

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

1.1 Healthy Snack

Healthy snack merupakan salah satu aspek penting dalam menjaga kesehatan tubuh yang dapat memberikan energi tambahan. *Healthy snack* adalah jenis camilan yang rendah kalori, tetapi banyak mengandung protein, serat, vitamin, dan mineral (Adrian, 2022). Beberapa jenis *healthy snack* yang banyak dikenal dan dikonsumsi orang antara lainnya adalah sayuran, buah-buahan dan lainnya seperti *yogurt*, kacang-kacangan, telur rebus dan *oatmeal*.

Beberapa orang yang berusaha menjaga pola makan sehat biasanya memilih untuk mengonsumsi camilan tersebut secara terus menerus. Namun, mengonsumsi camilan dengan metode yang sama atau monoton dapat membuat konsumen bosan terhadap camilan tersebut. Oleh karena itu, salah satu cara yang dapat diimplementasikan adalah dengan melakukan inovasi pada penyajian *healthy snack* tersebut. Dengan ini, diharapkan *healthy snack* tetap dapat menarik perhatian dan tidak membosankan bagi konsumen.

1.2 Churros

Churros merupakan camilan yang berasal dari *Spanyol*. Biasanya, kue ini disajikan bersama cokelat panas atau dengan kopi susu. Proses pembuatannya pun hampir sama, yaitu dengan cara digoreng. Yang membedakan adalah hanya toppingnya saja karena tidak dioles di atas permukaan seperti donat, melainkan harus dicelup ke dalam cokelat leleh (Nugraha, 2023).

Topping yang disajikan dengan *churros* biasanya adalah kayu manis, cokelat dan karamel. *Churros* juga merupakan camilan ideal yang dapat disajikan dengan buah segar seperti stroberi dan pisang. *Churros* memiliki bentuk yang menyerupai silinder, pipih, dan panjang dengan ujung yang bentuknya menyerupai bintang. Tekstur *churros* sendiri *crunchy* dan biasanya ditaburi dengan gula kayu manis atau dicelupkan di cokelat. Selain dapat dinikmati orang dari berbagai usia, *churros* juga dikonsumsi sebagai *dessert* atau camilan (Sutrisno, 2022)

Untuk pembuatan *churros*, pertama campur dan ayak tepung protein tinggi 120 g dan tepung protein rendah hingga tidak ada yang menggumpal, lalu rebus air 250 g, garam 2 g dan margarin 50 g sampai mendidih. Kecilkan api dan masukkan campuran tepung tersebut. Tambahkan vanili bubuk 2 g dan garam 2 g kedalam adonan tersebut. Aduk sampai kalis. Matikan api dan biarkan sampai dingin. Masukkan kocokan telur 60 g dan aduk semua sampai tercampur rata. Masukkan adonan dalam plastik segitiga yang sudah dipasang spuit. Panaskan minyak dengan *churros* dalam panci. Goreng *churros* tersebut dengan api kecil supaya tidak berubah bentuk. Goreng sampai keemasan lalu tiriskan dan taburi topping sesuai selera (Wijayanti, 2024).

1.3 *Churros Oatmeal*

Churros Oatmeal merupakan inovasi kuliner yang memadukan camilan manis khas *spanyol* dengan kandungan gizi dari *oatmeal*. *Churros* adalah makanan yang mudah dibawa kemana saja dan dinikmati kapan saja. Selain mudah dibawa dan dikonsumsi, *churros* menggunakan bahan dasar yang cukup mudah untuk dibuat dan mudah ditemukan di *supermarket* dan *market* terdekat. Keunikan *Churros* adalah mudah dikombinasikan dengan pendamping atau *dip* apa saja. Untuk pembuatan *churros* masukan air 250 g, mentega 75 g, gula pasir 28 g, garam 4 g dan pasta vanili 3 g ke dalam panci dahulu. Lalu panaskan adonan air tersebut diatas kompor dengan api sedang sampai mentega dan gula tersebut meleleh. Setelah mentega dan gula meleleh, masukkan tepung terigu 80 g dan *oatmeal* 80 g kedalam panci lalu campurkan tepung tersebut sampai adonan tersebut menggumpal dan pindahkan adonan tersebut kedalam mangkok untuk di dinginkan. Jika adonan sudah dingin, masukan 30 g telur kedalam adonan tersebut dan dicampur dengan mikser hingga tercampur. Setelah telur tersebut tercampur, tambahkan 30 g telur kedalam adonan *churros* dan dicampur dengan mikser sampai adonan tercampur. Setelah tercampur, pindahkan adonan tersebut kedalam plastik segitiga, potong ujung plastic segitiga yang lain dan masukan spuit. Masukkan *plastic* segitiga yang terisi dengan adonan *churros* kedalam plastik segitiga dengan spuit dan peras adonan *churros* dari perpipaan tersebut untuk membentuk *churros* tersebut. Goreng *churros* tersebut dengan api sedang lalu disajikan

1.4 Gluten

Gluten adalah salah satu jenis protein yang terkandung di dalam biji-bijian, seperti gandum dan barley atau jelai. Selain itu, *gluten* juga dapat ditemukan di beberapa jenis makanan olahan, seperti pasta, roti, dan sereal. (Agustin, 2023) *Gluten* juga memberi tekstur elastis pada adonan roti dan produk roti lainnya. Selain memberi tekstur elastis, *gluten* juga membantu roti mengembang dan mempertahankan bentuknya. Tetapi tidak semua orang dapat mengkonsumsinya, bahkan jika mereka mengonsumsi *gluten* tersebut, dapat menjadi sangat berbahaya bagi tubuh dan kesehatan mereka. Oleh karena itu, munculah makanan *gluten-free* menjadi solusi yang penting bagi individu yang memiliki intoleransi terhadap *gluten*. Bagi mereka yang memiliki penyakit celiac atau intoleransi *gluten*, mengonsumsi *gluten* dapat memicu efek samping. Pada penderita celiac, sistem kekebalan tubuh akan memberikan reaksi berlebih setelah mengonsumsi *gluten*. Reaksi tersebut dapat merusak lapisan usus halus dan menghambat penyerapan nutrisi. Selain itu, ada beberapa efek samping yang dapat dialami penderita penyakit celiac jika mengonsumsi *gluten*, yaitu perut kembung, diare, sakit perut, berat badan menurun dan tubuh terasa lemas (Agustin, 2023).

1.5 Uji Organoleptik

Evaluasi sensori atau organoleptik adalah ilmu pengetahuan yang menggunakan indera manusia untuk mengukur tekstur, penampakan, aroma dan rasa produk pangan. Penerimaan konsumen terhadap suatu produk diawali dengan penilaiannya terhadap penampakan, rasa dan tekstur. Oleh karena pada akhirnya yang dituju adalah penerimaan konsumen, maka uji organoleptik yang menggunakan panelis (pencicip yang telah terlatih) dianggap yang paling peka dan karenanya sering digunakan dalam menilai mutu berbagai jenis makanan untuk mengukur daya simpannya atau dengan kata lain untuk menentukan tanggal kadaluarsa makanan. Pendekatan dengan penilaian organoleptik dianggap paling praktis lebih murah biayanya (Ebookpangan, 2006). Uji organoleptik mempunyai empat jenis. *Discriminative/different test* (tes pembedaan), *Affective test* (tes afektif), *Descriptive test* (tes deskripsi) dan uji hedonik yang akan digunakan didalam penelitian ini.

Uji hedonik merupakan metode yang digunakan dalam penelitian sensori untuk mengevaluasi preferensi atau kesukaan terhadap suatu produk dengan cara panelis tersebut dimintakan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya (Astiandriantini, 2013). Penulis melakukan metode penelitian ini dengan mengumpulkan data seperti mengukur kesukaan terhadap penampilan, tekstur, rasa, warna dan aroma menggunakan skala 1-5.