

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Croffle* merupakan produk *pastry* perpaduan dua makanan, yaitu *croissant* dan *waffle* yang mana adonan yang digunakan adalah adonan *croissant* yang dicetak menggunakan cetakan *waffle*. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Purwianti & Leon, 2022) bahwa penjualan *croffle* pada *caffe shop Sweetdreeps* setiap harinya mencapai 2000 hingga 3000 *croffle* dengan pembelian oleh semua kalangan usia. Berdasarkan Badan Pusat Statistika (2015) bahwa tingkat konsumsi produk *pastry* dari tahun 2009 – 2013 mengalami peningkatan dari 0,121 kg/kapita/tahun menjadi 0,144 kg/kapita/tahun. Menurut Global Industry Analysis (2017), tingkat konsumsi pada bulan Juli 2017, untuk produk bakery di Indonesia mencapai 4 kg/kapita (Hunaefi dan Ulfah, 2019).

Bahan utama dalam pembuatan *croffle* yaitu tepung terigu. Menurut data Badan Pusat Statistik (2012), Indonesia merupakan negara pengimpor gandum dengan volume impor mencapai 6,3 juta ton. Peningkatan kebutuhan terigu di Indonesia lama kelamaan akan memberatkan devisa negara, dalam rangka mengurangi ketergantungan Indonesia terhadap impor terigu, maka upaya optimalisasi pemanfaatan sumber pangan lokal perlu dilakukan. Berdasarkan data BPS (2015) produksi ubi kayu setiap tahunnya mencapai 24,56 juta ton. Upaya pendayagunaan ubi kayu sebagai penyangga ketahanan pangan, diantaranya melalui pengembangan teknologi produk turunan tepung ubi kayu, yaitu tepung MOCAF (*Modified Cassava Fluor*). Selain itu perubahan sifat fisikokimia akan meningkatkan daya guna sehingga cocok sebagai pengganti tepung terigu pada

pengolahan produk pangan (Widayat, Abdullah, Dyah Hesti Wardhani, Heru Susanto, Nur Rokhati, Yusi Luluk Rahmania, 2015).

Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) merupakan tepung yang terbuat dari singkong yang melalui proses fermentasi kemudian dikeringkan dan ditepungkan yang dapat diolah menjadi produk pangan (Putri, 2011). MOCAF tidak memiliki kandungan protein tinggi seperti tepung terigu yang berfungsi membentuk gluten yang dibutuhkan dalam membentuk adonan kalis, tetapi kandungan pati yang dimiliki MOCAF lebih besar daripada tepung terigu (Winarno, 2004). MOCAF memiliki kandungan amilopektin sebesar 73%. Tepung MOCAF tidak mempunyai gluten dan rendah protein. SNI tepung MOCAF menunjukkan kadar protein yaitu 0,8 gram lebih kecil dibandingkan dengan kandungan protein tepung terigu yaitu 10,33 gram. Kelebihan dari tepung MOCAF adalah memiliki kadar serat yang tinggi (Hersoelistyorini dkk, 2015). Kemampuan amilopektin yang memiliki daya rekat (viskoelastisitas) sehingga MOCAF dapat digunakan dalam proses pembuatan produk *pastry* dengan proses substitusi pada terigu dengan menggunakan teknik menggilas dan melipat adonan. Dengan kemampuan MOCAF tersebut serta teknik yang digunakan pada adonan *pastry*, dapat memisahkan antara adonan dan lemak yang dibutuhkan pada produk *pastry* (Mumba dan Surhatiningsih, 2013). Substitusi MOCAF diharapkan dapat membentuk produk akhir seperti *croffle* yang renyah dengan cita rasa khas MOCAF.

Beberapa penelitian sebelumnya yaitu mengenai penggunaan tepung MOCAF sebagai bahan baku pembuatan *puff pastry* yang dilakukan oleh Putra (2016), bahwa penambahan tepung MOCAF 10% pada *puff pastry* lebih disukai dari segi rasa yang tidak berasa MOCAF, warna kuning cerah, yang beraroma

*creamy* dan tekstur yang halus. Penelitian yang dilakukan oleh Mumba dan Suhartingsih (2013) yaitu pengaruh substitusi tepung MOCAF pada produk *pastry twist*, adanya pengaruh signifikan terhadap sifat organoleptik yaitu pada kerenyahan, volume yang berlapis-lapis dan berongga sedang, dan tingkat kesukaan pada rasio 5% sangat disukai, namun tidak terhadap warna yang kuning kecoklatan, kurang beraroma *creamy*, dan tekstur cukup halus. Penelitian yang dilakukan oleh (Fajriana & Ratnaningsih, 2021) bahwa produk *pastry tourte* dengan penambahan MOCAF 10% mendapatkan nilai 4,5 dari segi warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan produk. Berdasarkan uraian tersebut, maka penelitian ini dilakukan untuk menggali informasi dengan memanfaatkan tepung MOCAF sebagai alternatif penggunaan tepung terigu dalam pembuatan *croffle* dengan substitusi tepung terigu dengan tepung MOCAF. Pembuatan *croffle* dipilih karena saat ini banyak digemari oleh semua masyarakat dari berbagai usia dan kalangan. Adanya tepung MOCAF sebagai bahan substitusi tepung terigu diharapkan dapat mempengaruhi tingkat kualitas dari segi fisikokimia dan juga sensoris terhadap *croffle* tersebut. Hasil yang didapatkan diharapkan dapat mendorong pengembangan produk tepung MOCAF.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui interaksi antara jenis tepung terigu dengan rasio tepung terigu dan tepung MOCAF terhadap kualitas fisikokimia dan sensoris *croffle*.
2. Untuk mengetahui pengaruh jenis tepung terigu terhadap kualitas fisikokimia dan sensoris *croffle*.
3. Untuk mengetahui pengaruh rasio tepung terigu terhadap kualitas fisikokimia dan sensoris *croffle*.

### 1.3 Hipotesa

Hipotesa penelitian ini sebagai berikut:

1. Interaksi jenis tepung terigu dengan rasio tepung terigu dan tepung MOCAF dapat mempengaruhi kualitas fisikokimia dan sensoris *croffle*.
2. Jenis tepung terigu dapat mempengaruhi kualitas fisikokimia dan sensoris *croffle*.
3. Rasio tepung terigu dapat mempengaruhi kualitas fisikokimia dan sensoris *croffle*.

