

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Risoles

Jajanan pasar adalah makanan tradisional Indonesia yang di perjualbelikan pada pasar, khususnya di pasar-pasar tradisional. Dalam perkembangannya, banyak hotel berbintang yang menyajikan jajanan tradisional ini dengan jajanan modern lainnya. Menurut Sutomo (2012), hal ini ditimbulkan karena jajanan pasar memiliki bentuk, cita rasa, tekstur dan penampilan yang lebih menggoda selera.

Jajanan pasar dapat dibedakan menjadi dua jenis yaitu jajanan pasar tradisional dan jajanan pasar modern. Jajanan pasar tradisional mempunyai bentuk, rasa, dan penampilan yang tidak mengalami perubahan atau tetap mempertahankan model aslinya. Jajanan pasar modern ialah jajanan pasar tradisional yang dimodifikasi sehingga sebagian atau bahkan seluruh bentuk, rasa, dan penampilan berubah (Alamsyah, 2008). Menurut Taufikurrahman et al. (2023) jajanan tradisional salah satunya merupakan risoles.

Risoles atau risol merupakan perpaduan dari berbagai pengaruh budaya dan diyakini pengaruh dari masakan dan makanan Belanda seperti hidangan lokal Belanda semacam *bistik*, sosis, berkedel atau risol (Isnawati dan Karmela, S. H., 2019). Risoles atau *risolle* adalah makanan dengan bentuk pastri yang diisi dengan daging sapi atau ayam, telur, saus mayones, dan sayuran cincang untuk kemudian dibalur dengan tepung panir sebelum digoreng. Mirip dengan kroket, risolle berupa kudapan yang dibuat di Prancis untuk kali pertama kemudian dibawa oleh bangsa Belanda dan Portugis ke Indonesia. Untuk versi Indonesia, isiannya jarang disertakan telur dan saus mayones. Sementara untuk risoles asli biasanya isiannya berupa ragout (Sutiana, 2023).

Risoles adalah salah satu makanan ringan dengan berbagai macam isian sayur dan dilapisi oleh adonan tepung dan telur. Menurut Habsari (2002) dalam bahasa Belanda risoles disebut *rissole* yang berarti pastri berisi daging yang secara umum daging cincang, dan sayuran yang dibungkus dadar, dilapisi putih telur dan tepung panir. Di Indonesia ada dua jenis risoles yaitu risoles sayuran dengan daging tumis dan risoles isi ragout. Risoles ada yang berbentuk segitiga dan juga ada yang berbentuk persegi panjang. Menurut Simanjutak (2018) dengan berjalannya waktu

dan berkembangnya inovasi dan kreatif dari kuliner, banyak risoles yang ditemui dengan berbagai macam varian isi yaitu, macaroni, sosis, daging ayam, daging sapi, keju, ikan, jamur dan telur rebus. Pembuatan risoles pada umumnya menurut Hoesni (2007) sebagai berikut:

1. bahan untuk membuat kulit:
 - a) 100 gram tepung terigu.
 - b) 1 sdt tepung tapioka.
 - c) 3 butir telur.
 - d) 300 ml susu cair.
 - e) 75 gram mentega, cairkan.
2. Cara membuat kulit risoles:
 - a) Campur terigu dan garam jadi satu.
 - b) Tambahkan telur, kocok dengan kocokan manual sambil menambahkan susu dan mentega cair sedikit demi sedikit hingga adonan licin dan halus.
 - c) Tuangi 1 sendok sayur adonan pada wajan anti lengket yang telah dipanaskan dan diolesi sedikit margarin terlebih dahulu sambil diputar, dadar hingga adonan kulit lepas saat digerakkan, angkat. Lakukan hingga adonan habis dan untuk dadar selanjutnya, wajan tak perlu diolesi kembali dengan margarin.
3. Bahan:
 - a) Kulit risoles secukupnya
 - b) Terigu,
 - c) Telur yang dikocok lepas
 - d) Tepung roti, minyak untuk menggoreng
 - e) Mayones
 - f) Sambal botol
4. Bahan isi:
 - a) 3 lembar daging asap, potong masing-masing jadi 4 bagian
 - b) 2 butir telur rebus, belah jadi 6 bagian
 - c) 100 gram keju parut
5. Cara membuatnya:

- a) Ambil selembar kulit risoles, isi dengan daging asap, 1 ptg telur rebus, dan 1 sdt keju parut, lipat rapi bentuk segitiga, lalu rekatkan dengan telur.
- b) Lumuri risoles dengan terigu, telur, dan tepung roti.
- c) Panaskan minyak, goreng risoles hingga kuning keemasan dan kering dengan api sedang. Angkat dan tiriskan.
- d) Hidangkan dengan mayones dan sambal botol.

2.2 *Gluten Free*

Gluten merupakan salah satu jenis protein yang terdapat dalam biji-bijian, terutama dari kelompok sereal seperti gandum (Siloam, 2023). Oleh karena itu, berbagai produk olahan berbahan dasar gandum, seperti tepung terigu dan roti tawar, mengandung gluten. Bagi beberapa orang dengan kondisi kesehatan tertentu, konsumsi gluten harus dihindari sepenuhnya. Salah satu kondisi tersebut adalah celiac disease, di mana penderitanya tidak dapat mengonsumsi gluten karena dapat menimbulkan dampak serius bagi tubuh mereka (Siloam, 2023).

Selain penderita celiac disease, ada pula individu yang memiliki intoleransi terhadap gluten atau memilih untuk menjalani diet bebas gluten demi alasan kesehatan. Diet bebas gluten sering kali diterapkan sebagai bagian dari gaya hidup sehat atau untuk membantu menurunkan berat badan. Namun, dalam menjalankan pola makan ini, penting untuk tetap memperhatikan keseimbangan nutrisi dan vitamin agar kebutuhan tubuh tetap terpenuhi (Agustin, 2023). Istilah "gluten-free" sendiri merujuk pada produk atau makanan yang tidak mengandung gluten, yang awalnya dibuat khusus bagi penderita penyakit celiac dan mereka yang mengalami intoleransi gluten.

2.3 *Tepung Mocaf*

Mocaf (*Modified Cassava Flour*) adalah hasil dari modifikasi tepung singkong yang dilakukan dengan cara fermentasi dalam proses pembuatannya. Fermentasi yang dilakukan dengan cara modifikasi sel singkong oleh bakteri asam laktat. Jika dibandingkan tepung singkong biasa tampilan warna dari tepung mocaf lebih putih karena kandungan protein dalam mocaf lebih sedikit jika dibandingkan

dengan protein tepung singkong biasa. Sebagai alternatif pengganti dari tepung terigu, penggunaan tepung mocaf dimanfaatkan dalam berbagai bahan dasar produk pangan, seperti pembuatan mie basah, mie kering, dan mie telur. Selain itu mocaf juga mulai digunakan untuk pembuatan beras analog. Kandungan protein mocaf juga lebih rendah daripada tepung terigu yang berbahan dasar gandum, dan untuk kandungan karbohidratnya lebih tinggi dari tepung terigu serta memiliki gelasi yang lebih rendah dari tepung terigu. Kandungan kalsium dalam mocaf lebih tinggi dari tepung terigu. Mocaf memiliki efek prebiotik yang membantu dalam pertumbuhan mikroba hasil dari proses fermentasi pada saluran pencernaan sehingga sistem pencernaan menjadi lebih sehat. Mocaf termasuk dalam tepung bebas gluten sehingga aman dikonsumsi oleh Masyarakat dengan penyakit celiac, penderita *irritable bowel syndrome*, penderita autism, penderita diabetes mellitus dan sebagainya masyarakat yang sensitif dengan bahan makanan yang mengandung gluten (Amanda, 2021).

2.4 Tepung Maizena

Tepung maizena pada dasarnya merupakan salah satu jenis pati yang banyak ditemukan di Indonesia, terutama di wilayah Sulawesi Selatan. Selain itu, tepung ini juga bersifat mudah terurai secara alami, dan hasil penguraiannya dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kesuburan tanah, khususnya bagi tanaman umbi-umbian. Dibandingkan dengan sumber pati lainnya, jagung memiliki variasi kandungan pati yang cukup beragam, mulai dari yang rendah hingga tinggi kadar amilopektinnya. Secara umum, pati jagung normal terdiri dari 74–76% amilopektin dan 24–26% amilosa. Jika pati ini dikombinasikan dengan bahan penguat, maka akan terbentuk biokomposit. Keberadaan bahan penguat dalam biopolimer, seperti pati, akan berpengaruh terhadap karakteristik komposit yang dihasilkan (Mutmainna et al, 2015).

Di Indonesia, tepung maizena dikenal luas dalam industri pangan dan sering digunakan dalam pembuatan sponge cake serta puding untuk menghasilkan tekstur yang lembut dan halus. Selain itu, dalam pembuatan kue, tepung ini berperan dalam menciptakan tekstur yang lebih renyah. Fungsi lain dari tepung maizena yaitu sebagai bahan pengental, pengikat, serta filler dalam berbagai jenis

makanan. Tepung maizena sendiri berasal dari sari pati jagung dan dalam 100 gramnya mengandung sekitar 343 kkal energi, 85 gram karbohidrat, 0,30 gram protein, serta tidak mengandung lemak.

2.5 Pengujian Sensori

Uji sensori merupakan metode ilmiah yang digunakan dalam menilai karakteristik organoleptik suatu produk pangan, seperti rasa, aroma, tekstur, warna, dan tampilan. Pengujian ini dilakukan dengan melibatkan panelis yang telah dilatih untuk menilai produk berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan. Tujuan dari uji sensori adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan produk oleh masyarakat serta mengidentifikasi perbedaan kualitas di antara beberapa produk serupa (Isty dkk., 2023).

Uji hedonik merupakan salah satu metode analisis sensori yang sering digunakan untuk menilai tingkat kesukaan serta membandingkan kualitas produk. Penilaian dalam uji ini didasarkan pada skala kesukaan, seperti sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, hingga sangat tidak suka (Stone & Joel, 2004). Prinsip utama dari uji hedonik adalah panelis memberikan skor terhadap produk berdasarkan tingkat kesukaannya, yang kemudian dikonversi ke dalam skala numerik untuk dianalisis secara statistik. Hasil dari uji ini dapat digunakan sebagai masukan dalam pengembangan produk baru sebelum dipasarkan serta untuk mengetahui preferensi konsumen (Susiwi, 2009).

Uji hedonik, yang juga dikenal sebagai uji kesukaan, mengharuskan panelis memberikan tanggapan pribadi mengenai tingkat kesukaan terhadap produk yang diuji. Berdasarkan SNI 01-2346-2006, standar prosedur pengujian hedonik diawali dengan (SNI, 2006):

1. Persiapan Ruang Uji
 - 1.1 Ruang uji sensori harus tenang dan bebas gangguan.
 - 1.2 Terdiri dari dua bagian utama:
 - a) Bilik pencicip
 - b) Dapur pengujian
 - 1.3 Bilik pencicip dengan sekat agar panelis tidak saling berinteraksi.
 - 1.4 Ukuran standar bilik:

- a) Panjang: 60–80 cm
 - b) Lebar: 45–55 cm
 - c) Tinggi sekat: ± 75 cm
- 1.5 Meja harus:
- a) Terbuat dari bahan kuat, tahan panas, dan mudah dibersihkan.
- 1.6 Kursi sebaiknya dapat disesuaikan tingginya demi kenyamanan panelis.
2. Aspek Lingkungan Ruang Uji
- 2.1 Warna dinding netral.
 - 2.2 Ruangan bebas bau.
 - 2.3 Pencahayaan merata, intensitas sekitar:
 - a) 70–80 footcandles (fc) untuk pengujian umum.
 - b) >100 fc jika fokus pada tampilan produk.
 - 2.4 Suhu: 20–25°C
 - 2.5 Kelembaban: 40–60%
3. Waktu Pengujian
- 3.1 Dilakukan pada waktu:
 - a) 09.00–11.00 atau
 - b) 14.00–16.00 Agar panelis tidak dalam kondisi terlalu lapar atau kenyang.
4. Panelis yang merupakan dari kelompok terlatih maupun tidak terlatih.
5. Prosedur Pengujian
- 5.1 Sampel produk dikodekan sesuai kaidah penomoran.
 - 5.2 Panelis diberi instruksi pengisian score sheet.
 - 5.3 Panelis mencicipi sampel satu per satu.
 - 5.4 Air putih disediakan untuk menetralkan rasa di antara sampel.
6. Penilaian
- 6.1 Menggunakan skala hedonik:
 - a) Sangat suka
 - b) Suka
 - c) Agak suka
 - d) Tidak suka
 - 6.2 Hasil penilaian dikumpulkan untuk diolah dan dianalisis lebih lanjut.