

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Buah-buahan merupakan salah satu bahan makanan yang sangat baik untuk dikonsumsi. Buah-buahan memiliki banyak manfaat dan juga merupakan sumber vitamin dan kadar lemak yang baik untuk tubuh. Nutrisi yang terdapat pada buah-buahan menjaga tubuh agar tetap sehat serta melindungi tubuh dari zat-zat kimia yang masuk ke dalam tubuh.

Di Indonesia, tingkat konsumsi buah-buahan masih sangat rendah yaitu hanya 180 gram per hari menurut data *South East Asian Food and Agriculture Science and Technology* (SEAFAST, 2018). Jumlah data ini lebih kecil dari rekomendasi *World Health Organization* (WHO) yaitu 400 gram per hari.

Makanan memiliki sebuah susunan berdasarkan kerangka menu makanan yang akan dihidangkan yaitu mulai dari hidangan pembuka (*appetizer*), *soup*, hidangan utama (*main course*), serta hidangan penutup(*dessert*).

Menurut Krondl (2011, hal. 10), hidangan penutup / *dessert* adalah:

“A usually sweet course or dish usually served at the end of a meal, in other words, creamy dishes like pudding and ice cream, baked goods including cakes and pies, but also cookies and doughnuts”.

Dessert juga atau dalam bahasa Indonesianya dikenal sebagai hidangan penutup bisa disebut sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (*main courses*) untuk menghilangkan rasa amis dan tidak enak.

Banyak *trend* terbaru yang muncul di dunia *baking* yang mengolah buah-buahan menjadi berbagai macam makanan penutup. Bertambahnya populasi serta daya beli masyarakat membuat para pengusaha mengembangkan produk-produk baru di Indonesia. Salah satu makanan penutup adalah *fruit tartlet* yang menggunakan buah-buahan manis. *Fruit tartlet* sendiri sangat cocok disajikan sebagai hidangan penutup / *dessert* di beberapa restoran yang menyediakan buffet, tetapi *Fruit tartlet* juga banyak dijual per potongan di mal-mal besar.

Fruit tartlet merupakan cemilan manis sejenis *pie* mini yang terbuat dari adonan susu, krim, gula, dan kuning telur kemudian diberi isi *custard* telur di atasnya dan menggunakan *topping* buah-buahan. Selanjutnya, tart juga termasuk dalam kelompok *short pastry* yang merupakan adonan asin (Ruaida, 2012). *Fruit tartlet* yang peneliti buat akan mengembangkan dan meneliti dimana peneliti mengolah buah-buahan tersebut ke dalam *filling fruit tartlet* tersebut, tetapi buah-buahan yang sebagai *topping* tetap ada pada bagian atas dari *Fruit tartlet*.

Salah satu bahan untuk membuat *filling fruit tartlet* adalah *pastry cream* berbahan telur yang akan ditambahkan dengan kombinasi buah-

buah-buahan yang manis dan juga segar serta mengandung nutrisi yang sehat bagi tubuh. *Topping* buah-buahan pada *Fruit tartlet* ini sangat beraneka ragam dari stroberi, pisang, buah naga, dan apel yang membuat hidangan penutup ini menarik di mata konsumen. Pengembangan produk *Fruit tartlet* dengan penggunaan buah-buahan dalam proses pengolahan tersebut masih tergolong jarang atau belum ada sama sekali, sehingga masih dapat diinovasi dengan menggunakan buah-buahan di dalam *Fruit tartlet* tersebut bukan sekedar menjadi *topping*.

Alasan memilih produk *fruit tartlet* pada tugas akhir ini karena *fruit tartlet* merupakan produk yang sangat populer dan banyak diminati oleh masyarakat, tetapi peneliti ingin lebih mengembangkannya bukan sekedar *fruit tartlet* saja dan juga peneliti membuat *fruit tartlet* ini menjadi kombinasi di antara buah-buahan yang akan digunakan pada *filling fruit tartlet* tersebut bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan tergolong mudah didapatkan. Kekurangan dari produk ini adalah memiliki daya ketahanan simpan yang tidak terlalu lama, jika dimasukkan ke dalam kulkas, bisa bertahan hingga dua hari dari waktu pembuatan produk.

B. Perumusan dan Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan suatu permasalahan bahwa:

1. Bagaimana daya terima responden terhadap *fruit tartlet* yang dibuat dengan kombinasi *filling* buah-buahan?

2. Bagaimana proses pengolahan buah-buahan ke dalam *filling fruit tartlet*?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui daya terima responden terhadap *fruit tartlet* yang dibuat dengan kombinasi *filling* buah-buahan.
2. Untuk mengetahui proses pengolahan buah-buahan ke dalam *filling fruit tartlet*.

D. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan diatas, manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

a. Bagi Mahasiswa/i

Penelitian ini dapat memberikan manfaat sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya atau pihak-pihak yang akan melakukan penelitian tentang *Fruit tartlet*.

b. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat memberikan informasi-informasi yang berkaitan dengan buah-buahan yang terdapat serta dipakai di dalam *filling Fruit tartlet*.

2. Manfaat Praktik

a. Bagi Perusahaan

Penelitian ini dapat memberikan peluang dan inovasi terbaru untuk menambah daftar produk perusahaan seperti *Fruit tartlet* dengan *filling* buah-buahan.

E. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dari penelitian ini terdiri atas lima bab yang saling berkaitan satu sama lainnya dengan tujuan untuk mempermudah dan penelahaan penelitian. Berikut penjelasan terhadap sistematika penulisan yang akan dilakukan:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab pendahuluan berisikan tentang latar belakang, perumusan dan batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan juga sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab kedua yaitu tinjauan pustaka berisi tentang paparan teoritis, hasil penelitian sebelumnya, perumusan hipotesis, dan kerangka konseptual.

BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ini menjelaskan metode yang dilakukan pada penelitian ini yang berisikan gambaran umum obyek penelitian, rancangan penelitian, metode penentuan sampel, instrumen pengumpulan data, pengukuran variabel serta metode analisis data.

BAB IV HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bagian ini menjelaskan hasil penelitian yang telah dilakukan lalu juga pembahasan tentang hasil penelitian yang telah dilakukan.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bagian ini berisikan kesimpulan dari penelitian dan saran yang dihasilkan dari hasil penelitian.

