

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Manusia membutuhkan energi dan nutrisi untuk pertumbuhan, pemeliharaan fungsi biokimia tubuh, dan perkembangannya. Nutrisi dikategorikan menjadi dua yaitu makronutrisi yang terdiri dari karbohidrat, lemak, protein dan mikronutrisi berupa vitamin dan mineral. Makronutrisi terutama protein berperan penting karena kaitannya yang erat dengan proses-proses kehidupan (Sediaoetama 2008).

Seiring dengan kegemaran masyarakat Indonesia dalam mengonsumsi makanan ringan, makanan memiliki beragam variasi bahan, Indonesia merupakan Negara dengan tingkat pertumbuhan penduduk yang tinggi dan memiliki keanekaragaman hayati tinggi. Sumber daya alam yang besar ini merupakan modal penting untuk memenuhi kebutuhan pangan. Penggalan potensi bahan lokal unggulan daerah merupakan salah satu upaya pemerintahan untuk mencapai ketahanan pangan nasional. Tanaman gandum adalah salah satu komoditas pertanian Indonesia yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan (Mayang dan Anindyajati, 2007).

Oat lebih umum dimakan sebagai salah satu jenis sereal dengan tambahan susu. Namun, sekarang ini *oat* juga bisa dibuat menjadi susu. Susu ini sangat diminati, terutama di kalangan vegan atau orang yang alergi susu sapi. Secara alami, minuman ini tidak memiliki nutrisi sepadat gandum utuh. Susu yang dibuat melalui proses penyaringan ini kehilangan nutrisi tertentu yang biasanya didapatkan jika makan semangkuk *oat*. (Vika Damay, 2022)

Buckle et al. (1987) menyatakan bahwa susu merupakan bahan makanan yang sempurna karena mengandung zat-zat gizi yang diperlukan tubuh, Susu gandum memiliki nutrisi yang tidak jauh berbeda dengan jenis susu lainnya. diketahui bahwa pada satu gelas susu oat tanpa pemanis dengan takaran sebanyak 240 mililiter susu oat terdapat setidaknya 120 Kalori 3 gram protein 5 gram lemak 16 gram Karbohidrat 2 gram serat makan Selain itu, susu *oat* ini juga dilengkapi dengan vitamin A, vitamin D, vitamin B12, kalium, kalsium,

zat besi, dan fosfor yang diperlukan oleh tubuh. Dibanding susu lain, susu ini lebih kaya akan kalori, karbohidrat, dan serat daripada susu almond dan susu kedelai.

Seiring dengan perkembangan fungsional pada bahan pangan, diketahui kini sumber susu tidak hanya berasal dari produk hewani. Bahan dasar tanaman dapat dikembangkan fungsinya menjadi bahan dasar pembuatan susu, umumnya masyarakat menyebutnya sebagai susu nabati. Susu nabati umumnya berasal dari varietas tanaman kacang-kacangan yang diproses melalui pemanasan suhu rendah di bawah 100 C atau pasteurisasi selama waktu tertentu. Susu nabati yang dimaksud dalam kajian ini adalah sari dari berbagai sumber tanaman. Secara fisik, susu nabati tidak memiliki perbedaan yang signifikan terhadap susu hewani. Viskositas susu nabati dan hewani hampir sebanding tergantung pada kandungan lemak di dalamnya (Sentana et al., 2017). Namun ada perbedaan dari segi warna dan rasa tergantung pada varietas tanaman yang digunakan. Susu hewani memiliki warna putih kebiruan, viskositas rendah, dan rasa manis (Muchtadi, 2019). Susu nabati dengan cepat mendapatkan perhatian pada skala global sebagai alternatif yang memungkinkan karena kekhawatiran terkait dengan konsumsi susu terutama bagi penderita lactose intolerance (Kehinde et al., 2020).

Oat milk adalah susu yang berasal dari tanaman gandum yang telah dikonsumsi selama berabad-abad tahun dalam berbagai budaya, baik sebagai minuman biasa ataupun sebagai penambahan bahan dasar susu hewani. Seperti diketahui, laktosa hanya diproduksi oleh kelenjar ambing, sehingga susu nabati tidak mengandung laktosa seperti susu yang berasal dari hewan (Hasanah et al., 2020)

Pie susu merupakan hidangan yang cukup populer dalam kalangan masyarakat. Umumnya semua kalangan masyarakat baik dari kalangan anak muda hingga orang dewasa menyukai produk olahan kue kering ini dikarenakan rasanya yang renyah, bentuknya yang simple serta cara pembuatannya pun mudah. Pie tersebut termasuk dalam produk olahan kue kering. Pie susu umumnya dapat bertahan hingga kurang lebih 7 hari. Bahan

baku dalam pembuatan pie susu ialah susu kental manis . Seiring meningkatnya konsumsi pangan masyarakat terhadap susu kental manis, maka dari sini munculah sebuah ide untuk membuatnya menjadi hidangan olahan kue kering dengan menambahkan susu gandum pada pie susu sebagai inovasi baru. Pie susu yang ditambahkan susu gandum ini memiliki beberapa kelebihan diantaranya tergolong produk olahan kering yang cukup tahan lama, tidak menggunakan bahan pengawet dalam pembuatan produk serta masih produk yang masih baru dipasaran. Oleh karena itu memungkinkan sekali jika produk pie susu gandum ini memiliki segmentasi pasar yang luas dikarenakan disukai oleh kalangan masyarakat terutama kalangan anak muda dan orang dewasa.(Gislen,2012)

Pie susu gandum sebagai inovasi terbaru Olahan susu gandum yang dapat diketahui memiliki banyak sekali kandungan gizi yang baik untuk tubuh dan bahkan dapat mengobati penyakit sebagai bahan utama dalam pie. Tingkat minat konsumsi masyarakat khususnya dikalangan anak-anak sampai remaja cukup kecil terhadap susu gandum. Padahal susu gandum memiliki banyak gizi yang sangat baik untuk tubuh, yang dapat menggantikan peran dari susu hewani. Inovasi olahan pangan dari gandum sangat diperlukan terkait dengan upaya untuk menciptakan makanan yang sehat dan berbasis pada peningkatan minat terhadap konsumsi susu gandum. Bahan utama yang berupa susu gandum tersebut memiliki kandungan nutrisi yang tidak kalah baik dengan bahan lainnya. Di samping itu, tingginya permintaan masyarakat terhadap konsumsi camilan sehat menjadi stimulan munculnya inovasi pangan bergaya healthy food, melalui substitusi bahan baku susu gandum. (firda shabrina, STP 2020)

Pie susu gandum akan menjadi peluang usaha yang sangat prospektif. Di samping bahan baku yang menyehatkan, profit yang dihasilkan juga cukup menjanjikan. Usaha tersebut diharapkan tidak hanya mampu mengangkat potensi lokal, tetapi juga dapat menyumbang lapangan usaha kreatif. Pie termasuk salah satu makanan ringan dan bukan sebagai makanan utama, sifat pie yang praktis dan dapat langsung dikonsumsi, membuat pie banyak disukai oleh semua kalangan masyarakat, saat ini pie banyak digunakan sebagai oleh-

oleh contohnya pie susu, prroduk pie susu memadukan susu dan telur sebagai bahan filling sehingga tercipta rasa yang manis dan gurih dari pie susu yang dihasilkan. (Billy Kurniawan, 2022)

Crust pie terbuat dari campuran tepung terigu, margarin, gula halus, dan telur yang menghasilkan adonan crust yang crumble. Warna produk crust yang sudah dipanggang berubah menjadi golden brown, hasil akhir crust pie dipengaruhi oleh penggunaan tepung terigu, jenis lemak yang digunakan, dan jumlah air yang ditambahkan. Penggunaan lemak dapat meningkatkan rasa, tekstur dan dapat memperpanjang umur simpan crust pie dengan cara melapisi granula pati sehingga menghambat re-association molekul pati selama retrogradasi (Yvonne, 2008)

Dengan latar belakang tersebut konsumen sekitar dapat mengerti akan inovasi baru dengan menciptakan sebuah jajanan cemilan sehat dengan bahan dasar tambahan susu gandum pada pie susu. Pie susu gandum merupakan jajanan sehat yang berprotein tinggi dapat memenuhi kebutuhan protein tubuh. maka dari itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “minat konsumen terhadap Pie Susu dengan penambahan *“oat milk”* ditinjau dari rasa dan tekstur”

1.2 Batasan Masalah

Keterbatasan waktu dan sumber daya, maka perlu adanya ruang lingkup dan berdasarkan latar belakang diatas, untuk menghindari kesalah-pahaman terhadap pie susu dengan penambahan *“oat milk”* ditinjau dari rasa, warna, aroma dan tekstur dalam berbagai porporsi dengan presentasi F1=10m dengan penambahan susu gandum 10 ml F2=15ml dengan penambahan susu gandum 15 ml F3=20ml dengan penambahan susu gandum 20 ml ditinjau dari uji coba organoleptik yang meliputi rasa, aroma, warna dan tekstur.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan sebagai berikut :

Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap pie susu dengan penambahan *“oat milk”* jika ditinjau dari uji organoleptik?

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang diatas dapat disimpulkan bahwa tujuan penelitian ini yaitu :

Mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap pie susu dengan penambahan "*oat milk*".

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian secara teoritis yaitu sebagai berikut :

1. Menambah pengetahuan dan membuka wawasan pada masyarakat atau konsumen
2. bagi mahasiswa prodi Pendidikan vokSIONAL kesejahteraan keluarga konsentrasi Tata Boga mengenai pemanfaatan "*oat milk*" yang dapat dijadikan sebagai penambahan dalam pembuatan pie susu.
3. Menambah pengetahuan dan membuka ide baru kepada pengusaha kue pie susu mengenai penambahan bahan "*oat milk*" pada pie susu.
4. Sebagai bahan masukan dan informasi kepada masyarakat atau konsumen tentang pemanfaatan "*oat milk*" yang dapat dijadikan sebagai penambahan dalam pembuatan pie susu.
5. Sebagai gizi tambah pada balita tentang pemanfaatan olahan "*oat milk*" sebagai bahan tambah dalam pembuatan pie susu