, pergeseran fungsi kuliner yang tidak lagi hanya memenuhi kebutuhan asupan makanan bagi tubuh namun beralih menjadi daya tarik wisata suatu wilayah yang sering dikenal dengan wisata kuliner, serta maraknya pertumbuhan bisnis kuliner yang cukup menjanjikan dan menjadi persaingan ketat di berbagai kota besar seluruh Indonesia.

Persaingan bisnis dalam dunia kuliner ini, tentunya tidak mudah. Dibutuhkan kecerdasan dalam pengolahan makanan agar dapat menarik banyak konsumen, inovasi pun menjadi hal penting dalam kasus ini. Inovasi merupakan proses yang tidak pernah berhenti karena menjadi tuntutan sebuah perusahaan yang selalu ingin mengeluarkan produk-produk terbaru, begitu ungkap Bartono (2005:193). Inovasi produk yang menarik tentunya menjadi tujuan utama dari pengolah karena dengan begitu maka persaingan pasar akan dimenangkan.

Dampak yang cukup besar baik bersifat positif maupun negatif tentunya ada pada persaingan bisnis kuliner. Salah satunya dapat memajukan perekonomian para pengusaha bidang kuliner namun disamping itu, pengawasan terhadap baik tidaknya

produk yang dihasilkan menjadi tidak terkontrol sehingga penyalahgunaan bahan baku dan bahan tambahan pangan pun sangat rentan digunakan bagi para oknum pengais rupiah.

Gizi dalam dunia kuliner harus diutamakan, dalam hal ini dibutuhkan pengetahuan ilmu gizi dan ilmu bahan makanan serta pengetahuan alat yang digunakan. Tujuan dari gizi kuliner yaitu menghidangkan makanan yang lezat, sehat, dan bergizi serta menarik. Untuk dapat dikategorikan kedalam makanan yang menarik, pengolah tentunya harus dapat berinovasi dalam membuat makanan.

Dalam hal ini, peneliti mendapatkan sebuah ide untuk menginovasikan makanan yang tergolong makanan ringan (*snack*) yaitu *churros* dengan bahan tambahan sayuran. Tujuan dari inovasi ini salah satunya yaitu menambahkan nilai gizi yang terkandung didalam *churros*. Sayuran yang dipilih dalam pembuatan *churros* ini yaitu brokoli. Rizki (2013:35) mengungkapkan bahwa brokoli merupakan salah satu jenis sayuran padat gizi. Sebut saja protein, zat besi, vitamin C, kalium, serat dan berbagai zat aktif lainnya terkandung didalamnya. Brokoli pun lebih unggul bila dibandingkan dengan sayuran sejenis kubis-kubisan lainnya yaitu kembang kol, kedua sayur ini memiliki persamaan bagian kepala bunga yang dikonsumsi, dan bentuk yang serupa. Berikut ini adalah perbedaan kandungan gizi brokoli yang tidak dimiliki oleh kembang kol:

Tabel 1.1

Perbedaan Gizi Brokoli dengan Sayuran Sejenis per 100 gram bahan

Kandungan Gizi	Brokoli	Kembang Kol
Energi (kcal)	22	32
Air (g)	-	91,5
Protein (g)	2,1	2,4
Lemak (g)	0,1	0,2
Karbohidrat (g)	4,5	5,1
Mineral (g)	-	0,8
Kalsium (mg)	52	22

Rita Lestari, 2017

INOVASICHURROSDENGAN TAMBAHAN BROKOLI MENGGUNAKAN TIGA METODE PENGOLAHAN BERBEDA

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Fosfor (mg)	54	72
Serat (g)	0,5	2,5
Besi (mg)	0,8	1,1
Akt. Retinol (mog)	-	27
Thiamine(mg)	-	0,11
Asam Askorbat (mg)	-	65
Vitamin A (RE)	210	-
Vitamin B1 (mg)	0,09	-
Vitamin B2 (mg)	0,08	-
Vitamin C (mg)	68	-
Niasin (mg)	0,5	-

Sumber : Buku *The Miracle of Vegetables* (2013) dan Kam Nio dalam *Daftar Analisis Bahan Makanan* (1992)

Berdasarkan tabel diatas, sayur brokoli lebih unggul jika dibandingkan dengan jumlah energi, kalsium, vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin C dan niasin yang terkandung pada kembang kol.

Selain dibandingkan dengan sayuran serupa, peneliti juga membandingkan brokoli berdasarkan dari sayur hijau lainnya yang mungkin saja dapat memberikan warna pada makanan yang diinovasi yaitu daun bayam dan sawi hijau. Perbandingan gizi yang dimiliki brokoli dengan daun bayam dan sawi hijau dipaparkan sebagai berikut:

Tabel 1.2

Perbedaan Gizi Brokoli dengan Sayuran Hijau Lain per 100 gram bahan

Kandungan Gizi	Brokoli	Bayam	Sawi Hijau
Energi (kcal)	22	45	29
Air (g)	-	87,0	92,0
Protein (g)	2,1	3,5	2,3
Lemak (g)	0,1	0,5	0,3
Karbohidrat (g)	4,5	6,5	4,2
Mineral (g)	-	2,6	1,2
Kalsium (mg)	52	267	220
Fosfor (mg)	54	67	38
Serat (g)	0,5	-	-

Rita Lestari, 2017

INOVASICHURROSDENGAN TAMBAHAN BROKOLI MENGGUNAKAN TIGA METODE PENGOLAHAN BERBEDA

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Besi (mg)	0,8	3,9	2,9
Akt. Retinol (mog)	-	1827	1940
Thiamine (mg)	-	0,08	0,09
Asam Askorbat (mg)	-	60	102
Vitamin A (RE)	210	-	-
Vitamin B1 (mg)	0,09	-	-
Vitamin B2 (mg)	0,08	-	-
Vitamin C (mg)	68	-	-
Niasin (mg)	0,5	-	-

Sumber : Buku *The Miracle of Vegetables* (2013) dan Kam Nio dalam *Daftar Analisis Bahan Makanan* (1992)

Tabel di atas menunjukkan perbedaan kandungan gizi yang dimiliki brokoli dengan sayuran hijau lainnya, ada beberapa keunggulan gizi yang dimiliki masing-masing sayuran. Namun pertimbangan lain yang menguatkan alasan peneliti memilih brokoli adalah tekstur yang cukup padat dari brokoli dapat memberikan tekstur pada produk, tidak hanya warna hijau yang mungkin bisa didapat juga dari sayuran hijau lain. Disamping itu rasa dari brokoli yang lebih mungkin untuk diinovasikan.

Sebelum melakukan inovasi menggunakan sayur brokoli, penulis melakukan prapenelitian tentang tingkat konsumsi sayuran dan tingkat kesukaan terhadap brokoli pada 31 orang warga Bandung yang berusia 20-24 tahun, dan hasil yang didapat yaitu tingkat konsumsi sayur setiap harinya masih terbilang cukup rendah karena 45,2% jawaban dari responden mengatakan bahwa mereka tidak terlalu sering mengonsumsi sayur dan 38,7% nya menjawab jarang mengonsumsi, hanya ada 16,1% yang sering mengonsumsi sayur setiap hari. Disamping itu, hal yang membuat peneliti tertarik yaitu pertanyaan tentang tingkat kesukaan pada sayur brokoli, 61,3% responden mengaku brokoli adalah salah satu sayuran favorit mereka yang mereka konsumsi hanya dengan cara dimasak seperti biasa dan dalam bentuk yang sama. Sayur brokoli memiliki rasa yang kuat sehingga tidak aneh bila 38,7% responden menjawab tidak menyukai brokoli.

Oleh karena itu, brokoli dipilih peneliti dalam inovasinya untuk meningkatkan daya konsumsi sayur pada generasi muda berusia produktif yang rasanya cukup banyak digemari serta padat akan kandungan gizi yang dibutuhkan tubuh. Inovasi ini juga bisa sebagai solusi untuk yang tidak menyukai brokoli agar tetap bisa memperoleh gizi yang dikandung dengan cara pengolahan dan penyajian yang berbeda.

Peluang lain yang dilirik oleh peneliti dalam inovasi produknya yaitu perkembangan zaman dan media sosial yang kini semakin berkembang. Makanan-makanan internasional dan cepat saji pun mendapat respon cukup besar para warga Bandung berusia produktif. Salah satu makanan yang cukup banyak bisa ditemukan di *café* dan *mall* Bandung yaitu *snack churros*.

Churros adalah salah satu macam makan yang tergolong pada makanan ringan (*snack*), dimana makanan ringan atau *snack* adalah istilah bagi makanan yang bukan merupakan makanan utama, yang bertujuan untuk sementara waktu menghilangkan rasa lapar. Yang tergolong pada makanan ringan yaitu yang berbahan dasar umbi, kentang, serelia, tepung atau pati (dari kacang dan umbi) dalam bentuk keripik, kerupuk, jipang. Selain itu juga pangan olahan berbasis ikan (dalam bentuk kerupuk atau keripik) juga masuk dalam kategori makanan ringan menurut Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.00.05.52.4040 Tanggal 9 Oktober 2006 tentang kategori pangan.

Menurut *Churro Encyclopedia* dalam Syeiny (2014) *Churros* adalah kue yang panjang dan lembut dibuat dari campuran tepung dan air lalu digoreng di dalam minyak goreng hingga berwarna coklat keemasan. Hidangan ini sangat populer dan biasanya disebut sebagai donat Spanyol, yang juga dikenal dengan beberapa nama alternatif seperti “*Porrás*”, “*Papitas*”, dan “*Calentitos*”. *Churros* mempunyai dua sisi sejarah yang berlawanan, yakni sisi sejarah pertama menyatakan bahwa *Churros* dipopulerkan dari seorang penggembala asal Spanyol yang tinggal di daerah gunung

kemudian jauh dan terisolasi dari segala macam produk bahan baku yang berkualitas sehingga pada akhirnya para penggembala di daerah tersebut datang dan membawa sebuah kue yang terbuat dari campuran tepung terigu dengan air kemudian dibentuk dengan bentuk memanjang seperti permen yang kemudian dipersiapkan di atas wajan dengan api terbuka. Sisi sejarah lainnya menjelaskan bahwa *Churros* terinspirasi dari *You Tiao* yakni sebuah penganan berbentuk panjang yang digoreng dan dibuat oleh masyarakat China di bagian Utara. Makanan ini telah beredar luas dan disukai oleh beberapa negara seperti Amerika Latin, Amerika Serikat, Perancis, Portugal, Maroko, bahkan hingga Kepulauan Karibia. Dengan tekstur yang lembut di dalamnya, *Churros* dapat dinikmati sebagai makanan ringan, makanan penutup bahkan untuk sarapan sekalipun. Cara menyajikan dan menikmati *churros* sendiri cukup menarik yaitu dengan dicelupkan pada minuman coklat panas yang kental.

Prapenelitian juga dilakukan untuk melihat seberapa besar ketertarikan 31 orang dewasa muda Bandung pada *snack churros*, darimana mereka mengetahui produk tersebut, bagaimana rasa dari *churros*, dan inovasi lain apa yang pernah mereka temukan. Berikut adalah paparan dari jawaban responden:

Dapat disimpulkan bahwa media sosial mendapatkan presentasi terbanyak untuk media promosi dan pemberi informasi adanya *snack churros* yaitu sebanyak 41,9%. Seperti yang kita ketahui bahwa media sosial sangat berkembang dan penggunaannya pun banyak sekali, tidak sedikit pula pengguna memiliki lebih dari satu akun media sosial. Maka tidak aneh bila sesuatu yang diunggah akan mudah menjadi *trending topic*. Setelah media sosial, 32,3% responden menjawab bahwa mereka mengetahui *churros* dari menu di café / outlet yang mereka kunjungi karena sekarang ini khususnya di Bandung *snack churros* sudah cukup mudah ditemukan. Informasi dari teman atau kerabat terdekat pun menjadi 25,8% jawaban responden untuk asal mula mereka mengetahui *churros*.

Soal rasa pun 67,7% responden memilih jawaban enak, 25,8% menjawab cukup enak serta 6,5 % yang lainnya menjawab dengan biasa saja. Cukup banyaknya responden yang menyukai *churros* menjadi bahan pertimbangan peneliti untuk menginovasikan produk ini. Pertanyaan tentang inovasi *churros* yang pernah ditemukan pun tidak terlewatkan, dan hasilnya 83,9% responden belum menemukan inovasi lain dari produk ini, namun 16,1% menjawab mereka pernah mencoba inovasi lain seperti *churros oreo*, *churros greentea*, *churros ubi ungu* serta *churros* dengan sajian saus yang beraneka ragam.

Setelah mendapatkan ide untuk menambah nilai gizi dari *snack* yang cukup populer ini yaitu dengan menambahkan sayur brokoli pada adonan, peneliti juga melayangkan pertanyaan untuk mengetahui berapa besar peluang yang dimiliki dalam inovasi produk ini, ternyata 90,3% dari responden menjawab bahwa mereka tertarik dengan inovasi yang akan dilakukan peneliti yaitu *Brokoli Churros*. Alasan mereka menjawab tertarik cukup beranekaragam, diantaranya:

- Inovasi yang unik
- Belum pernah menemukan inovasi serupa
- Dapat menemukan cara lain mengonsumsi sayuran
- Penasaran dengan rasa akan dimiliki nanti
- Menyukai sayur brokoli dan menyukai *churros*, dan mungkin jika keduanya digabungkan akan menarik

Namun disamping itu, 9,7% dari responden pun kurang tertarik dengan inovasi Brokoli Churros dengan alasan sebagai berikut:

- Kurang menyukai brokoli
- Belum bisa membayangkan rasa yang dihasilkan nanti

Begitulah paparan hasil prapenelitian yang dilakukan penulis sebelum melaksanakan eksperimen lebih lanjut terhadap brokoli *churros* ini. Data lengkap hasil prapenelitian telah penulis lampirkan pada bagian akhir skripsi ini.

Berdasarkan prapenelitian yang dilakukan, peneliti mendapatkan respon yang cukup baik untuk inovasi yang akan dilakukannya ini, namun ada beberapa responden yang meragukan dari segi rasa yang dihasilkannya nanti. Hal tersebut tidak membuat peneliti mundur, bahkan peneliti merasa lebih tertantang untuk menghasilkan produk yang lezat, menyehatkan serta dapat membuat responden yang tidak menyukai sayur brokoli tetap bisa mengkonsumsinya dengan olahan berbeda sesuai cita rasa lidah yang dimiliki oleh para warga Bandung.

Penelitian yang akan dilakukan dalam hal ini yaitu eksperimen terhadap metode yang digunakan dalam proses pengolahan brokoli sebelum ditambahkan dalam adonan *churros*. Metode yang akan diteliti dalam eksperimen ini yaitu *boil*, *steam* dan *sous vide*. Perbedaan ketiga metode pengolahan ini diharapkan mampu memberikan hasil maksimal untuk produk inovasi *churros* brokoli dari segi warna, rasa, aroma, tekstur dan penampilan serta kandungan gizi yang tetap terjaga didalamnya. Untuk dapat melakukan eksperimen metode pengolahan yang paling tepat, peneliti harus memiliki standar resep *churros* brokoli terbaik. Cara mendapatkannya, peneliti terlebih dahulu melakukan pra-eksperimen terhadap formulasi resep.

Maka berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, dapat ditarik kesimpulan bahwa penulis akan melakukan inovasi dan penelitian tentang *churros* yang memakai bahan tambahan sayuran brokoli dengan standar resep baku yang telah ditentukan sebelumnya dan melakukan tiga metode pengolahan berbeda dalam proses pembuatannya yaitu *boil*, *steam*, dan *sous vide*. Maka dari itu penulis mengangkat judul “*Inovasi Churros Dengan Tambahan Brokoli Menggunakan Tiga Metode Pengolahan Berbeda*”

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang akan penulis bahas, yaitu;

1. Bagaimana formula resep dan metode pengolahan yang paling tepat untuk membuat Brokoli *Churros*?
2. Bagaimana tingkat daya terima konsumen terhadap produk Brokoli *Churros*?
3. Bagaimana analisis harga jual pada produk Brokoli *Churros*?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini, yaitu:

1. Untuk mengetahui formula resep dan metode pengolahan yang paling tepat dalam pembuatan Brokoli *Churros*
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk Brokoli *Churros*
3. Untuk mengetahui harga jual dari produk Brokoli *Churros*

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian inovasi Brokoli *Churros* ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Dapat mempengaruhi perkembangan ilmu kuliner dalam inovasi produk sehingga dapat berdampak pada industri pangan.

2. Manfaat Personal

Dapat memberikan pemikiran dan ide baru dalam pengolahan pangan dengan harapan menjadi motivasi pada masyarakat khususnya yang berkecimpung dalam industri pangan.