

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Inovasi produk makanan merupakan upaya pembuatan produk baru yang dilakukan untuk memperbaiki, meningkatkan, dan mengembangkan produk yang diproduksi selama ini. Inovasi suatu produk bisa terjadi dikarenakan ada beberapa hal di antaranya adalah adanya timbal balik (feedback) dari pelanggan, kombinasi hal yang sebelumnya sudah ada hingga penemuan sebuah produk baru. Adapun Tujuan melakukan suatu inovasi pada diri adalah untuk membuat manusia memiliki kualitas yang meningkat sehingga banyak sekali yang nantinya muncul kemampuan baru yang sebelumnya tidak di miliki, Muhammad saputra,dkk(2021).

Minimasi atau mengurangi waste sebagai cara yang tepat dilakukan pada proses produksi. Apabila hal tersebut dapat dicapai maka perusahaan dapat memenuhi value yang diinginkan oleh konsumen dengan penggunaan sumber daya yang minimal (Fernando dan Noya, 2014). 2 Upaya perbaikan secara kontinu dalam proses produksi untuk minimasi waste dapat dilakukan melalui pendekatan lean manufacturing, sebagai salah satu strategi yang dilakukan perusahaan manufaktur untuk meningkatkan kualitas dan produktivitas. Lean manufacturing bertujuan untuk melakukan produksi dengan nol kecacatan, mengurangi biaya, memenuhi permintaan konsumen dalam waktu yang diinginkan, mengendalikan inventory berlebih, dan melakukan perbaikan terus-menerus dengan cara menghilangkan waste (Arslankaya dan atay, 2015).

Pancake adalah kue bulat, tipis, dan datar, yang dibuat dari terigu, telur ayam, gula, susu, bahan-bahan dicampur dengan air membentuk adonan kental dan dimasak diatas wajan panas. Pancake adalah kue cepat saji, yang menggunakan bahan pengembang seperti baking powder, dan ada juga yang menggunakan ragi (Roring, 2016). Pancake dengan standar mutu yang baik adalah pancake dengan daya kembang yang sempurna. Adonan yang selalu fresh setiap harinya utnuk menjaga kualitasnya. Saus atau fla yang terbuat dari buah-buahan pancake dapat menjadi sumber antioksidan bagi tubuh. Selain sebagai jajanan yang enak pancake juga mengandung kalori yang cukup rendah, jika menggunakan setengah porsi mentega dan mengganti susu sapi dengan susu kedelai, serat yang terkandung pada tepung terigu menjadi nilai tambah dari produk pancake (Amarilia, 2011).

Buah mangga memang sangat bermanfaat namun perlu kita ketahui bahwa Tidak hanya daging buahnya saja yang dapat dimanfaatkan, biji buah mangga ternyata

memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan. Menurut Ejiomor dkk. (2018), dikatakan bahwa biji mangga mengandung senyawa kimia berupa karbohidrat, lipid, dan protein (Pratomo, 2014).

Biji mangga memang mempunyai khasiat yang sangat banyak terutama untuk kesehatan. Namun, masyarakat belum mengenal lebih jauh terkait manfaat dari biji mangga sehingga masyarakat hanya menganggap bahwa biji mangga adalah limbah. Dari limbah ini masyarakat menganggap remeh limbah biji mangga. Yang sebenarnya bisa dimanfaatkan menjadi bahan olahan makanan, PERSAGI (2010).

Pemanfaatan biji mangga dalam bentuk tepung akan lebih menguntungkan, karena lebih praktis, memiliki daya simpan yang lebih lama, meningkatkan kualitas, nilai ekonomis, serta dapat dibuat berbagai olahan makanan (Abraham dan Jayamuthunagai, 2014). Manfaat biji mangga selain dapat dimakan dalam bentuk utuh, biji mangga juga dapat diolah menjadi tepung. Selanjutnya dari tepungnya dapat dihasilkan berbagai makanan olahan dan tepung biji mangga digunakan sebagai bahan baku industri makanan (bahan makanan campuran) (Salma Hayati, 2009).

Proses pembuatan tepung biji mangga dengan cara memilih biji mangga yang baik terutama pada teksturnya, lalu mencuci biji mangga di atas air mengalir. Setelah itu biji mangga direbus hingga kulit dari biji mangga terkelupas. Lalu biji mangga dibersihkan, dan dipotong – potong atau diiris tipis - tipis. Selanjutnya biji mangga yang sudah dipotong tipis lalu dijemur di bawah terik matahari setelah kering biji mangga digiling (diblender) hingga halus, lalu diayak dengan pengayakan hingga menjadi tepung biji mangga (Nuriana, 2010).

Dari latar belakang tersebut, Biji mangga kurang dimanfaatkan menjadi olahan makanan atau produk yang berdaya jual, sehingga biji mangga menjadi limbah (waste) bagi masyarakat. Maka dari itu Peneliti akan melakukan penelitian mengenai biji mangga dengan judul “Pemanfaatan limbah biji mangga menjadi tepung sebagai bahan tambahan pada hidangan pencake”

B. Batasan Masalah

Mengingat terbatasnya waktu dan kemampuan peneliti juga agar peneliti terfokus pada tujuan masalah maka akan dibuat batasan masalah. Penulis membatasi masalah dengan hanya membatasi masalah:

1. Dalam penelitian ini yang digunakan hanya daging biji mangga, tidak menggunakan kulitnya,
2. Penelitian ini dilaksanakan di Surabaya.

3. Penelitian ini meninjau dari daya terima masyarakat di wilayah kota Surabaya.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana Cara pengolahan limbah biji mangga menjadi tepung?
2. Bagaimana cara pembuatan Hidangan pancake dengan penambahan Tepung biji mangga?
3. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap pancake dengan penambahan tepung biji mangga?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas dapat disimpulkan bahwa tujuan penelitian ini yaitu, apakah biji mangga ini diterima dikalangan masyarakat dan mampu untuk dikonsumsi secara terus menerus.

1. Mengetahui cara pengolahan tepung biji mangga.
2. Mengetahui cara pembuatan pancake dengan penambahan tepung biji mangga.
3. Mengetahui daya terima masyarakat pada olahan hidangan pancake dengan penambahan tepung biji mangga dari uji organoleptik.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Berdasarkan uraian diatas, penelitian ini diharapkan mampu untuk mengolah limbah biji mangga menjadi tepung dengan pemanfaatan menjadi olahan hidangan pancake sehingga dapat dirasakan manfaatnya secara terus menerus.

2. Manfaat praktis

- a. Penelitian ini bermanfaat agar masyarakat mengetahui bahwasannya biji mangga juga bisa bermanfaat menjadi bahan bedaya jual beli.
- b. Penelitian ini diharapkan menjadi salah satu inovasi bagi mahasiswa bahwasannya pemanfaatan limbah sangatlah beragam termasuk pada biji mangga sendiri.