

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Kue kastanggal merupakan salah satu jenis kue kering yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah sehingga mudah dipatahkan serta akan menghasilkan remahan kue kering yang bertekstur padat. Tekstur yang dimiliki oleh kue kering antara lain : memiliki masa daya simpan yang lama, renyah, gurih, crumb dan lunak sehingga mudah dipatahkan. Permasalahan pada kue kastanggal mengakibatkan jumlah konsumsi cookies pada masyarakat Indonesia membuat produksi pembuatan cookies meningkat, Menurut Sekretaris Jendral Kementerian Pertanian (2018) mengenai tabel rata-rata konsumsi per kapita makanan dan minuman jadi pada tahun 2014, tingkat konsumsi cookies per kapita di Indonesia yaitu sebanyak 8,738 ons (873,8 gram), dan pada tahun 2018 mencapai 22,824 ons (2.282,4 gram).

Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (2018), angka konsumsi cookies di Indonesia adalah 30 gram/orang/hari. Tingkat penggunaan konsumsi cookies membuat masyarakat Indonesia mengalami peningkatan secara drastis setiap tahunnya, hal tersebut akan mengakibatkan Tingkat konsumsi cookies masyarakat Indonesia yang tinggi memberikan peluang terhadap usaha cookies untuk berkembang. Konsumsi perkapita biskuit Indonesia mencapai 24,22 ons pertahunnya dan nilainya selalu naik karena konsumen biskuit hampir dari semua usia (balita sampai lansia).

Menurut pendapat Ratna (2016) menjelaskan bahwa permintaan tepung terigu pada tahun 2015 hingga 2016 di sektor industri makanan tumbuh hingga 7,85%. Setelah itu, Yuniartha dan Laoli (2018) menyatakan bahwa tingkat permintaan tepung terigu dalam pembuatan cookies diprediksi meningkat sebesar 5% pada tahun 2017. Namun, permintaan tepung terigu di Indonesia ternyata tidak diimbangi dengan ketersediaan bahan sehingga Indonesia banyak melakukan impor. Usaha untuk mengurangi konsumsi

tepung terigu terus digalakkan (Jisha dan Padmaja, 2011; Pasha et al., 2011) Solusi untuk mengurangi jumlah penggunaan tepung terigu dalam pembuatan cookies yakni dengan mengganti tepung terigu. Selain mencari alternatif dalam penggunaan tepung terigu pada produksi pembuatan cookies adalah dengan cara mengganti dari bahan baku (substitusi) tepung terigu, juga dapat diusahakan dengan tepung lain sebagai tepung campuran (tepung komposit), yaitu suatu bentuk campuran antara tepung dengan beberapa jenis tepung dari bahan lain. Tepung komposit terbuat dari bahan sumber karbohidrat (serelia dan umbi-umbian) (Hidayat, 2006) menjelaskan bahwa untuk mengurangi ketergantungan pada negara lain dalam impor tepung terigu perlu memanfaatkan tepung campuran (tepung komposit). Tepung komposit merupakan tepung yang berasal dari beberapa jenis bahan baku seperti umbi - umbian, kacang - kacangan, atau sereal dengan atau tanpa tepung terigu, dan digunakan sebagai bahan baku olahan pangan seperti bakery (Sumber : Widowati, 2009).

Pada penelitian ini menggunakan tepung kedelai edamame sebagai bahan alternatif tepung komposit pada pembuatan cookies yakni cookies kastanggal. Salah satu jenis bahan lokal yang potensial sebagai pengganti terigu adalah kedelai Edamame. Kedelai Edamame atau dalam nama latinnya dikenal sebagai (*Glycin max (L) merril*) merupakan jenis tanaman yang termasuk kedalam kelompok kacang-kacangan merupakan secara umum lebih dikenal dengan sebutan kedelai yang berasal dari jepang. Kedelai edamame memiliki kandungan protein dan zat anti kolesterol yang baik untuk dikonsumsi. Kandungan yang dimiliki oleh kedelai edamame sama dengan kandungan protein yang terdapat pada susu, telur maupun daging (Ramadhani et al., 2016).

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (2020) impor kedelai pada tahun 2018-2019 mengalami peningkatan, pada tahun 2018 impor kedelai sebesar 2.585.809 kg dan pada tahun 2019 sebesar 2.670.086 kg. Selain itu, jenis kedelai yang dipanen saat polongnya masih muda dan berwarna hijau.

Kedelai edamame memiliki perbedaan dengan kedelai pada umumnya yaitu bijinya lebih besar, berstruktur halus dan rasanya lebih manis, dan lebih mudah dicerna. Selain enak dinikmati hanya di rebus atau di blancing, kedelai edamame juga bisa diolah menjadi kudapan yang sangat nikmat, dan menyehatkan dan banyak diminati oleh masyarakat seperti pie edamame, stik keju edamame, edamame goreng, dan susu edamame, cookies edamame, semprit edamame dan kastanggal edamame(Sumber : Muaris, 2013:4).

Tepung terigu merupakan salah satu produk impor di Indonesia yang berasal dari gandum yang kemudian melalui beberapa tahapan pembuatan sehingga menjadi tepung. Formulasi tepung terigu dan tepung edamame yang digunakan adalah 50%:50%,. Proses pengolahan kedelai edamame menjadi tepung merupakan salah satu cara alternatif untuk digunakan sebagai bahan baku pada penggunaan tepung terigu sebagai bahan tambahan pembuatan kue kastanggal. Selain itu proses pengolahan tepung edamame yang memiliki beberapa keunggulan yaitu menunjang kandungan protein pada produk akhir terutama pada pembuatan kue kastanggal, meningkatkan daya simpan dan manfaat bagi kesehatan. Selain itu di Indonesia sudah banyak dibudidayakan untuk memenuhi kebutuhan ekspor, namun oleh masyarakat Indonesia sendiri masih kurang dimanfaatkan sehingga dengan pemanfaatan pengolahan menjadi tepung dapat memudahkan pengolahan bahan baku menjadi suatu produk. Kedelai Edamame mempunyai banyak kandungan yang sangat bermanfaat bagi kebutuhan tubuh manusia, diantaranya : Kandungan gizi setiap 100 gram kedelai edamame mengandung protein 30,2 g, kalori 285 kal, lemak 15,6 g, kalsium 196 mg, fosfor 506 mg, besi 6,90 mg, vitamin A 95 SI, vitamin B1 0,93 mg, karbohidrat 30,1 g dan air 20 gr. Pengembangan produk dengan bahan tepung edamame, edamame yang masih kurang pemanfaatannya karena kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap kegunaan dan manfaat edamame, memanfaatkan tepung edamame yang masih minim pemakaiannya juga untuk mengurangi ketergantungan pemakaian tepung terigu, maka

diharapkan dapat menciptakan produk dengan rasa yang enak dan disukai konsumen.

Menurut (Fajiarningsih, 2013:37), menjelaskan bahwa Kue kering merupakan sejenis biskuit yang dihasilkan dari adonan lembut dan sedikit kalis yang kaya akan lemak sehingga testur kue yang dihasilkan menjadi renyah saat dibelah. Kemudian memiliki Warna kuning kecoklatan, tekstur renyah, aroma harum yang tercipta. Kastengel merupakan cookies dari adonan tepung terigu, telur, margarin, dan keju. cookies ini berbentuk persegi panjang dengan panjang sekitar 3-4 cm dan lebarnya 1 cm, dan dipanggang dalam oven. Cookies dengan bentuknya yang kecil sehingga dapat di makan langsung dan memiliki daya simpan yang cukup lama. Berdasarkan latar belakang yang sudah tertera diatas, maka dalam penelitian ini penulis akan dilakukan proyek usaha mandiri dalam pembuatan cookies kastengel dengan penambahan tepung edamame. Penggunaan tepung edamame dengan cara edamame melalui proses perebusan terlebih dahulu, kemudian lanjut untuk proses penjemuran dan terakhir melalui tahap penghalusan yakni dengan cara diblender untuk dijadikan tepung edamame. Walaupun tanaman kedelai edamame banyak dibudidayakan namun pemanfaatan kedelai edamame masih banyak yang tidak diketahui oleh masyarakat Indonesia terutama pada penggunaan kedelai edamame yang digunakan sebagai tepung edamame sebagai tepung komposit penambahan dalam pembuatan kue kastengel. Maka dari itu Peneliti akan melakukan penelitian mengenai kedelai edamame dengan judul “penerimaan konsumen terhadap hasil jadi kue kastengel dengan penambahan tepung edamame”

B. Rumusan masalah

Bagaimanakah tingkat penerimaan kosumen terhadap hasil jadi kue kastengel dengan penambahan tepung edamame?

C. Tujuan penelitian

Dalam penelitian ini bertujuan untuk meninjau lebih lanjut penerimaan konsumen terhadap hasil jadi kue kastanggal dengan penambahan tepung edamame

D. Hipotesis penelitian

Hipotesis pada umumnya diartikan sebagai jawaban (dugaan) sementara dari masalah suatu penelitian. Hipotesis hanya disusun dalam jenis penelitian inferensial, yakni jenis penelitian dengan pendekatan kuantitatif yang bertujuan untuk menguji

Dalam penelitian ini terdapat 2 hipotesis dalam melaksanakan penelitian, diantaranya :

1. Hipotesis H_a , adanya penerimaan konsumen terhadap hasil jadi kue kastanggal dengan penambahan tepung edamame ditinjau dari uji organoleptik
2. Hipotesis H_o , tidak ada penerimaan konsumen terhadap hasil jadi kue kastanggal dengan penambahan tepung edamame ditinjau dari uji organoleptik

E. Manfaat penelitian

Ada beberapa manfaat yang dapat diringkas dalam penelitian ini yakni sebagai berikut :

1. Bagi diri sendiri
Secara definisi penelitian ini dapat bermanfaat bagi diri sendiri karena selain mendapatkan ilmu yang bermanfaat juga dapat menambah wawasan yang lebih luas serta pengalaman yang luas
2. Bagi universitas
Penelitian dapat bermanfaat bagi universitas karena selain dijadikan sebagai bahan pengalaman juga dapat dijadikan sebagai bahan acuan seseorang agar dapat memiliki ilmu dan wawasan yang cukup.
3. Bagi masyarakat

Dalam penelitian juga dapat bermanfaat bagi masyarakat dan sekitarnya karena dapat mengembangkan berbagai macam inovasi pada kue kastanggal dengan penambahan tepung edamame.

F. Ruang lingkup penelitian

Adalah batasan subjek yang akan diteliti, dapat berupa batasan masalah ataupun jumlah subjek yang diteliti, materi yang akan dibahas, maupun variabel yang akan diteliti. Dalam melaksanakan penelitian ini, penulis membatasi penelitian hanya sampai mengukur seberapa besar Penerimaan Konsumen Terhadap Hasil Jadi Kue kastanggal Dengan Penambahan Tepung Edamame Ditinjau Dari Uji Organoleptik

G. Batasan masalah

Pada penelitian yang akan dilaksanakan, berdasarkan variabel-variabel yang terdapat pada penelitian ini memerlukan suatu batasan masalah. Peneliti memiliki keterbatasan tertentu agar pelaksanaan penelitian dapat berjalan dengan lancar. Berikut merupakan batasan-batasan masalah dalam penelitian sebagai berikut :

1. Penelitian ini dilakukan pada produk Frozen Edamame di kawasan kota Ngagel Dadi 1G, Ngagel Rejo-Kec. Wonokromo- Surabaya
2. Responden pada penelitian ini ialah warga penduduk di ngagel dadi 1G
3. Data yang diambil dari kuisioner yaitu sebanyak jumlah sampel yang telah ditentukan yaitu 35 responden diantaranya panelis terlatih sebanyak 25 orang, dan panelis tidak terlatih sebanyak 10 orang