

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### *2.1 Churros*

*Churros* merupakan makanan camilan dari Spanyol yang memiliki bentuk dan rasa yang unik. Menurut cerita dari pergikuliner (2016) *churros* dibuat pertama kali oleh penggembala Spanyol yang hidup nomaden di dataran tinggi untuk menggantikan roti segar, mereka membuat *churros* karena kesulitan untuk mengakses toko roti, dengan bentuk yang lonjong 6 cm, warna coklat keemasan dan rasa yang lembut dan kering diluar membuat camilan ini, enak dikonsumsi sebelum sarapan. Pada umumnya orang Spanyol mengkonsumsi camilan ini sebelum saat menyantap makanan berat.

Berikut akan disampaikan metode pembuatan dari *Churros Original*. *Churros* ini cocok untuk teman ngeteh di pagi atau sore hari, pembuatannya sangat mudah tanpa mixer (Cookpad, 2021) dengan metode pembuatan menurut Fitri Sasmaya sebagai berikut:

Bahan yang dipakai untuk membuat *Churros Original* satu resep adalah:

- a) 40-gram *butter*
- b) 125 ml *air*
- c) 15 sdt gula pasir
- d) 1 butir telur
- e) sejumput garam
- f) 4 butir telur
- g) 2 sdt *vanilla essence*
- h) 75 gram tepung terigu protein tinggi

Peralatan yang dipakai untuk membuat *Churros Original* adalah:

- a) Capit
- b) Gunting
- c) Panci
- d) Mangkok Plastik
- e) Plastik segitiga

- f) Timbangan
- g) Corong
- h) Saringan

#### Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan *Churros* adalah:

- Siapkan panci, masukkan air, garam, gula, *vanilla essence* dan mentega. Masak sampai mendidih, matikan api
- Masukkan tepung terigu aduk rata, nyalakan api kembali masak sekitar 2 menit
- Pindahkan campuran larutan ke tempat yang dingin
- Aduk sampai membentuk adonan
- Matangkan selama dua menit
- Pindahkan ke wadah yang dingin lalu beri satu telur lalu aduk
- Setelah semua tercampur, masukkan ke dalam plastik segitiga
- Goreng adonan dengan minyak kecil sampai matang

#### **2.2 Oatmeal**

*Oatmeal* merupakan makanan yang terdiri dari gandum, air, dan susu sapi atau nabati (Kompas,2022). Kandungan serat di *Oatmeal* sangat melimpah, yang melebihi kandungan serat pada buah-buahan dan sayuran, sama halnya juga dapat memberikan dorongan pertumbuhan bakteri baik pada bagian saluran pencernaan (Merry Dame Cristy Pane,2023). *Oatmeal* ditemukan di tahun 1863 di Amerika oleh *Kellog* yang merupakan seorang ahli bedah terampil dan salah satu pelopor makanan sereal, dengan alasan ingin membuat makanan yang lebih sehat (Maria Bellis,2019). *Oatmeal* cocok umumnya digunakan sebagai makanan sarapan namun dalam hal lain dapat dimanfaatkan menjadi olahan yang enak dan tinggi serat. Dalam pembuatan *Churros Oatmeal*, penulis menggunakan *Rolled Oat*. *Oatmeal* merupakan salah satu makanan serat tinggi yang mengandung berbagai nutrisi penting untuk tubuh (Tim Medis Siloam Hospitals, 2023) pada tabel 2.1

Tabel 2.1 Komposisi Gizi Oatmeal per 100 gram

Name	Amount	Unit
Karbohidrat	67.7	g
Protein	13.2	g
Air	10.8	g
Serat Pangan	10.1	g
Lemak	6.52	g
Asam Lemak tak jenuh	2.3	g
Fosfor	410	mg
Kalium	362	mg
Magnesium	138	mg
Kalsium	52	mg
Natrium	6	mg
Zat Besi	4.25	mg
Zink	3.64	mg
Gula	0.99	g
Vitamin E	0.42	mg
Vitamin B	0.1	mg
Vitamin K	2	mg
Energi	379	kcal

Sumber: Tim Medis Siloam Hospitals (2023)

Terdapat beberapa jenis *Oatmeal*, yang pertama adalah *Oatmeal Instan*, *Oat* dengan proses masak yang paling lama yaitu 4 jam dengan melalui proses kukus, giling dan pengeringan. Dengan tekstur yang tipis dan halus membuat *oatmeal* mudah menyerap air sehingga cocok untuk dipakai orang untuk *diet* karena kandungan serat yang terdapat di dalamnya (Putri, 2022). Yang kedua adalah *Quick Cooking Oatmeal*, *Oatmeal* dengan proses yang sama dalam pembuatan *Oatmeal Instan*. Hal yang membedakan adalah waktu pengerjaan lebih cepat dibanding *Oatmeal Instan* yaitu 2 jam saja. Dalam *packaging* pembelian *Quick Cooking Oatmeal* dan *Instan Oatmeal* dibedakan dari warna *packaging*,

merah untuk *Instan Oatmeal* sedangkan biru untuk *Quick Cooking Oatmeal* (Putri, 2022). Yang ketiga adalah *Steel Cuted Oatmeal*, merupakan *oat* yang masih utuh, yang masih cukup mentah. *Oat* yang merupakan hasil dari potongan kasar dari *oat* yang utuh adalah *Oat Groats* utuh yang belum melalui banyak proses pemasakan. Metode pemasakan hanya membutuhkan waktu 20 - 30 menit. Memiliki ciri khas *chewy* dan *nutty* dalam dikonsumsinya (Putri, 2022). Yang terakhir dan penulis pakai untuk pembuatan *Churro Oatmeal* adalah *Rolled Oat* yang berasal dari *Oat Groats* atau *menir* gandum kupas, dikukus lalu dipipihkan dengan alat penggilas. Proses itu mengurangi kandungan minyak jahat dan umur minyak yang lama. Diproses lebih cepat dibanding *Quick Cooking Oats* dan *Instan Oatmeal*. Jenis *oat* satu ini merupakan bahan dasar untuk makanan diet yakni *muesli* dan *granola*. Cocok digunakan untuk cake dan kue kering (Putri, 2022) Penulis menggunakan *Rolled Oat* sebagai bahan untuk pembuatan *Churros Oatmeal*.

### **2.3 Churros Oatmeal**

*Churros Oatmeal* merupakan gabungan dari *Churros* dan *Oatmeal* yang dibuat dengan pencampuran bahan tepung terigu dua puluh persen dan tepung *Oatmeal* delapan puluh persen dan digoreng sehingga memiliki rasa *Oatmeal* yang lebih dominan. Penulis menggunakan *Rolled Oat* sebagai bahan dasar pembuatan *Churros Oatmeal*. Dengan menggabungkan variasi antara *Churros* biasa dengan *Oatmeal* menghasilkan kandungan serat yang tinggi.

Penulis ingin membuat *Churros* dengan bahan dasar campuran *Oatmeal* yang dominan dengan tepung terigu dan menjadi *Churros Oatmeal*. Alasan dari penggunaan *Oatmeal*, karena *Oatmeal* memiliki kandungan serat yang tinggi. Masyarakat Indonesia membutuhkan kandungan serat yang tinggi dalam makanan untuk memperlancar proses pencernaan. *Churros Oatmeal* merupakan satu dari sekian banyak camilan yang mudah untuk dibawa kemana saja serta merupakan camilan yang dapat dikonsumsi oleh semua

umur. *Churros Oatmeal* digoreng untuk menghasilkan tekstur yang garing diluar dan lembut di dalam sehingga banyak orang yang menyukainya.

Berikut disampaikan metode pembuatan serta bahan dan alat apa saja yang digunakan untuk pembuatan *Churros Oatmeal*.

#### Bahan Pembuatan

Bahan yang dipakai untuk membuat *Churros Oatmeal* satu resep adalah:

- a) 75 gram *butter*
- b) 50 ml air
- c) 3 sdt madu
- d)  $\frac{1}{4}$  sdt garam
- e) 1 butir telur
- f) 1 sdt *vanilla essence*
- g) 40 gram tepung terigu protein tinggi
- h) 40 gram *oatmeal* (bentuk tepung)

#### Peralatan

Peralatan yang dipakai untuk membuat *Churros Oatmeal* adalah:

- a) Capit
- b) Gunting
- c) Panci
- d) Mangkok Plastik
- e) Plastik segitiga
- f) Timbangan
- g) Corong
- h) Saringan

#### Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan *Churros Oatmeal* adalah:

- a. Siapkan air, *butter*, *vanilla essence*, garam di dalam panci.
- b. Panaskan bahan tersebut sampai larut.
- c. Pindahkan campuran larutan ke tempat yang dingin
- d. Masukkan tepung terigu protein tinggi dan tepung *oatmeal* kedalam cairan tersebut
- e. Aduk sampai membentuk adonan

- f. Matangkan selama dua menit
- g. Pindahkan ke wadah yang dingin lalu beri satu telur lalu aduk
- h. Apabila sudah tercampur tambahkan satu telur lagi untuk dicampur
- i. Setelah semua tercampur, masukkan ke dalam plastik segitiga
- j. Goreng adonan dengan minyak kecil sampai matang

## 2.4 Bahan Churros Oatmeal Lainnya

### 2.4.1 Tepung Terigu

Tepung Terigu merupakan tepung olahan dari biji gandum yang melalui proses penghalusan dengan metode penggilingan (Amira,2020). Tepung terigu memiliki kandungan *karbohidrat* kompleks dan memiliki sifat sulit larut dalam air maka, oleh karena itu tepung terigu memiliki zat pati. *Protein* yang terkandung di Tepung Terigu juga membentuk *gluten*, yang memiliki peran untuk memberi penentuan apakah kenyal atau tidaknya suatu makanan yang dibuat dari bahan tepung terigu. *Gluten* merupakan *protein serealia* atau jenis biji- bijian yang tidak akan larut dalam air dan punya sifat lentur (elastis) yang membentuk adonan menjadi kokoh dan makanan menjadi kenyal saat dimakan (Amira,2020). Komponen yang terdapat pada tepung terigu yaitu *peptida*.

Tiga klasifikasi dari tepung terigu yaitu jenis tepung terigu protein rendah, tepung tinggi, dan tepung sedang. Ketiga hal yang membedakan didapat dari tingkat *gluten* yang ada di dalam ketiga tepung tersebut. Kandungan *gluten* terbanyak dimiliki oleh tepung terigu protein tinggi, yang memiliki kandungan *protein* sekitar 12 persen sampai 14 persen. Yang kedua, tepung terigu *protein* sedang memiliki kandungan *protein* sekitar 10 persen sampai 12 persen. Sedangkan kandungan untuk tepung terigu *protein* rendah memiliki kandungan *protein* sekitar 5 persen sampai 8 persen (Amira,2020). Menurut penelitian yang sudah dilakukan sebelumnya, *Churros Oatmeal* menggunakan tepung terigu *protein* tinggi agar saat digoreng kulitnya kering diluar, lembut di dalam.

Tepung terigu protein tinggi yang menjadi pilihan saat membuat hidangan adalah tepung terigu utuh. Tepung jenis ini menyediakan 200

kalori, 8 gram protein, karbohidrat 42 gram, dan serat 8 gram (Ajeng Dwiri Banyu,2020) .Pada 100 gram Tepung Terigu Protein Tinggi diberikan informasi nilai gizi tertera pada tabel 2.2

Tabel 2.2 Komposisi Gizi Tepung Terigu Protein Tinggi per 100 gram

<b>Nama</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Ukuran</b>
Karbohidrat	77.2	g
Protein	9	g
Air	11.8	g
Serat Pangan	2.7	g
Lemak	1	g
Asam Lemak tak jenuh	1	g
Fosfor	150	mg
Kalium	22	mg
Magnesium	100	mg
Kalsium	22	mg
Natrium	2	mg
Zat Besi	1.30	mg
Zink	3.64	mg
Vitamin B1	0.1	mg
Vitamin B2	0.07	mg
Energi	333	kkal

**Sumber:(AhliGiziID,2020)**

#### **2.4.2 Butter**

Penggunaan *butter* akan memberikan rasa yang lebih gurih, kaya, dan sedikit manis dengan beberapa tekstur kering. Terdapat beberapa *butter* beserta dengan jenis dan penjelasannya. Yang pertama *Whipped Butter* memiliki tingkat kepadatan yang kurang, karena kandungan *nitrogen* yang menyebabkan *butter* ini mudah untuk diaduk. *Butter* yang sulit untuk diolah ini hanya memiliki fungsi untuk olesan roti bakar, pancake dan lain sebagainya, dikarenakan kekuatan titik didih yang rendah sebesar 36 derajat *Celsius* (Bella, 2019). Yang kedua *European Butter* yang diolah dengan waktu yang sangat lama. *Butter* ini

menghasilkan sebanyak 82% lemak susu. Memiliki tekstur yang kurang lembut dan pucat, sangat cocok untuk adonan kue yang fluffy (Bella, 2019). Yang ketiga, *Light Butter* memiliki kalori yang sangat rendah, yaitu sebesar 53 *calorie* dibanding *butter* pada umumnya sebesar 100 *calorie*. Kegunaan *butter* ini direkomendasi untuk olesan roti atau *muffin*. Cepat meleleh dan menguap merupakan kekurangan dari *butter* tersebut (Bella, 2019). Yang keempat, *Salted Butter* mengandung *sodium* dan asin. Sering dipakai di olesan roti atau martabak. Selain itu, dipakai untuk menumis sayur dan pembuatan kue. Dapat disimpulkan *butter* ini serbaguna dan mudah diolah menjadi bahan lain (Bella, 2019). Yang kelima, *Unsalted Butter* merupakan kebalikan dari *Salted Butter*. Karakteristiknya yang tawar, berlemak. Cocok dipakai untuk mengurangi pemakaian garam. Selain itu *butter* ini juga cocok untuk campuran roti dan kue (Bella, 2019). Yang keenam, *Cultured Butter* dengan karakteristik memiliki rasa yang cukup khas dan tidak terlalu tajam. Dalam hal lain *Cultured Butter* mengandung lemak yang sangat tinggi dan sangat cocok untuk pembuatan kue (Bella, 2019). Penulis menggunakan *Cultured Butter* sebagai bahan untuk pembuatan *Churros* dan *Churros Oatmeal*.

#### **2.4.3 Air**

Penggunaan air berfungsi sebagai pencampur yang bisa mengikat serat antara tepung dengan bahan dasar cair, yang fungsinya sendiri dalam *churros* untuk mengikat *Oatmeal* dan bahan bahan yang lain.

#### **2.4.4 Madu**

Secara umum fungsi madu dalam pembuatan *Churros Oatmeal* digunakan sebagai bahan yang dapat menguatkan *imun* dan sebagai *anti* bakteri dan jamur dalam konsumsinya (Ayu, 2019). Terdapat beberapa jenis madu yang ada dan beredar pada pasar, yang pertama *Madu Manuka*, yang asalnya dari *Selandia Baru* dan *Australia Selatan*, madu ini memiliki ciri khas terdapat bakteri yang banyak dibanding dengan madu pada umumnya, oleh sebab itu memiliki banyak khasiat didalamnya seperti mengobati luka, sakit tenggorokan, penyakit lambung

(Nabila, 2022). Yang kedua *Madu Akasia* merupakan gelar madu terbaik. Memiliki kandungan *nectar* dari bunga pohon belalang hitam, bunga pohon belalang hitam memiliki rasa yang sangat manis dan warna yang jernih seperti air. Untuk itulah disebutkan *Madu Akasia* memiliki kualitas yang baik (Nabila, 2022). Yang ketiga, *Madu Clover* merupakan Madu yang sering didengarkan di media maupun toko perbelanjaan. Memiliki banyak manfaat seperti berikut: mengatasi *flu*, penyakit kulit, memperlancar pencernaan dan lain sebagainya (Nabila, 2022). Yang keempat Madu Uray merupakan madu yang sangat alami. Tidak melalui proses kimiawi. Oleh sebab itu dapat menghasilkan madu yang murni dan alami. Didapatkan dari madu yang berkeliaran di Hutan. Memiliki manfaat menjaga daya tahan tubuh dan juga Kesehatan (Nabila, 2022). Yang kelima Madu Hutan, madu yang sering dijumpai di banyak hutan *Sumatera, Kalimantan dan Timor*. Memiliki manfaat meningkatkan nafsu makan, menurunkan tekanan darah serta meningkatkan *stamina* (Nabila, 2022). Yang keenam, Madu Hitam Pahit merupakan madu yang memiliki rasa yang manis dan berkarakteristik coklat, asalnya dari pohon mahoni yang hitam dan pahit. Namun madu ini memiliki rasa yang sedikit pahit, untuk menjaga daya tahan tubuh (Nabila, 2022). Yang ketujuh, Madu Kaliandra berasal dari *nectar* dari bunga *Kaliandra* glukosa tinggi. Ciri khas dari madu ini memiliki warna kuning yang cerah dan tekstur halus berserat. Sekilas mirip dengan warna minyak yang bening dan juga teksturnya kental (Nabila, 2022). Yang kedelapan, Madu Kapuk Randu berasal dari wilayah *Hutan Randu*. Memiliki rasa yang manis dan masam, dengan warna yang keemasan dan bening beraroma. Madu yang dapat menyembuhkan *sariawan* dan luka bakar karena mengandung *antibakteri* (Nabila, 2022). Yang kesembilan, Madu Karet berasal dari lebah yang menghisap pohon karet. Rasanya manis dan wanginya sangat harum. Madu ini mengobati gatal dan keputihan pada perempuan (Nabila, 2022). Yang kesepuluh Madu Multiflora Madu yang merupakan banyak campuran dari madu madu yang sudah disebutkan. Dikarenakan madu ini diperoleh dari kotak *koloni*

di area hutan yang sengaja ditempatkan supaya dapat menternak madu. Rasanya manis dan aroma aneka bunga. Teksturnya kental dibanding banyakan madu (Nabila, 2022).

#### **2.4.5 Vanilla Essence**

Merupakan *artificial* vanilla yang terbentuk dari senyawa kimia *vanilla essence* hanya berfungsi sebagai pemberi aroma saja pada *baking* atau *dessert* (Filma, 2022).

#### **2.4.6 Garam**

Pada pembuatan produk *bakery*, garam tidak hanya berfungsi sebagai penambah rasa namun juga berperan penting dalam proses *kimiawi* saat pencampuran adonan. Fungsi garam dalam pembuatan produk *bakery* untuk memberikan rasa yang asin, membantu bahan yang lain agar dapat mengaktifkan fungsi butter dan tepung, memperkuat jaringan *gluten* (Filma, 2022).

#### **2.4.7 Telur**

Telur adalah bahan yang penting dalam pembuatan produk *bakery*. Pada produksi roti, telur merupakan bahan tambahan yang fungsinya membuat *Churros* lebih empuk, rasanya lebih enak dan renyah, memberi warna. Secara kimia, telur juga berperan sebagai *emulsifier* yang dapat mempertahankan kelembaban adonan (Filma, 2022).

#### **2.4.8 Minyak Goreng**

Minyak goreng adalah cairan dengan suhu hangat normal seperti di dalam ruangan. Minyak goreng atau minyak masakan ini paling sering didapat dari tumbuhan, seperti kelapa, *kanola*, kedelai, jagung, kacang-kacangan dan *sereal* (Alfamart, 2022).

#### **2.4.9 Gula**

Gula berperan besar dalam memberi kelembaban dan tekstur pada adonan, menarik dan mempertahankan kelembaban untuk meningkatkan masa simpan. Namun pada hal lainnya gula dapat menghasilkan lapisan yang indah untuk sebuah hasil olahan dan kerenyahan di makanan tersebut.

## 2.5 Uji Sensori

Evaluasi sensori atau organoleptik adalah ilmu pengetahuan yang menggunakan indera manusia untuk mengukur tekstur, penampakan, dan flavor produk pangan (Unimus, 2013). Evaluasi sensori atau organoleptik adalah ilmu pengetahuan yang menggunakan panca indera manusia untuk mengukur penampakan, tekstur dan flavor pada produk pangan (Unimus, 2013). Daya terima konsumen kepada suatu produk dimulai dengan visual, flavor dan tekstur makanan. Dikarenakan hasil akhir yang ditunjukkan adalah penerimaan oleh konsumen, maka dari itu, uji organoleptik menggunakan panelis (pencicip makanan yang telah terlatih) disebut yang sangat peka dan sering dipakai untuk menilai mutu semua jenis makanan bertujuan untuk mengukur daya simpan makanan atau kata lain menentukan tanggal kadaluwarsa makanan (Unimus, 2013).

Pada prinsipnya terdiri tiga jenis uji organoleptik, yaitu: Uji Pembedaan (*discriminative test*), Uji Deskripsi (*descriptive test*) dan Uji Afektif (*affective test*) (Unimus, 2013). Pengujian *Afektif* yang menguji kesukaan dan/atau penerimaan terhadap suatu produk dan membutuhkan jumlah panelis tidak dilatih yang banyak dan sering dianggap untuk mewakili kelompok konsumen tertentu (Unimus, 2013). Metode *Afektif*, merupakan metode yang digunakan untuk mengukur sikap subjektif beberapa konsumen terhadap produk atas dasar sifat organoleptik. Hasil yang diperoleh adalah penerimaan (ditolak atau diterima), kesukaan (tingkat tidak suka atau suka), pilihan (pilih satu dari pilihan yang lain) terhadap produk.

Metode ini terdiri dari beberapa uji diantaranya adalah: Uji Perbandingan Pasangan (Paired Comparison), Uji Hedonik dan Uji Ranking (Unimus, 2013). Uji pilihan terpakai di Uji Hedonik. Uji Hedonik merupakan pengujian dalam analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk

(Tarwendah, 2017). Dalam pengujian, penulis menguji daya tarik berdasarkan atas rasa, warna dan tekstur.