

BAB I. PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Choux pastry, yang di Indonesia lebih dikenal dengan sebutan sus kering, merupakan perubahan dari adonan choux paste yang memiliki rasa gurih dan renyah. Makanan ringan kecil berwarna kecoklatan ini memiliki rasa gurih yang khas, tekstur renyah, dan rongga (Betari, 2016). Bahan yang digunakan untuk membuat choux pastry hampir sama dengan sus kering, tetapi ditambahkan baking powder untuk membuatnya lebih renyah dan mengembang lebih cepat. Metode perebusan dan pemanggangan digunakan untuk membuat adonan.

Choux pastry biasanya digunakan sebagai cemilan keluarga, makanan pengganjal perut, hidangan untuk berbagai acara, dan hidangan untuk tamu. Selain itu, kue ini tahan lama dan mudah dibawa ke mana-mana, jadi cocok untuk dimakan dimanapun. *Choux pastry* terbuat dari tepung terigu, mentega (margarin), garam, telur, dan air. Menurut Safitri (2013), pastry choux berukuran kecil, berwarna kecoklatan, dan memiliki tekstur renyah dan gurih yang unik sebagai hasil dari kandungan tepung terigu dan telur. Ovalbumin berfungsi untuk mengembangkan telur. Selama pengadukan, telur akan menyerap udara ke dalam adonan, yang kemudian akan dipanaskan untuk membantu membentuk adonan *choux pastry*.

Choux pastry yang dibuat dengan tepung terigu yang mengandung protein tinggi memiliki protein 14,45%, serat 2,01%, dan karbohidrat dalam bentuk pati 78,36% (Balai dan Konsultasi Industri, 2016). Salah satu komponen pati tepung terigu yang mengandung protein tinggi adalah amilopektin, yang mengandung 50,26%, dan amilosa, yang mengandung 22,84% (Balai Penelitian dan Konsultasi Industri, 2016). Amilosa yang larut dalam air akan membantu membentuk gel dan membuat adonan lebih kokoh. Bentuk, warna, aroma, dan cita rasa choux pastry tidak hanya menentukan gizinya. Warna choux pastry adalah kualitas yang sangat penting untuk diterima. Karena tepung yang digunakan mengandung gluten, produk *choux pastry* menjadi lebih renyah. (Purnomo, 2008).

Variasi produk *choux pastry* kering masih terbatas saat ini. *Choux pastry* ini kaya akan karbohidrat, adapun kandungan karbohidrat pada choux pastry 54% berdasarkan SNI 01-2973-1992 kue kering (Nabilah, 2019). Selain karbohidrat

yang kita dapatkan dari *choux pastry* protein juga bisa diperoleh dengan penambahan ikan tamban dalam adonan pembuatan *choux pastry*. Adapun kandungan protein dari ikan tamban yaitu sebesar 20 gr/100 gr ikan. Adapun cara lain untuk pengembangan produk *choux pastry* ini adalah pembuatan *choux pastry* dengan penambahan ikan tamban.

Selain karbohidrat dan protein yang didapat pada produk *choux pastry* yang akan dibuat ini juga didapatkan kandungan serat dari rumput laut yang digunakan dalam pembuatan *choux pastry* ini. Sampai saat ini rumput laut masih kurang dimanfaatkan sebagai olahan produk, yang disebabkan karena adanya kesulitan dalam pengolahan rumput laut dan teknologi pasca panen yang masih terbatas. Dengan adanya pengembangan produk ini memiliki tujuan agar bisa meningkatkan daya terima masyarakat, penggunaan nilai ekonomis dan adanya manfaat untuk kesehatan dari rumput laut tersebut. Beberapa penelitian farmakologis menemukan bahwa rumput laut *Kappaphycus alvarezii* dimanfaatkan karena kandungan karaglinannya yang berfungsi sebagai antioksidan, peredam kolestrol, serat pangan, anti kanker, dan anti virus (Hayashi *et al.*, 2012) kandungan ekstrak dari rumput laut ini mampu menekan perkembangan tumor dan memodulasi respon imun (Bakar *et al.*, 2017). Dari manfaat-manfaat kandungan rumput laut yang diketahui penambahan ikan tamban dan rumput laut pada pembuatan *choux pastry* ini mampu menghasilkan makanan yang berpotensi menyehatkan tubuh dan pembuatan *choux pastry* ini juga ditujukan agar bisa menjadi cemilan yang berkualitas dan sehat untuk kalangan 10 tahun hingga dewasa. Serat dan protein yang terkandung dalam *choux pastry* ini membuatnya gurih dan tahan lama.

1.2. Rumusan Masalah

Beberapa rumusan masalah dibuat berdasarkan latar belakang, yaitu:

1. Apakah sifat fisik kue *choux pastry* dipengaruhi oleh penambahan rumput laut dan ikan tamban?
2. Bagaimana kualitas kue *choux pastry* dipengaruhi oleh penambahan rumput laut dan ikan tamban?

1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu agar menghasilkan formulasi rumput laut terpilih dan ikan tamban berdasarkan uji hedonik, menganalisis karakteristik mutu dan kandungan gizi *choux pastry* dengan fortifikasi rumput laut dan ikan tamban.

1.4. Manfaat

Adapun manfaat penelitian ini adalah :

1. Menghasilkan berbagai produk makanan dari hasil penambahan ikan tamban dan rumput laut ke dalam pembuatan kue *choux pastry*.
2. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peneliti tentang cara membuat inovasi produk makanan dari ikan tamban dan rumput laut.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan ikan tamban dan rumput laut dalam pembuatan kue *choux* untuk meningkatkan minat anak-anak dan dewasa dalam konsumsi ikan.

