

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Puff pastry* dikenal berasal dari Prancis, dimana seringkali dijadikan kudapan atau bahan penutup makanan (*dessert*). *Puff pastry* adalah salah satu produk *pastry* panggang yang dibuat dari campuran tepung terigu, garam, lemak serta cairan dengan teknik menggilas dan melipat (Putra, 2016). *Puff pastry* mempunyai ciri-ciri bahan yang digunakan tanpa memakai ragi, menghasilkan bentuk yang berlapis-lapis, renyah dan gurih. Bentuk berlapis-lapis pada *puff pastry* memerlukan keterampilan serta ketelatenan yang diperoleh dari teknik penggilasan dan pelipatan yang berulang-ulang sehingga didapatkan lipatan-lipatan yang sempurna.

Menurut Faridah, dkk (2008) menjelaskan terdapat 4 metode serta 2 teknik pelipatan adonan *pastry*. Metode lipatan *pastry* terdapat 4 yaitu metode Inggris dengan korsvet membentuk lapisan menutupi  $\frac{2}{3}$  permukaan adonan yang dipipihkan kemudian dilipat menjadi tiga sebelum proses penggilangan serta pelipatan, metode Prancis (*France Method*) dengan korsvet membentuk lapisan diselubungi seluruhnya ke dalam adonan yang dipipihkan sebelum proses penggilangan dan pelipatan, metode Belanda (*Dutch Method*) dengan korsvet membentuk lapisan diselubungi seluruhnya ke dalam adonan yang dipipihkan sebelum proses penggilangan dan pelipatan korsvet dikombinasikan dengan terigu ( $\frac{1}{3}$  dari seluruh adonan tepung terigu digunakan sebagai *dusting*), dan metode Skotlandia (*Scotch Method*) dengan bahan adonan dan potongan korsvet berbentuk dadu dimasukkan langsung kepada adonan. Sedangkan lipatan *pastry* terdapat 2 yaitu lipatan tunggal (*Single Fold*) dengan sisa tepung tabur disingkirkan dan adonan ditempatkan menjadi tiga lapisan dengan cara satu diatas yang lain dengan bentuk empat persegi panjang yang tepat sama dan lipatan ganda (*Double Fold*) dengan pelipatan tunggal, adonan digilas kembali menjadi bentuk empat persegi panjang setebal jari. *Puff pastry* memiliki volume yang lebih tinggi serta lebih kaya rasa dibanding *pastry* lainnya, *puff pastry* pada umumnya mempunyai rasa manis ataupun asin. Adonan dasar *puff pastry* juga mampu menjadi manis atau gurih dengan atau tanpa isi. Aneka produk *puff pastry* komersial dipasaran saat ini

mempunyai banyak variasi mulai dari bentuk serta rasa, hal tersebut memungkinkan *puff pastry* dapat dikembangkan dengan penambahan bahan pewarna baru yakni memakai pandan menjadi pembentuk warna *puff pastry*.

Salah satu tumbuhan yang ada di pulau Jawa dan mudah dihasilkan ialah pandan wangi. Pandan wangi adalah tanaman yang banyak terdapat di pulau Jawa terutama Kabupaten Cilacap. Jenis tanaman pandan wangi di Cilacap memiliki penghasil produksi tanaman perkebunan 8,64 ton (BPS, 2018). Pandan wangi adalah tanaman yang seringkali dimanfaatkan daunnya sebagai bahan tambahan makanan, biasanya sebagai bahan pewarna hijau dan pemberi aroma (Mardiyarningsih, 2014). Daun pandan yang seringkali digunakan sebagai pewarna dan pemberi aroma pada makanan sangat baik jika dikembangkan sebagai pewarna serta aroma di *puff pastry*. Banyaknya penggunaan bahan pengawet sintesis perlu diimbangi dengan adanya pengembangan bahan-bahan pengawet alami yang cukup aman yaitu dengan pandan.

Sesuai hal di atas maka pemanfaatan daun pandan sebagai produk pangan bernilai tinggi perlu dilakukan. Salah satu diantaranya adalah sebagai bahan pewarna alami dan aroma pada pembuatan *puff pastry*. Pengolahan daun pandan sebagai produk *puff pastry* diharapkan bisa menghasilkan *puff pastry* dengan variasi warna dan aroma yang berbeda yakni dengan warna hijau dan aroma pandan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan *puff pastry* pandan adalah :

1. Bagaimana menghitung analisa kelayakan usaha *puff pastry* pandan sehingga layak dipasarkan?
2. Bagaimana proses pemasaran yang baik untuk memasarkan *puff pastry* pandan?

## 1.3 Tujuan Program

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Memproduksi dan menganalisa kelayakan usaha *puff pastry* pandan.
2. Mengetahui proses pemasaran yang baik untuk memasarkan produk *puff pastry* pandan.

## 1.4 Manfaat Program

Manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah :

1. Dapat menjadikan sebagai informasi tentang olahan produk *puff pastry* pandan.
2. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam produksi *puff pastry* dengan memanfaatkan pandan sebagai variasi warna dan aroma.