

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kajian Produk



Gambar 1. Mille Crepes

Produk ini di pasaran berasa manis dan berfungsi sebagai hidangan penutup. Namun pada produk Mille Crepes inofasi baru ini berasa gurih dan berfungsi sebagai hidangan pembuka. Mille Crepes ini memiliki 20 layer dengan isian kari ayam.

Crepes itu tipis, tapi tidak seperti *pancake*. *Crepes* biasanya di sajikan dalam bentuk sederhana tetapi biasanya dibuat variasi yang berbeda dengan di gulung atau di beri isian, isian berlapis, atau disajikan dengan saus manis (Wayne Gisslen, 248, 2013).

Mille Crepes ini berbeda dari produk Mille Crepes yang di temui di toko kue biasanya, Mille Crepes yang bisa kita temui biasanya berasa manis namun, Mille Crepes ini berasa asin yang diisi dengan kari ayam yang di cincang dan di beri sauce kari.

B. Kajian Bahan

1. Bahan Utama

a. Beras hitam



Gambar 2. Beras Hitam

Beras hitam memiliki segudang manfaat bagi kesehatan. Dalam sejarahnya, beras ini dianggap sebagai makanan para raja. Di Cina pernah disebut sebagai beras terlarang (*forbiden rice*). Karena pada masa itu hanya keluarga kerajaan yang boleh mengkonsumsinya.

Secara umum terdapat tiga macam beras, yakni beras putih (*Oryza sativa*), beras merah (*Oryza glaberrima*) dan beras hitam (*Oryza sativa L. indica*). Dari ketiga jenis itu, beras putih paling banyak dikonsumsi disusul dengan beras merah.

Di Indonesia, masyarakat lebih mengenal ketan hitam dibanding beras hitam. Meskipun warnanya sama-sama hitam, beras hitam berbeda dari ketan hitam. Begitu pula dengan kandungan nutrisinya. Sifat dan teksturnya mirip dengan beras biasa dibanding ketan. Dari segi rasa, beras hitam sedikit pera tidak begitu “pulen” seperti beras putih. (Apriana K. Damaiyanti. 2019).

Tabel 1. Kandungan gizi beras hitam

Nutrisi	Beras Hitam
Pati (%)	75,5158
Amilosa (%)	76,17 gr
Amilopektin (%)	362 kcal
Bheta carotene (mg/100 gr)	7,5 g
Antosianin (ppm)	0,043 mg

b. Tepung Beras Hitam



Gambar 3. Tepung Beras Hitam

Pada pembuatan Mille Crepes dibutuhkan tepung yang berasal dari beras hitam, sehingga beras hitam tersebut di olah menjadi tepung beras hitam yang siap pakai, pada pembuatan tepung beras hitam hampir sama pembuatan tepung yang lainnya.

Salah satu alternatif pemecahan masalah kelangkaan bahan pangan adalah melalui substitusi dengan beras hitam. Beras hitam merupakan sereal sumber protein.

c. Tepung terigu



Gambar 4. Tepung Terigu

Tepung terigu adalah bahan utama dalam pembuatan roti. Bagian paling penting dan struktur paling penting dalam pembuatan produk roti, kue, *cookies*, dan patiseri. Tidak seperti masakan rumahan yang bergantung pada produk tepung serbaguna, ahli kue mempunyai akses yang luas dalam jenis-jenis tepung yang digunakan dengan perbedaan kualitas dan karakter tepung (Wayne Gisslen, 248, 2013).

Tepung terigu merupakan tepung/bubuk halus yang berasal dari biji gandum, dan digunakan sebagai bahan dasar pembuat kue, mie dan roti. Kata terigu dalam bahasa indonesia diserap dari bahasa portugis *trigo* yang berarti gandum. Tepung terigu juga mengandung banyak zat pati, yaitu karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air. Tepung terigu juga mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang terbuat dari bahan terigu (Nani Ratnaningsih, Pengetahuan Bahan Pangan).

d. Gula



Gambar 5. Gula

Gula termasuk golongan karbohidrat, termasuk golongan zat tepung. Ada 2 jenis gula dasar: *simple sugar*, *complex sugar*. Zat atau polisakarida yang banyak membentuk struktur kimia secara kompleks.

Semua gula mempunyai tingkat manis yang berbeda, contohnya laktosa kurang manis dari pada satu sendok gula biasa (sukrosa), sedangkan fruktosa lebih manis dari pada sukrosa (Wayne Gisslen, 65, 2013).

e. Telur



Gambar 6. Telur

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa lezat, mudah di cerna dan bergizi tinggi. Selain itu telur mudah di peroleh dan harganya murah. Kelemahan telur yang memiliki sifat mudah rusak,

baik kerusakan alami, kimiawi maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme melalui pori-pori telur (Mutiara N dkk, 2010;123).

Telur merupakan komponen paling penting dalam pembuatan roti. Telur berfungsi sebagai pengikat, emulsifier, pengembang, pemberi warna, dan memperkuat rasa. Serta menambahkan rasa pada Mille Crepes itu sendiri.

f. Susu Cair



Gambar 7. Susu

Susu merupakan bahan makanan yang berasal dari hewani. Susu juga mengandung semua zat yang dibutuhkan oleh tubuh seperti misalnya protein, lemak, karbohidrat, mineral, dan vitamin. Nilai gizi yang cukup tinggi ini menyebabkan susu menjadi media pertumbuhan mikroorganisme (Nissa Sholohah. 2015).

Semua susu segar berasal dari sapi. Mengandung lemak, padatan susu bukan lemak, dan air. *Skim* atau susu tanpa lemak, sebagian besar atau semua lemak dihilangkan, mengandung lemak 0.5% atau di bawahnya (Wayne Gisslen, 73, 2013).

Susu adalah yang berbentuk cair, susu cair pada pembuatan makanan sedikit berbeda dengan susu segar. Bila susu segar adalah susu yang diambil langsung dari binatang ternak dan tidak mengalami proses

selain proses *sterilisasi* dan tidak mendapatkan bahan tambahan apapun, maka susu cair selain mengalami proses *sterilisasi*, untuk menambahkan nilai simpan yang lebih lama (Reni siswi utami. 2012). Penambahan susu juga berfungsi mencairkan adonan supaya tidak terlalu kental agar mudah didadar dan menambahkan sedikit aroma.

g. Margarin



Gambar 8. Margarin

Margarin merupakan produk olajan yang berasal dari hewani dan nabati, margarin adalah sebagai bahan penambah rasa, *emulsifiers*, penambah warna, dan bahan tambahan lainnya. Margarine mengandung 80 sampai 85% lemak., 10-15% *moisture*, dan 5% garam, susu padat dan komponen lainnya (Wayne Gisslen, 71, 2013).

2. Bahan Tambahan

a. Garam



Gambar 10. Garam

Garam merupakan bumbu yang sangat penting dalam memasak, garam disebut juga dengan nama Sodium Chlorida yang berguna untuk menstabilkan cairan di dalam tubuh dan mencegah kekeraman pada otot-otot. Terdiri dari 40% *Sodium* dan 60% *Clorida* (Siti Hamidah, 2009:58).

Garam memainkan peran penting dalam *baking*. Lebih dari sekedar bumbu atau meningkatkan rasa. Ini adalah fungsi lainnya

1. Garam memperkuat struktur gluten dan membuat lebih lentur.
2. Garam menghambat pertumbuhan ragi. Kerana itu penting untuk mengontrol fermentasi di roti.

Karena alasan ini, kuantitas garam di resep sangatlah penting. Jika banyak menggunakan garam, fermentasi dan pengembangan lambat. Jika kurang menggunakan garam, proses fermentasi menjadi cepat (Wayne Gisslen, 90, 2013).

b. Pewarna (Hitam)

Pewarna adalah komponen tambahan yang biasa digunakan dalam pembuatan makanan dan minuman. Pewarna ini dibutuhkan untuk memberikan daya tarik tersendiri bagi orang yang ingin mengkonsumsinya. Bentuk pewarna ini biasanya yang sering kita temui berbentuk cairan namun sedikit kental. Pewarna sendiri dibagi ada pewarna alami yang dari tumbuhan dan pewarna buatan yang biasanya terbuat dari bahan kimia. Kegunaan pewarna ini pada pembuatan Mille Crepes ini agar menutupi warna kusam pada warna yang dihasilkan oleh tepung beras hitam itu sendiri.

c. Ragout

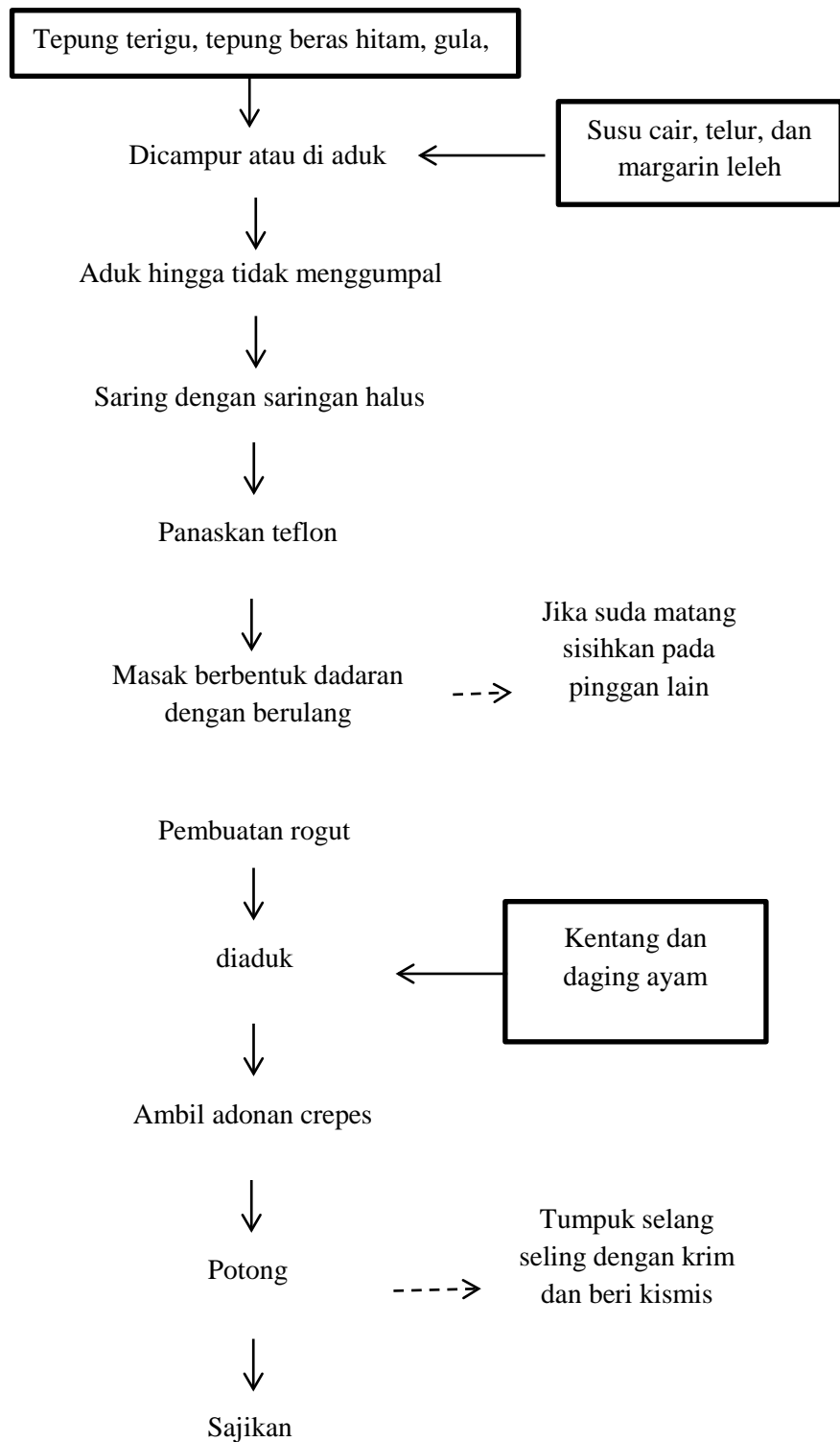
Ragout biasa kita kenal sebagai isian risol yang bertekstur kental dan seperti pasta. Ragout adalah potongan – potongan sayuran atau daging yang dibumbui. Ragout yang lebih umum dikenal di Indonesia berbentuk seperti pasta semi padat yang berisi sayuran. Wujud dari ragout seperti demikian karena terdapat penambahan tepung dalam proses pembuatannya. Sehingga potongan sayuran yang di olah dengan bumbu dan ditambahkan tepung memiliki tekstur seperti ragout (Sekainojouou, 2015)

C. Kajian Teknik Olah

Pada pembuatan Mille Crepes ini teknik olah yang digunakan dengan pemanggangan di teflon dengan api yang sedang. Pada awal proses pensubsitusian tepung beras hitam dengan tepung terigu. Pensubsitusian awal

sekitar 50% tepung beras hitam, pencampuran dilakukan pada bowl cekung kemudian di aduk hingga rata dan tercampur rata sampai tidak ada gumpalan setelah itu cairan itu disaring dengan saringan halus, pada wadah terpisah. Setelah itu panaskan teflon pada kompor dengan api sedang, setelah dirasa teflon panas beri sedikit olesan mentega di atas teflon dan tuang adonan tadi ke dalam teflon dengan bentuk yang tipis dan bulat setelah matang angkat dan ulangi tahap ini hingga adonan pada mangkuk habis. Pada pembuatan isian ini menggunakan ayam kari ,setelah semua dirasa jadi tumpuk crepes selang seling dengan kari ayam menjadi tumpukan yang cukup tinggi.

Metode dalam pembuatan crepes ini menggunakan, metode panas kering menggunakan lemak atau *dry heat method using fat*. Dalam metode panas kering ada berbagai macam jenisnya seperti *saute*, *pan fry*, dan *deep fry*. Crepes ini menggunakan metode *fry pan*, *fry pan* adalah memasak dengan minyak dalam bentuk sedang atau sedikit menggunakan *fry pan* di atas api sedang (Siti Hamidah dan Kokom Komariah, Buku Resep dan menu, 2016).



Gambar 11. Diagram Alir pembuatan Mille Crepes
 Sumber : Wayne Gisslen, 2013

D. Kajian Teknik Penyajian

1. Garnish

Garnish merupakan hiasan pada suatu hidangan, hiasan dalam hal ini adalah segala sesuatu yang umumnya bisa dimakan yang dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan (Bartono, 2010).

Pada teknik garnish yang di gunakan untuk produk Mille Crepes ini diletakan pada dinner plate dan diberi satu slice Mille Crepes.

2. Standar Porsi

Standar porsi merupakan aturan tentang porsi makanan yang disajikan, berapa takaran beratnya. Hal ini menyangkut kuantitas makanan, tujuan dari pemorsian adalah harga jual makanan dapat sesuai dengan porsi yang didapatkan (Bartono, 2010).

Penyajian *Appitizer* menggunakan porsi kecil (sepengigitan). Berasa gurih atau asam. Pada 1 porsi *Appitizer* berkisar 60 – 85 gr (Kokom Komariah, Seni Penyajian Makanan).

Porsi yang akan disajikan pada Mille crepes ini adalah satu slice pada setiap penyajian, slice berbentuk segitiga yang sedangkan untuk ukuran satu mille crepes berbentuk bulat utuh.

3. Platting

Platting merupakan cara penyajian dan penataan makanan diatas piring, dengan memadukan makan yang dihidangkan dengan garnish. Tujuan dari plating adalah untuk mempercantik makanan sehingga dapat

meningkatkan selera makan serta meningkatkan nilai jual (Bartono, 2010).

Plating pada Mille Crepes ini akan diberi dekorasi yang sederhana namun menarik dan memilih warna dekorasi yang sesuai dengan warna Mille Crepes agar terlihat menarik.

4. Kemasan

Kemasan adalah desai kreatif yang mengaitkan bentuk, struktur, material, warna, citra, dan elemen – elemen desain dengan informasi produk agar produk dapat di pasarkan (Muchlisin Riadi, kajianpustaka.com, 2016).

Kemasan di bagi menjadi 3 , yaitu :

1. Primer, kemasan primer adalah kemasan yang bersinggungan langsung dengan produk.
2. Sekunder, kemasan sekunder adalah kemasan yang digunakan untuk melindungi kemasan primer saat disimpan di gudang, dan penyimpanan.
3. Tersier, kemasan tersier adalah kemasan yang di gunakan untuk mengabungkan seluruh kemasan sekunder untuk memudahkan proses transportasi atau pendistribusian agar mencegah barang atau produk rusak (Antikarina, brainly.co.id, 2017).

Pada produk Mille Crepes kemasan yang digunakan adalah kemasan sekunder, kemasan yang secara langsung bersinggungan dengan produk. kemasan yang di gunakan adalah mika yang

berbentuk bulat seperti kemasan burger namun lebih kecil, di dalam kemasan itu terdapat sendok dan sauce, kantung sauce menggunakan plastik klip kecil. Di atas kemasan di tempelkan setiker untuk mengetahui nama produk.

E. Kajian Informasi Nilai Gizi

Informasi nilai gizi adalah label yang biasanya ada di kemasan makanan, berisi informasi kandungan nutrisi makanan tersebut. Informasi nilai gizi berguna sebagai bahan pertimbangan anda sebagai konsumen untuk membeli suatu barang. Informasi yang dicantumkan sangat bermanfaat bagi seseorang dengan kondisi tertentu atau seseorang yang sedang membatasi jumlah asupan suatu kandungan (Kemal Al Fajar. 2017).

Prosedur pengujian yang dilakukan dengan langkah awal pembuatan produk dan produk akan di uji pada lab, dengan metode uji proksimat, dengan berbagai macam uji kandungan yang ada di dalam produk Mille Crepes dan akan didapat hasil kandungan-kandungan gizi yang terdapat pada produk Mille Crepes.

Manfaat dari uji ini agar kita dapat mengetahui apa saja kandungan yang ada di dalam produk Mille Crepes dan apakah kandungan gizi ini sesuai dengan yang diharapkan. Dan untuk konsumen yang menikmati uji nilai gizi ini sangat bermanfaat karena dari sini konsumen akan mengetahui apakah produk ini dapat dikonsumsi oleh konsumen yang sedang menghindari atau membatasi jumlah asupan.

F. Uji Kesukaan

Uji Sensoris Sasaran dalam uji kesukaan ini adalah mahasiswa teknik boga yang sudah menempuh mata kuliah Pengendalian Mutu Pangan dan calon konsumen. Pemilihan mahasiswa teknik boga dengan kriteria khusus dimaksudkan karena mahasiswa tersebut telah memperoleh dasar-dasar ilmu penilaian sensoris terhadap suatu makanan seperti penilaian warna, rasa, dan tekstur. Uji kesukaan dilakukan pada uji panelis terbatas dan pameran, dan diharapkan dapat memberikan penilaian yang valid (Nani Ratnaningsih., 2010: 3).

Pengujian berupa panelis mengemukakan responnya yang suka atau tidaknya terhadap sifat bahan yang diuji. Pada pengujian ini panelis diminta mengemukakan pendapatnya secara spontan tanpa membandingkan dengan sampel standar atau sampel-sampel yang diuji sebelumnya, sehingga sampel standar atau sampel-sampel yang diuji sebelumnya, sehingga sebaiknya penyajian dilakukan secara berurutan dan tidak bersama-sama. Panelis yang digunakan adalah tidak terlatih dan panelis yang terlatih (Nani Ratnaningsih, 2008: 25).

G. Kerangka Berfikir

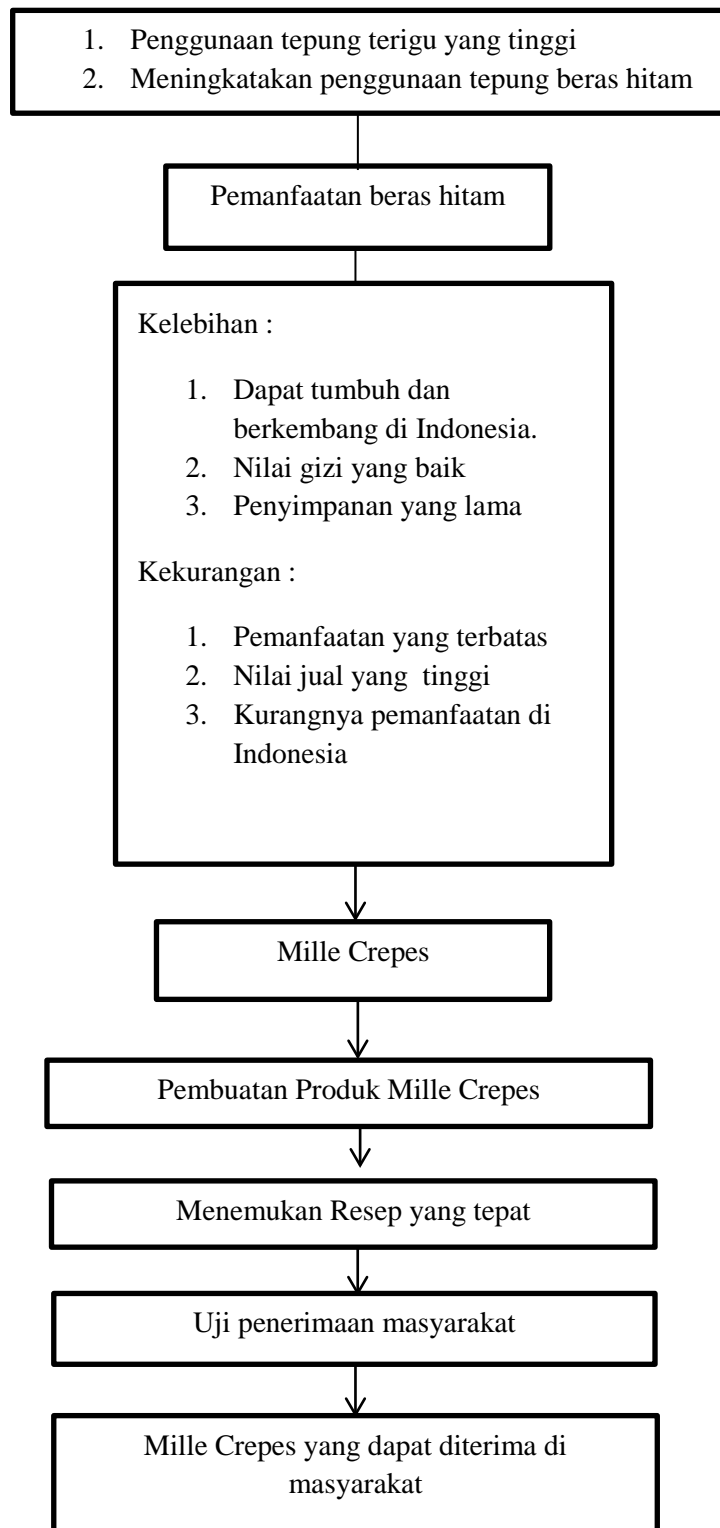
Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) merupakan sereal sumber karbohidrat. Pemanfaatan tepung beras hitam masih kurang di Indonesia. Di Indonesia sendiri tanaman beras hitam dapat tumbuh dengan baik karena iklim dan kondisi yang cocok dan masyarakat Indonesia lebih mengenal ketan hitam dari pada beras hitam dari segi rasa beras hitam sedikit pera tidak pulen

seperti beras putih, ini yang menyebabkan beras hitam kurang digemari di Indonesia (Apriana K. Damaiyanti). Beras hitam merupakan sumber antosianin yang tinggi dibandingkan dengan sumber antosianin lain seperti bluberi dan anggur. Antosianin merupakan senyawa organik golongan flavonoid dengan struktur utama tiga gugus aromatik. Sebagai antosianin bermanfaat sebagai kesehatan. Selain itu beras hitam juga tidak mengandung gluten Tepung beras hitam juga dapat memberikan pewarna alami dalam pembuatan berbagai aneka olahan makanan. Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan menganalisis apakah terdapat perbedaan pengaruh substitusi tepung beras hitam sebanyak 25%, 50%, dan 75% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa (Hendra Fauzi, 2018).

Kandungan pada beras hitam memberikan efek kesehatan bagi manusia, seperti pencegahan penyakit jantung, obesitas, penurunan hipertensi, menjaga kadar gula darah, dan melindungi jantung. Beras hitam dapat diolah menjadi tepung. Pengolahan beras hitam menjadi tepung beras hitam merupakan hal paling mendasar.

Crepes itu tipis, tapi tidak seperti pancake. *Crepes* biasanya di sajikan dalam bentuk sederhana tetapi biasanya dibuat variasi yang berbeda dengan di gulung atau di beri isian, isian berlapis, atau disajikan dengan saus manis. *Crêpe* tipis yang terbuat dari gandum dan merupakan makanan yang sangat digemari di seluruh Eropa dan tempat lainnya. Bahan utamanya adalah terigu, telur, susu, mentega, dan garam. *Crêpe* adalah panekuk tipis

yang terbuat dari gandum dan merupakan makanan yang sangat digemari di seluruh Eropa dan tempat lainnya. Bahan utamanya adalah terigu, telur, susu, mentega, dan garam. Kunci utama pada pembuatan *crepes* adalah pada pemanggangan di pan menggunakan api yang sedang dapat menghasilkan *crepes* yang baik dan bagus. Serta pemilihan bahan dengan kualitas baik dapat menghasilkan *crepes* yang bagus dan pemilihan resep juga menentukan hasil akhir dari *crepes*.



Gambar 12. Diagram Alir Kerangka Berfikir