

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Perkembangan dunia kuliner dalam Indonesia khususnya di bagian *pastry* mengalami perkembangan yang cukup signifikan. Ini dapat dilihat dari semakin banyaknya pembahasan mengenai dunia kuliner di koran, majalah, televisi maupun media sosial, dan juga dengan meningkatnya industri yang bergerak dalam bidang makanan dan minuman di Indonesia dari tahun ke tahun.

*Pastry* merupakan suatu bidang dalam pembuatan suatu produk makanan dengan tingkat kreativitas yang tinggi. Produk *pastry* tidak hanya mengutamakan kualitas rasa, tetapi juga sangat mementingkan seni dan kerapian dari penampilan makanan tersebut yang bisa dinikmati oleh orang yang mengkonsumsinya. Dunia *pastry* sudah mulai berkembang dan dikenal oleh banyak masyarakat, dan juga banyak produk dari *pastry* tersebut yang berupa kue maupun cemilan telah banyak digemari oleh masyarakat.

Namun dengan berkembangnya dunia *pastry* dalam Indonesia, globalisasi membawa beraneka ragam makanan dan produk dari mancanegara, banyak masyarakat yang lebih memilih *brand* asing atau kue-kue dari barat yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia seperti *cheese cake*, *black forest*, *opera cake* dan *tiramisu* dibandingkan dengan kue-kue tradisional Indonesia atau disebut dengan jajan pasar. Dengan munculnya berbagai jenis produk *pastry* yang baru, kue-kue tradisional semakin ditinggal dan tidak digemari oleh masyarakat.

Sesuai dengan perkembangan zaman, inovasi terus dikembangkan demi menciptakan kepuasan bagi para penikmatnya. Tren-tren *pastry* yang terus berubah, sehingga memunculkan produk-produk *pastry* yang baru dengan beraneka ragam rasa dan penampilan yang unik dan menarik perhatian. Salah satu dari produk *pastry* yang sedang banyak masyarakat gemari adalah *mousse*.

*Mousse* merupakan suatu hidangan penutup (*dessert*) dengan berbagai rasa yang bervariasi dengan teksturnya yang lembut yang menggunakan bahan utama dari *cream*, susu, telur, dan *gelatine*. *Mousse* merupakan hidangan penutup yang sangat digemari oleh banyak masyarakat karena teksturnya yang lembut. Perkembangan *mousse* sangat pesat di berbagai Negara mulai dari Eropa sampai dengan Asia, sehingga munculnya *mousse* dengan berbagai rasa seperti cokelat, kopi, *green tea*, buah-buahan dan lain lain.

Berikut penulis ingin membuat produk *dessert mousse* dengan menggunakan biji *barley* sebagai pengganti *gelatine*. Biji *barley* pada umumnya merupakan sejenis sereal / gandum dengan rasanya yang mirip dengan kacang dan suatu konsistensi kekenyalan menarik yang mirip pasta. Penampilannya menyerupai *wheat berries*, meski sedikit lebih cerah dalam warna. Namun, *barley* jarang digunakan sebagai salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan produk *pastry*.

Latar belakang penulis memilih dalam bagian Pengolahan Kue (*Pastry*) adalah karena penulis minat akan bagian *pastry* ini. *Pastry Department* merupakan tempat dimana kita dapat membuat sebuah produk makanan dengan standar yang tinggi untuk para tamu yang berkunjung ke hotel ataupun restoran.

Maka dari itu, penulis akan menuliskan laporan yang berjudul "**Pembuatan Produk *Dessert Mousse* dengan Menggunakan Biji *Barley* sebagai Pengganti *Gelatine*".**

## **1.2 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka dalam penelitian ini penulis merumuskan pertanyaan penelitian yang akan dilakukan.

Dan akan diuraikan dalam bentuk pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Apakah dalam pembuatan produk *dessert mousse* dapat menggunakan biji *barley* sebagai pengganti *gelatine* ?
2. Bagaimana tanggapan para responden atau hasil dari kuisioner terhadap produk *mousse* yang menggunakan biji *barley* sebagai pengganti dari *gelatine* ?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat Penulisan**

Adapun tujuan dari penulisan yang ingin penulis capai dari produk yang dihasilkan adalah:

1. Untuk mengetahui bahwa dalam pembuatan produk *dessert mousse* dapat menggunakan biji *barley* sebagai pengganti *gelatine*.
2. Untuk mengetahui dan mendapatkan saran/pendapat dan data dari para responden mengenai rasa, aroma, tekstur, dan warna dari *dessert mousse* yang menggunakan biji *barley* sebagai pengganti *gelatine*.

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian dengan topik “Pembuatan produk *dessert mousse* menggunakan biji *barley* sebagai pengganti *gelatine*” ini adalah menjadi kepribadian yang bertanggung jawab dalam pengolahan *dessert mousse barley*, menambahkan menu *dessert mousse* yang menggunakan biji *barley* sebagai pengganti *gelatine* ini menjadi menu hidangan sehat bagi para penggemar *mousse* dengan pola hidup yang sehat.

#### **1.4 Sistematika Penulisan**

Dalam penulisan laporan tugas akhir ini penulis mempermudah penulisan dengan membuat sistematika dalam penulisan yang menggambarkan secara garis besar hal-hal yang dijabarkan secara luas dalam laporan tugas akhir ini yang terdiri dari beberapa bab, yaitu:

##### **BAB I           PENDAHULUAN**

Dalam bab ini penulis menjelaskan latar belakang pemilihan judul.

Penulis juga menguraikan rumusan masalah, tujuan penulisan dan sistematika penulisan.

##### **BAB II          KERANGKA TEORITIS**

Pada bab ini diungkapkan tentang uraian teoritis mengenai pengetahuan umum *pastry*, pengertian tentang *mousse*, penjelasan tentang biji *barley* dan penjelasan-penjelasan yang nantinya dapat membantu dalam pembahasan masalah yang berhubungan dengan judul laporan, yang diperoleh dari buku-buku yang terkait.

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Dalam bab ini penulis menjelaskan tentang metode yang penulis gunakan dalam memperoleh data, yaitu dengan metode eksperimen dan interview. Didalamnya penulis menjelaskan penentuan lokasi penelitian, populasi dan sampel, teknik pengumpulan data, jenis dan sumber data, dan analisis data.

### **BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN**

Dalam bab ini penulis menerangkan bagaimana proses pembuatan produk mousse dengan menggunakan biji *barley* sebagai pengganti *gelatine* beserta penjelasan dari bahan-bahan yang akan digunakan.

Menjelaskan eksperimen yang dijalankan dari awal eksperimen hingga eksperimen yang terakhir sampai mendapatkan hasil eksperimen.

### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

Pada bab ini berisi tentang kesimpulan dan saran yang didapat dari hasil kegiatan penelitian yang dilakukan oleh penulis sendiri.