

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring berjalannya waktu, kebutuhan manusia semakin beragam. Kebutuhan pokok yang mendasar bagi setiap manusia terdiri dari kebutuhan sandang, pangan dan papan. Pangan merupakan salah satu hal penting yang harus dipenuhi agar masyarakat bisa hidup sehat dan beraktivitas. Pentingnya pangan menyangkut kesejahteraan hidup masyarakat dan negara, Tanpa pangan, masyarakat tidak bisa hidup dengan layak dan sebuah negara tidak bisa berkembang (Geek, 2019).

Dengan perubahan trend kuliner dan gaya hidup masyarakat, berbagai jenis makanan dan camilan menjadi populer. Di jaman modern ini, banyak sekali makanan serta camilan yang sedang tren, antara lain *cheesecake*, *cookie*, *churros* dan lain-lain. *Churros* merupakan salah contoh camilan yang mulai bermunculan dimana-mana. *Churros* merupakan salah satu camilan yang dapat ditemukan di mana saja seperti di karnaval, taman hiburan, mall dan lain lain. *Churros* juga merupakan salah satu camilan atau makanan yang di gemari oleh beberapa kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. *Churros* merupakan salah satu diantara beberapa makanan tradisional dari Spanyol yang sering dijumpai. Namun, dimodifikasi dengan rasa yang lebih manis dan gurih. *Churros* juga memiliki tekstur yang renyah dan kenyal, sehingga cocok dikonsumsi sarapan maupun untuk cemilan. *Churros* memiliki bentuk yang unik dan bisa menjadi nilai tambah dalam setiap penyajiannya.

Oatmeal adalah salah satu menu favorit sebagai sarapan sehat yang umumnya dikonsumsi dengan susu atau *yogurt*. Menurut Pane (2023) dan Veratamala (2021), *oat* diklaim sebagai salah satu biji-bijian tersehat di dunia yang bebas gluten dan mengandung vitamin, mineral sehat, serat, serta antioksidan yang tinggi sehingga tidak membahayakan bagi banyak orang, khususnya penderita *celiac disease*.

Berdasarkan data tersebut bahwa *oatmeal* memiliki kandungan nutrisi, maka dilakukan penelitian awal melalui eksperimental dengan membuat *churros*

menggunakan 100% *oatmeal* dan juga dengan perbandingan 75% *oatmeal* dan 25% tepung. Namun demikian produk yang dihasilkan bertekstur lembek dan mudah hancur dikarenakan perbandingan tersebut tidak memiliki kandungan *gluten* yang cukup untuk menghasilkan tekstur seperti *churros*. Kemudian dilakukan eksperimental lanjutan dengan dua perbandingan, yaitu 60% *oatmeal* dan 40% tepung serta 70% *oatmeal* dan 30% tepung. Produk yang dihasilkan keduanya memiliki karakteristik yang hampir tidak jauh berbeda. Oleh sebab itu, dilakukan uji hedonik untuk mengetahui tingkat penerimaan tepung dan *oatmeal* oleh panelis.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka di formulasikan rumusan masalah, yaitu bagaimana pengaruh dua perbandingan, yaitu 60% *oatmeal* dan 40% tepung serta 70% *oatmeal* dan 30% tepung?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisa pengaruh penerima perbandingan tepung dan *oatmeal* terhadap pembuatan *churros* *oatmeal*.

1.4 Manfaat Penelitian

- 1) Secara praktis, hasil penelitian dapat mengembangkan produk pangan yang inovatif dengan cara menciptakan varian *churros* yang lebih sehat
- 2) Secara teoritis, hasil penelitian dapat memberikan informasi tentang *oatmeal* ke kalangan umum.