BAB 1
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jagung manis merupakan bahan makanan pokok pengganti beras dan cara pengolahannya jagung juga kurang diminati oleh masyarakat. Namun jagung manis yang di sukai masyarakat yang disajikan dalam bentuk jagung rebus atau jagung bakar. Dibandingkan dengan beras, kadar zat gizi di dalam jagung padaumumnya sedikit lebih tinggi, namun demikian pengolahannya lebih sulit daripada beras. Jagung manis merupakan salah satu variasi jagung yang telah diolah dalam bentuk seperti jagung manis pipil dalam kaleng, dan aneka makanan olahan jagung manis. Selain itu komoditi ini sering diolah menjadi tepung jagung atau tepung maizena dan minyak jagung (Suhartani., 2012) dalam skripsi (Nuraini, D.2019).

Pemanfaatan jagung manis diindonesia masih sangat terbatas sehingga perlu ada suatu usaha untuk menambah nilai ekonomi jagung manis. Salah satu alternatif pemanfaatan jagung manis adalah dengan pengolahannya menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi dan gizi tinggi yaitu menjadi kue mangkuk jagung manis. Tanaman jagung merupakan tanaman biji-bijian yang jumlah produksi setiap tahunnya terbesar dibanding tanaman biji-bijian yang lain (Malti et al., 2011).

salah satu alternatif pemanfaatan jagung manis adalah dengan pengolahan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi dan gizi tinggi yaitu menjadi kue mangkok. Pada saat ini kue mangkok belum banyak variasi dan hanya untuk sebatas penggunaan warna makanan yang bertujuan agar tampilan kue mangkuk terlihat lebih menarik. Kue mangkuk dipilih pada penelitian ini karena merupakan kuetradisional Indonesia yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat dan untuk tetap melestarikan kue-kue tradisional agar tidak mudah dilupakan begitu saja karena adanya pengaruh dari luar pada bidang kuliner dimana saat ini masyarakat baik anak muda maupun dewasa lebih menyukai jenis kue kontinental. Untuk memberikan variasi pada kue mangkok ini, jagung dapat digunakan untuk memberi citarasa, warna, serta aroma.

Kue mangkuk merupakan Salah satu makanan yang menjadi wisata kuliner di Indonesia yaitu jajanan pasar seperti kue mangkok masih terdengar asing, atau mungkin ada beberapa yang tahu dan suka sama jajanan tradisional Indonesia. pada orang Indonesia zaman dulu pasti tahu bahwa mengenai jajanan-jajanan tradisional. Tekstur kue mangkuk yaitu sangat lembut dan agak kenyal dengan rasa manis serta miliki bentuk yang merekah seperti mangkuk. Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue mangkuk terdiri dari tepung beras, tapai singkong, gula pasir, tepung terigu, baking powder, air soda, garam dan air. Ragam kue mangkok sudah banyak yang beredar dipasar, namun untuk inovasi produk belum banyak dilakukan, inovasi produk kue mangkok pernah dilakukan dengan substitusi tepung kacang merah dan tepung terigu. Ningrum., 2012 (dalam artikel M Sri Lestari.,2018).

Berdasarkan latar belakang tersebut maka akan dilakukan uji coba mengenai "**Pembuatan Kue Mangkok Dari Jagung Manis" Dengan Cara Di Kukus.**

1.2 Ruang Lingkup dan Batasan Masalah

A. Ruang Lingkup

Berdasarkan dari latar belakang diatas penelitian ini meliputi untuk membuat kue mangkuk dengan penambahan jagung manis.

B. Batasan Masalah

Sehubungan dengan adanya kegiatan penelitian ini, maka perlu diberikan batasan masalah dengan tujuan supaya pembahasan tidak terlalu luas dan sesuai dengan harapan peneliti. Mengingat luasnya ruang lingkup masalah dan keterbatasan waktu, pada penelitian ini maka perlu dilakukan pembatasan masalah dalam penelitian ini, yaitu penelitian yang dilakukan pada warga RT 04 dan RW 02 Simorejo Surabaya. Jagung manis yang digunakan untuk pembuatan kue mangkuk.

1.3 Rumusan Masalah

1. Bagaimana daya terima konsumen terhadap kue mangkok jagung manis ditinjau dari uji organoleptik ?

2. Adakah pengaruh penambahan jagung manis pada pembuatan kue mangkok dengan prosentase 5% 10% 15% yang ditinjau dari organoleptiknya (rasa, warna, tekstur, aroma, dan tingkat kesukaan) ?

1.4 Hipotesis

Menurut Sugiyono (2015 : 96), Hipotesis merupakan jawaban sementara terhadap rumusan masalah penelitian. Berdasarkan teori yang diuraikan maka hipotesis penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Ha (hipotesis alternative)
   a. Terdapat pengaruh terhadap kue mangkuk dengan penambahan jagung manis dengan presentase 0%, 5%, 10% dan 15%.
   b. Terdapat pengaruh pada kesukaan konsumen terhadap kue mangkuk dengan menggunakan penambahan jagung manis .
2. Ho (hipotesis nol)
   a. Tidak terdapat pengaruh terhadap kue mangkuk dengan penambahan jagung manis dengan presentase 0%, 5%, 10% dan 15%.
   b. Tidak terdapat pengaruh pada kesukaan konsumen terhadap kue mangkuk dengan menggunakan penambahan jagung manis.

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan diatas tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Mendeskripsikan daya terima konsumen terhadap kue mangkok jagung manis ditinjau dari uji organoleptik.
2. Mendeskripsikan ada perbedaan pembuatan kue mangkok dengan penambahan jagung manis dengan prosentase 5% 10% 15% ditinjau dari organoleptiknya (rasa, warna, tekstur, aroma, dan tingkat kesukaan).

1.6 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diberikan pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Penelitian ini dapat menambah pengetahuan tentang pemanfaatan

jagung sebagai bahan pangan alternatif untuk pengolahanya menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi dan gizi tinggi yaitu menjadi kue mangkuk jagung manis

2. Pada hasil penelitian menunjukan bahwa ada pengaruh tingkat kesukaan dalam subtitusi jagung manis pada pembuatan kue mangkuk.sampel kue mangkuk yang diberi perakuan meiliki tingkat kesukaan sesuai dengan bahan yang ditambahkan.