

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Jajanan tradisional Indonesia (Oktavianawati, 2017) adalah salah satu warisan budaya nenek moyang yang harus kita jaga. Cara melestarikan jajanan tradisional dapat dilakukan dengan beberapa cara, yaitu membeli jajanan tradisional, mencari tahu bagaimana cara membuatnya, dan mempraktikkan resep-resepnya. Jajanan tradisional termasuk jajanan sehat, karena dibuat dari bahan-bahan alami, seperti tepung beras, tepung ketan, tepung tapioka, tepung maizena. Selain itu, jajanan tradisional tidak menggunakan bahan pengawet sehingga lebih alami dan aman dikonsumsi. Oleh karena itu, memilih dan menyukai jajanan tradisional adalah bagian dari melestarikan kue tradisional Indonesia.

Menurut Nursaadah (2010) martabak adalah panganan yang digemari sehingga tak heran bila banyak pula yang menjualnya. Menurut peneliti martabak Manis adalah hidangan dessert Indonesia yang terbuat dari adonan Manis berbahan dasar tepung terigu, telur, gula, ragi, tepung terigu, mentega, dan baking powder dengan proses pembuatan adonan mencampur semua bahan lalu didiamkan (difermentasi), kemudian proses pengolahan dengan cara dipanggang menggunakan api kecil dimasak hingga matang lalu diberikan topping sesuai selera. Hampir di setiap pinggir jalan bisa dijumpai penjual martabak. Kalaupun tak ingin membeli, Anda bisa membuatnya sendiri. Proses mengolahnya mudah dengan bahan-bahan yang bisa didapat di warung kecil sekalipun. Martabak ada dua jenis martabak manis dan martabak telur. Sesuai dengan namanya, martabak manis dibuat dengan adonan kulit berasa manis dengan isian bermacam-macam, bisa manis maupun gurih. Beberapa daerah seperti di Jawa Timur, menyebut martabak manis dengan nama kue terang bulan. Mungkin karena bentuknya yang bulat sehingga diibaratkan sebagai bulan yang bersinar terang. Martabak manis kulitnya memiliki tebal bersarang, lembut bila digigit dan crunchy pada bagian luar. Kedua jenis martabak tersebut bisa dibuat dengan isi yang luar biasa variatif. Biasanya martabak manis hanya diisi dengan meses dan kacang saja. Sekarang Anda bisa membuat martabak manis dengan isian vla, cokelat ganache maupun kacang merah.

Menurut data resmi Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2018), produksi tanaman sukun sejak 4 tahun terakhir mengalami kenaikan agak signifikan, data terakhir

produksi pada skala nasional mencapai 124.274 ton. Dengan produksi tertinggi berada di Pulau Jawa, menyusul wilayah Sulawesi, Kalimantan, dan Sumatera. Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan, maka pola konsumsi pangan yang bermutu dengan gizi yang seimbang merupakan momentum yang tepat untuk melakukan diversifikasi pangan pada menu harian. Pangan yang beragam menjadi penting mengingat tidak ada satu jenis pangan yang dapat menyediakan gizi yang lengkap bagi seseorang.

Menurut Wikipedia Sukun, keluih, kulur, ketimbul atau timbul adalah nama sejenis pohon yang berbuah. Buah sukun tidak berbiji dan memiliki bagian yang empuk, yang mirip roti setelah dimasak atau digoreng. Karena itu, orang-orang Eropa mengenalnya sebagai "buah roti". Terrseleksi sehingga tak berbiji. Kata "sukun" dalam bahasa Jawa berarti "tanpa biji" dan dipakai untuk kultivar tanpa biji pada jenis buah lainnya, seperti jambu klutuk dan durian. "Moyangnya" yang berbiji (dan karenanya dianggap setengah liar) dikenal sebagai gomasi (Makassar), amakir, umare (Ambon), sukunutan (Banda), [6] timbul, kulur (bahasa Sunda), atau kluwih (bahasa Jawa), kulu (bahasa Aceh), kalawi (bahasa Minang), bakara' (bahasa Makassar). Mangarissa, Maika & Akhmad (2016) Tepung sukun merupakan salah satu alternatif pengembangan dari buah sukun. Keunggulan tepung sukun adalah praktis dan lebih mudah didistribusikan, meningkatkan daya guna, hasil guna dan nilai guna, dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi.

Indonesia masih tergantung dari pasokan impor gandum dari 5 negara penghasil terbesar. Mengutip data Badan Pusat Statistik (BPS), Kamis (11/8/2022), impor gandum dan meslin Indonesia mencapai 4,359 juta ton dengan nilai USD 1,647 miliar di sepanjang Januari-Mei 2022. Pemanfaatan tepung sukun masih sangat terbatas dan masih belum banyak variasi. Dari penelitian ini menunjang mengurangi import tepung terigu, membersihkan nilai jual tepung sukun menjadi sebuah produk makanan contohnya martabak manis.

Kualitas Makanan dalam Gozali, Soekresno, & Aprilia (2016) Menurut Kotler (2003, p.25), produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk mendapatkan perhatian, dibeli, digunakan, atau dikonsumsi yang dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan. Dalam bidang usaha restoran, produk cenderung tertuju pada makanan sebagai produk utama yang disajikan kepada konsumen. Menurut Jones (2000, pp.109-110) secara garis besar faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas makanan adalah sebagai berikut: 1) aroma adalah titik hidung adalah kemampuan mendeteksi pembau yaitu

sedap dan tidak sedap. 2) rasa adalah titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. 3) tekstur adalah titik perasa dari peraba atau tangan adalah kemampuan mendeteksi yaitu halus atau kasar. Organoleptik (Gusnadi, Taufiq, & Baharta, 2021) adalah sebuah uji bahan makanan berdasarkan kesukaan dan keinginan pada suatu produk. Uji organoleptik biasa disebut juga uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Indera yang dipakai dalam uji organoleptik adalah indera penglihat/mata, indera penciuman/hidung, indera pengecap/lidah, indera peraba/tangan. Parameter yang diukur uji organoleptik yang meliputi warna, rasa, aroma, tekstur. Pada penelitian ini melibatkan panelis tidak terlatih sebanyak 20 orang dalam Lamusu (Soekarto, 2002).

Dalam Satriawati, Nurlaela, Munoto & Rijanto (2020) Peserta didik dipersiapkan untuk menghadapi masa depan yang menantang, dapat memecahkan masalah sehari-hari, mempersiapkan diri untuk bersaing dan menciptakan peluang baru, serta berperan dalam inovasi ilmiah dan pengembangan teknologi di Indonesia era digital (Suyidno, 2017). Mahasiswa tata boga dituntut menyelesaikan studi sarjana dengan menyelesaikan tugas akhir dalam inovasi ilmiah atau mengembangkan pengembangan teknologi dalam bidang kuliner guna memberikan kontribusi baik dalam Pendidikan atau kuliner.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka peneliti mengambil judul “Penerimaan Konsumen Terhadap Hasil Jadi Pembuatan Martabak Manis Dengan Penambahan Tepung Sukun Ditinjau Dari Uji Organoleptik”

1. RUMUSAN MASALAH

Terkait dengan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka rumusan masalah untuk menyusun proposal yang berjudul Penerimaan Konsumen Terhadap Hasil Jadi Pembuatan Martabak Manis Dengan Penambahan Tepung Sukun Ditinjau Dari Tekstur, Rasa & Aroma adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana cara pembuatan martabak manis dengan penambahan tepung sukun ?
- b. Apakah penambahan tepung sukun dapat diterima konsumen terhadap hasil jadi pembuatan martabak manis ditinjau dari Uji organoleptik ?

2. TUJUAN PENELITIAN

Tujuan penelitian dibuat untuk memaparkan arti dari kesimpulan akhir yang hendak dicapai dalam suatu penelitian. Dengan tujuan yang jelas, Mekan penelitian akan dapat diselesaikan dengan lebih terarah. Tujuan penelitian adalah:

- a. Menganalisa bagaimana cara pembuatan martabak manis dengan penambahan tepung sukun.
- b. Menganalisa apakah penambahan tepung sukun dapat diterima konsumen terhadap hasil jadi pembuatan martabak manis ditinjau dari uji organoleptik.

3. MANFAAT PENELITIAN

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan penelitian di atas, maka peneliti menjabarkan manfaat penelitian sebagai berikut:

a. Manfaat Teoritis

Diharapkan dapat memberikan wawasan dan kontribusi untuk ilmu di bidang kuliner khususnya tepung sukun dan martabak manis sebagai referensi bagi peneliti lain yang akan meneliti.

b. Manfaat Praktis

1) Bagi Peneliti

Dapat digunakan sebagai acuan dan mendapatkan ilmu yang bermanfaat di bidang kuliner.

2) Bagi Fakultas Teknik Tata Boga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan referensi bacaan sekaligus menambah koleksi berkas dokumentasi fakultas teknik Pendidikan Vokasi Kesejahteraan Keluarga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.