

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pie adalah makanan penutup populer di Indonesia dan banyak negara lainnya. Meskipun pie bukanlah makanan ringan yang umum, banyak orang menyukainya karena mudah dan praktis. Saat ini, pie seperti pie susu, yang memiliki campuran telur dan susu untuk rasa manis dan gurih, sering dibeli sebagai oleh-oleh. Saus yang dikenal sebagai vla, yang dibuat dengan susu cair, kuning telur, gula pasir, pasta vanili, dan tepung maizena, meningkatkan cita rasa puding custard yang sempurna.

Vla juga dapat dibuat menggunakan jus buah atau santan yang dikombinasikan dengan gula, tepung maizena, dan kuning telur. Salah satu masalah terbesar dalam pembuatan vla adalah penggumpalan, itulah sebabnya kuning telur sering dihilangkan (Coelestia dkk., 2021). Bahan dasar vla adalah susu murni, susu skim, atau susu full-fat, tergantung pilihan pribadi. Mariani dan Artanti (2023) menyatakan bahwa susu full-fat, tepung maizena, dan gula pasir sering dipanaskan lalu didinginkan untuk membuat vla. Gula ditambahkan ke vla untuk membuatnya lebih manis.

Tepung maizena diperlukan saat membuat custard karena mengentalkan adonan, memberikan tekstur yang halus dan mencegahnya menjadi terlalu encer (Ismawati dan Legsono, 2020). Custard sering digunakan sebagai topping, isian, atau dekorasi untuk berbagai macam kue karena rasanya yang lembut dan manis. Custard adalah makanan penutup atau camilan yang lezat. Orang dewasa, remaja, dan anak-anak hanyalah beberapa dari berbagai kelompok demografis yang dapat menikmatinya. Custard sering dibuat dengan kuning telur, gula, susu atau krim, dan tepung maizena. Tepung maizena digunakan sebagai bahan pengental dalam custard. Selain itu, tepung maizena memengaruhi struktur, tekstur, dan konsistensi bahan makanan (Mardiah, 2021).

Menurut Aminah dkk. (2015), tepung daun moringa berpotensi meningkatkan kualitas produk karena kandungan mikronutrientnya yang tinggi serta jumlah protein, mineral, dan vitamin. Menurut Yanti dan Prisla (2020), tepung daun moringa memiliki aroma yang unik dan kuat, tekstur kering dan halus, rasa pahit, dan warna hijau kekuningan. Warna hijau tepung daun moringa berasal dari klorofil daun yang dipanggang. Rasa pahitnya disebabkan oleh jumlah saponin dalam tepung daun moringa, yang dapat dikurangi tetapi tidak sepenuhnya dihilangkan (Shuntang, 2018). Makanan yang miskin nutrisi, terutama kandungan protein, vitamin, dan mineralnya, dapat ditingkatkan nilai gizinya dengan mengganti tepung daun moringa (Habeahan, 2018). Dengan kadar protein tinggi sekitar 26,02%, kandungan karbohidrat 51,91%, kandungan serat 4,3%, dan kandungan vitamin C tinggi sekitar 1,95%, tepung daun moringa memiliki susunan nutrisi yang beragam.

Menurut Aryani dkk. (2018), tepung daun moringa dapat dimanfaatkan dalam pengolahan makanan asalkan memenuhi persyaratan kualitas yang sama dengan tepung terigu dalam hal bentuk bubuk, aroma, kandungan karbohidrat, kadar air, kadar abu, kadar lemak, dan protein. Pengolahan daun moringa menjadi tepung tidak hanya meningkatkan umur

simpannya tetapi juga memungkinkan penggunaannya sebagai bahan alternatif dalam persiapan makanan (Dewi, 2018). Menurut Aminah dkk. (2015), mengubah daun moringa menjadi tepung meningkatkan nilai gizinya, yang meliputi protein, lemak, dan karbohidrat. Akibatnya, program diversifikasi pangan pemerintah dapat didukung dengan menggunakan tepung daun moringa sebagai bahan makanan pengganti tepung terigu.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor pada isian vla terhadap kualitas pie susu.
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha dari pie susu dengan penambahan tepung daun kelor pada isian vla.

1.3. Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai cara dan proses pembuatan vla isian pie susu dari daun kelor.
2. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan daun kelor sebagai produk vla isian pie susu.

1.4. Hipotesis Penelitian

1. Diduga penambahan tepung daun kelor berpengaruh terhadap kualitas vla pie susu.
2. Diduga vla Pie susu dengan penambahan tepung daun kelor hasil perlakuan terbaik layak untuk diusahakan.