

BAB I

PENDAHULUAN

A Latar Belakang

Filosofi makanan dewasa ini telah mengalami pergeseran, di mana makanan bukanlah sekadar untuk meredakan rasa lapar, tetapi yang lebih utama adalah untuk mencapai tingkat kesehatan dan kebugaran yang optimal. Makanan yang mulai banyak diminati konsumen bukan saja yang mempunyai komposisi gizi yang baik serta penampakan dan cita rasa yang menarik, tetapi juga harus memiliki fungsi tertentu bagi tubuh, contohnya adalah makanan fungsional. Makanan fungsional adalah makanan yang secara alamiah maupun telah melalui proses, mengandung satu atau lebih senyawa yang berdasarkan kajian-kajian ilmiah dianggap mempunyai fungsi tertentu yang bermanfaat bagi kesehatan, serta dikonsumsi sebagaimana layaknya makanan atau minuman, selain itu, makanan fungsional juga mempunyai karakteristik sensori berupa penampakan, warna, tekstur dan cita rasa yang dapat diterima oleh konsumen (Suter, 2013, hlm.2-3). Beberapa contoh makanan tradisional Indonesia yang memenuhi persyaratan makanan fungsional adalah tempe, tahu, dan kunyit asam (Astawan, 2011, hlm.1).

Kunyit asam merupakan salah satu jenis jamu tradisional Indonesia yang terbuat dari rebusan rimpang kunyit kuning (*Curcuma domestica*) dan daging buah asam jawa (*Tamarindus indica*) yang biasanya diolah menjadi minuman, kapsul, atau serbuk. Kunyit asam mengandung senyawa *kurkuminoid* dan *fenol* yang berfungsi sebagai *antioksidan*, *antimikroba* dan antikanker, selain itu juga mengandung *antosianin*, *asam tartarik*, *flavonoid* dan *tannin* yang dapat berperan sebagai *antioksidan*, *antimikroba*, *antifungi* dan *antiinflamasi*, kandungan *bioaktif* inilah yang menjadikan kunyit asam termasuk ke dalam makanan fungsional (Winarti, Nurdjanah, hlm.2). Pengembangan kunyit asam masih sangat kurang, khususnya untuk dijadikan makanan atau minuman fungsional (Winarti dan Nurdjanah, hlm.3), maka dari itu, perlu diadakan pengembangan produk kunyit asam menjadi makanan fungsional, salah satunya dengan cara dipadukan bersama makanan fungsional lain, yaitu cokelat.

Cokelat merupakan produk pangan hasil olahan biji kakao yang berasal dari tanaman kakao (*Theobroma Cacao L*) (Mulato dan Suharyanto, 2016,

hlm.57). Terdapat tiga jenis cokelat berdasarkan komposisi penyusunnya, yaitu *dark chocolate milk chocolate*, dan *white chocolate*, ketiganya dibedakan berdasarkan komposisi pasta kakao, lemak kakao, gula, susu serta bahan tambahan lain yang terkandung di dalamnya (Dwijatmoko, 2016, hlm.30). *Dark chocolate* merupakan jenis cokelat yang memiliki kandungan *bioaktif* paling tinggi, hal ini dikarenakan jumlah massa cokelat pada *dark chocolate* terbilang lebih besar dibandingkan cokelat lain, yakni setidaknya 75% (Yoyong, 2014, hlm.1). *Dark chocolate* mengandung *teobromin* yang berfungsi untuk merangsang munculnya rasa *relax* dan bahagia (Susanti, 2010, hlm.6), *polifenol* yang berfungsi untuk meningkatkan aliran darah dalam arteri, dan menurunkan tekanan darah yang tinggi, dan *asam oleat* yang merupakan asam lemak tak jenuh tunggal yang dapat menurunkan kadar kolesterol dalam darah (Yoyong, 2014, hlm.1), tingginya kandungan *bioaktif* inilah yang membuat penulis tertarik untuk membuat makanan fungsional dalam bentuk olahan *Dark chocolate*.

Salah satu produk olahan cokelat yang banyak ditemukan dengan berbagai macam bentuk dan kreasi adalah *praline*. *Praline* merupakan salah satu jenis *classic candy* yang populer sejak abad ke-17, karena kepopulerannya, *praline* terus mengalami perkembangan, sehingga kini, *praline* dapat dibagi menjadi 3 jenis, yakni *French Praline*, *American Praline*, dan *Belgian Praline*. *French Praline* adalah *praline* berbentuk padat yang terbuat dari kombinasi *almond* dan gula yang dikaramelisasi, *American Praline* adalah *praline* yang terbuat dari campuran gula karamel, sirup, susu, dan krim yang dikombinasikan dengan kacang pecan, *almond*, ataupun *hazelnut*, sedangkan *Belgian Praline* adalah *praline* yang terdiri dari *shell* berupa *milk chocolate*, dan *Filling* lembut berupa kombinasi pasta cokelat dan kacang ataupun krim yang terbuat dari kombinasi kacang, susu, dan sirup. *Belgian Praline* adalah kreasi cokelat yang menonjolkan *filling*, bentuk, dan bahan dasar pembuatan *shell* yang beraneka ragam (Rangkuti, 2013, hlm.34), karena *Filling* dan bahan dasar pembuatan *shell Belgian Praline* dapat dibuat beranekaragam, maka penulis tertarik untuk melakukan modifikasi dengan menggunakan bahan fungsional, hal ini bertujuan untuk meningkatkan kandungan *bioaktif* dari *Belgian Praline* sehingga dapat memiliki fungsi fungsional yang lebih tinggi dibandingkan *Belgian Praline* biasa, atau dapat

dikatakan sebagai makanan fungsional. Pada penelitian ini, *shell* dari *Belgian Praline* akan dibuat dari *dark chocolate* sedangkan bagian *Filling Belgian Praline* akan dibuat dari campuran pasta cokelat, pasta *hazelnut*, dan bubuk kunyit asam.

Dark chocolate dan kunyit asam dipilih karena keduanya merupakan makanan fungsional yang apabila digabungkan tidak saling kontradiktif. Kandungan *bioaktif* yang kontradiktif dengan kunyit asam di antara lain adalah *aspirin*, obat kimia anti depresan, dan *polifenol* (Mulyani, dkk, 2008, hlm.8). *Dark chocolate* memiliki kadar *polifenol* yang cukup tinggi (Yoyong, 2014, hlm.1), sehingga, apabila digabungkan dengan kunyit, akan berdampak buruk pada tubuh, namun, berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Puspita, 2015, hlm.6), menyatakan bahwa “Total *polifenol* dan aktifitas *antioksidan* pada cokelat dan herbal akan menurun setelah melalui pemanasan, sehingga penggabungan kedua bahan ini tidak akan menimbulkan efek samping yang buruk (*Over antioxidant*)”, dalam penelitian yang penulis lakukan, *dark chocolate* akan melalui proses *tempering* terlebih dahulu, sedangkan kunyit asam yang dipakai adalah kunyit asam bubuk yang telah melalui proses pemanasan, dengan kedua proses ini, kandungan *polifenol* pada *dark chocolate* dan kunyit akan berkurang sehingga ketika digabungkan tidak akan memiliki efek kontradiktif. Cokelat juga diketahui memiliki kecenderungan kontradiktif dengan kandungan *bioaktif*, kandungan *bioaktif* yang kontradiktif dengan cokelat diantaranya adalah *esterogen* (Puspita, 2015, hlm.6) Kandungan *esterogen* tidak terdapat pada kunyit asam (Mulyani, dkk, 2008, hlm.8), sehingga, penggabungan kunyit asam dan cokelat aman dilakukan. Kandungan lemak cokelat juga kontradiktif dengan segala jenis pengawet, termasuk pengawet yang terdapat dalam cokelat itu sendiri, hal ini akan menyebabkan penumpukan kolesterol di dinding pembuluh darah (Puspita, 2015, hlm.6), maka dari itu, pada penelitian ini, cokelat yang dipilih adalah cokelat dengan kandungan lemak paling rendah yaitu *dark chocolate*.

Dark chocolate memiliki kemampuan untuk mengurangi sakit menstruasi begitu pula dengan kunyit asam, penggabungan dua bahan makanan yang memiliki fungsi sama ini diharapkan dapat saling bersinergi untuk meredakan nyeri saat haid atau sebelum haid (PMS – *Premenstrual Syndrome*). *Dark*

chocolate merupakan sumber *magnesium* alami tertinggi, jika seseorang kekurangan *magnesium*, dapat menyebabkan hipertensi, penyakit jantung, diabetes, sakit persendian dan masalah bulanan wanita yaitu PMS (*Premenstrual Syndrome*), mengkonsumsi *dark coklat* akan menambah *magnesium* dalam asupan gizi harian yang berfungsi untuk menaikkan kadar hormon *progesteron* yang mengontrol nyeri PMS (*Premenstrual Syndrome*) (Maharani, 2017, hlm.687). Kunyit asam juga dapat berfungsi sebagai makanan pereda nyeri haid, kunyit asam memiliki kandungan bahan aktif *kurkumin* dan *antosianin* yang berfungsi sebagai *analgetika*, *antiinflamasi*, dan penenang atau pengurang tekanan psikis (Limananti dan Triratnawati, 2003, hlm.9), atas dasar teori ini, maka diharapkan produk yang penulis teliti akan memiliki fungsi fungsional sebagai makanan untuk meredakan PMS (*Premenstrual Syndrome*) dengan kemampuannya untuk membuat tubuh menjadi rileks dan meredakan rasa sakit.

Produk *Belgian Praline* dengan *Filling* kunyit asam juga diharapkan dapat dikonsumsi oleh orang-orang yang sedang mengalami kegelisahan, dalam *mood* buruk, maupun kelelahan. *Dark chocolate* dapat meningkatkan *mood* dalam hitungan menit, hal ini disebabkan karena kandungan *kafein*, dan *theobermine* yang memberi efek rileks dan menaikkan *mood*, sehingga *dark chocolate* bisa dikonsumsi saat deperesi, *stress*, maupun kelelahan. *Dark chocolate* juga dapat merangsang pelepasan hormon *endorphine* yang dapat menciptakan rasa senang dan bahagia (Limananti dan Triratnawati, 2003, hlm.9).

Produk penelitian ini juga dapat dijadikan salah satu inovasi *fusion food*. *Fusion food* adalah menu makanan yang menggabungkan ciri khas dua negara, baik dari segi bumbu, bahan, maupun cara penyajian. Terdapat tiga tipe *fusion food*, tipe pertama yaitu, hasil modifikasi makanan khas satu negara dengan menggunakan makanan khas negara lain, tipe kedua yaitu campuran dua jenis makanan menjadi satu jenis makanan baru, dan tipe ketiga adalah hasil penyatuan makanan terhadap suatu budaya (Bloem, 2014, hlm.2). Produk penelitian ini dapat dikatakan sebagai *fusion food* karena memenuhi salah satu kriteria di atas yaitu, memodifikasi makanan khas negara Belgia (*Belgian Praline*) dengan makanan khas Indonesia (Kunyit asam), selain alasan tersebut, kunyit asam sebagai produk khas Indonesia, sudah seharusnya dilestarikan, selama ini kunyit asam hanya

diolah menjadi minuman, kapsul, atau serbuk (Winarti dan Nurdjanah, hlm.3), maka dari itu penulis tertarik untuk membuat produk olahan yang menggunakan kunyit asam, salah satunya dengan menjadikannya sebagai *Filling Belgian Praline*.

Penelitian mengenai analisis sensori *Belgian Praline* dengan formula *Filling* berbeda pernah dilakukan oleh (Jovanka, 2010), dengan judul “*Sensory Evaluation of Pralines Containing Different Honey Products*”(evaluasi sensori pada praline dengan *Filling* madu berbeda), hasil penelitian yang dilakukan, menunjukkan adanya perbedaan respon panelis pada 3 jenis *praline* tersebut, sehingga dapat disimpulkan bahwa pada penelitian tersebut, jenis madu pada *Filling praline* memiliki karakteristik dan penerimaan sensori yang berbeda, pada penelitian ini, Jovanka juga membuat *shell Belgian Praline* dari *dark chocolate* bukan *milk chocolate*, yang membedakan *praline* yang akan penulis buat dengan *praline* hasil penelitian Jovanka adalah terletak pada jenis *Filling* fungsional yang digunakan, *Filling* yang digunakan dalam penelitian Jovanka adalah *Filling* fungsional berupa madu, sedangkan penulis menggunakan *Filling* fungsional berupa pasta kunyit asam.

Pengembangan produk kunyit asam juga telah dilakukan oleh beberapa orang sebelumnya. Pada tahun 2017, penulis menemukan 3 penelitian berbeda mengenai pengembangan produk kunyit asam, diantaranya, pengembangan produk “Es Krim Rasa Jamu Kunyit Asam” (Sholikah, 2017), pengembangan produk “Kunyit asam sebagai tambahan pembuatan *hard candy*” (Arfina, 2017), dan “Inovasi Pembuatan *Sponge Cake* dengan Menggunakan Jamu Kunyit Asam” (Nopianti, 2017), ketiga penelitian tersebut menghasilkan respon yang baik dari konsumen setelah melalui beberapa kali pengulangan dan uji hedonik.

Produk pengembangan kunyit asam yang dijual secara komersil dan memiliki konsep yang mirip dengan penelitian penulis juga ditemukan. Produk pertama adalah produk *Belgian Praline* kunyit asam yang dikembangkan oleh salah satu perusahaan cokelat bernama Dapur Cokelat yang berlokasi di Jakarta, produk ini merupakan salah satu varian cokelat unggulan dalam koleksi khusus cokelat nusantara pada tahun 2018, namun, produk *Belgian Praline* kunyit asam dari Dapur Cokelat ini tak lagi diproduksi, (Kurniasih, 2018, hlm.1-4).

Perusahaan cokelat di Purbalingga, yakni Radenta Cokelat juga sudah memproduksi sebuah produk yang terbuat dari cokelat dan kunyit asam, produk ini berbentuk *milk chocolate bar* yang berisi *Filling* kunyit asam. Produk Radenta Cokelat masih diproduksi hingga sekarang, namun hanya dibuat sesuai pesanan saja (Cokelatremphadenta.wordpress.com, 2015), yang membedakan kedua produk tersebut dengan produk yang akan dikembangkan penulis adalah terletak dari jenis coklatnya, coklat yang digunakan oleh perusahaan Dapur Cokelat dan Radenta Cokelat adalah *milk chocolate*, sedangkan coklat yang akan digunakan oleh penulis adalah coklat yang memiliki nilai fungsional lebih tinggi, yakni *dark chocolate* selain itu, Radenta Cokelat mengembangkan produk *chocolate bar* dengan *Filling* kunyit asam, sedangkan penulis mengembangkan produk *Belgian Praline* dengan *Filling* kunyit asam.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana cara membuat *Belgian Praline* dengan *Filling* kunyit asam sebagai makanan fungsional?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk menganalisis tingkat kesukaan produk *Belgian Praline* dengan *Filling* kunyit asam sebagai makanan fungsional.

2. Tujuan khusus

- a. Membuat *Belgian Praline* dengan *Filling* kunyit asam.
- b. Menghasilkan formula dasar *Belgian Praline* dengan *filling* kunyit asam sebagai makanan fungsional.
- c. Menganalisis perbedaan tingkat kesukaan produk *Belgian Praline* dengan berbagai konsentrasi *Filling* kunyit asam berdasarkan tingkat kesukaan kategori aroma, rasa, dan tekstur.

D. Manfaat Penelitian

1. Teoritis

Manfaat teoritis dari penelitian ini adalah mengembangkan teori pembuatan *Belgian Praline* sebagai makanan fungsional.

2. Praktis

Manfaat praktis dari penelitian ini adalah melestarikan warisan kuliner nusantara yaitu kunyit asam dan memperkaya varian *fusion food*.

E. Hipotesis Penelitian

Berdasarkan teori yang diuraikan maka hipotesis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Hipotesis Kerja (Ha)

Terdapat perbedaan tingkat kesukaan produk *Belgian Praline* dengan *Filling* kunyit asam sebagai makanan fungsional.

2. Hipotesis Nol (Ho)

Tidak terdapat perbedaan tingkat kesukaan produk *Belgian Praline* dengan *Filling* kunyit asam sebagai makanan fungsional.

F. Struktur Organisasi

Struktur organisasi skripsi diperlukan untuk memudahkan peneliti memahami alur pikir dalam penulisan skripsi. Adapun struktur organisasi yang terdapat dalam penyusunan skripsi ini, yaitu :

BAB I PENDAHULUAN

- A. Latar Belakang Penelitian
- B. Rumusan Masalah Penelitian
- C. Tujuan Penelitian
- D. Manfaat Penelitian
- E. Struktur Organisasi Skripsi

BAB II Kajian Pustaka

- A. Makanan Fungsional
- B. Produk Olahan Kunyit Asam
- C. *Dark chocolate*
- D. *Belgian Praline*
- E. Penelitian Terdahulu
- F. Panelis

BAB III Metode Penelitian

- A. Desain Penelitian
- B. Partisipan
- C. Instrumen Penelitian
- D. Prosedur Penelitian
- E. Analisis Data

BAB IV Temuan dan Pembahasan

- A. Hasil Temuan Penelitian
- B. Pembahasan

BABV Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi.

- A. Simpulan
- B. Implikasi
- C. Rekomendasi