



BAB I

PENDAHULUAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mangga merupakan tanaman buah yang potensial dikembangkan karena mempunyai tingkat keragaman genetik yang tinggi, sesuai dengan agroklimat Indonesia, disukai oleh hampir semua lapisan masyarakat dan memiliki pasar yang luas. Dalam dua dekade terakhir, mangga telah menjadi komoditas penting dalam perdagangan internasional, terutama di pasar Amerika Utara, Eropa, Jepang, dan Timur Tengah. Di Indonesia produksi mangga terus menurun dan pangsa eksportnya masih di bawah 1%. Hal ini karena ketidaksesuaian spesifikasi mutu mangga dengan permintaan pasar dunia, belum adanya sistem pengujian mutu bibit yang dapat menjamin keseragaman produksi, belum adanya program pemuliaan yang lebih terarah dan berkesinambungan, dan belum adanya sistem kelembagaan yang memadukan komponen-komponen agribisnis mangga.

Walaupun Indonesia merupakan salah satu pusat keragaman genetik mangga, tetapi produksi mangga nasional menurut data FAO pada tahun 1997 hanya 4,6% dari total produksi dunia, atau nomor lima setelah India, Cina, Thailand, dan Meksiko. Pangsa ekspor buah mangga segar Indonesia hanya 0,2% dari pangsa pasar buah mangga segar dunia. Dalam beberapa tahun terakhir, nilai ekspor mangga Indonesia mendekati satu juta dolar AS. Negara produsen utama mangga di Asia Tenggara adalah Filipina dan Thailand. Australia juga telah mengembangkan komoditas mangga. Jika pengembangan mangga tidak sungguh-sungguh maka Indonesia akan kalah dalam persaingan (Pusat Kajian Buah Tropika 2000). Masalah yang muncul dalam pengembangan mangga di Indonesia antara lain adalah: 1. Masa juvenil yang panjang. 2. Tingginya tingkat heterosigositas akibat persilangan terbuka. 3. Hanya satu biji per buah. 4. Tingginya gugur buah yang menyulitkan proses hibridisasi. 5. Adanya sifat poliembriani dari beberapa kultivar. 6. Sistem penanganan pra dan pascapanen di tingkat petani belum memadai.

Indonesia juga belum berperan dalam ekspor buah mangga olahan karena tidak sesuainya varietas yang ditanam dan dikembangkan dengan permintaan pasar

dunia, belum dikembangkannya varietas untuk produk buah olahan, dan tidak adanya metode pengujian kebenaran varietas yang dapat menjamin keseragaman produk. Tiga varietas mangga unggul yang telah dilepas, yaitu Arumanis 143, Golek 31, dan Manalagi 69, merupakan buah meja dan mempunyai penampilan yang beragam walaupun masing-masing mempunyai keunggulan dalam produksi maupun kualitas buah. Oleh karena itu, perlu diteliti potensi mangga lokal yang tersebar di berbagai wilayah di Indonesia yang mempunyai keunggulan spesifik, baik dari segi penampilan buah dan warna buah maupun rasa dan aromanya, yang sesuai dengan selera konsumen di negara ekspor.

Salah satu mangga lokal yang mempunyai sifat spesifik dengan warna kulit merah jingga, daging buah kuning menarik, rasa dan aroma khas, dan tidak berserat adalah mangga Podang Urang. Mangga Podang Urang merupakan salah satu buah unggulan spesifik lokasi dari Kabupaten Kediri, Jawa Timur. Kekhasan yang dimiliki oleh mangga Podang terutama adalah kulit buah berwarna merah jingga menarik, daging buah jingga, bentuk buah cantik, ukuran buah tidak terlalu besar (sekitar 200- 250 g per buah), rasa buah manis, aroma buah tajam, serat halus, dan cukup banyak mengandung air sehingga sesuai untuk jus dan buah segar. Dengan ciri khas yang dimilikinya, mangga Podang tampaknya sesuai dengan permintaan konsumen dari Korea, Jepang, dan Singapura yang menyukai mangga berpenampilan menarik. Hal ini merupakan peluang bagi pengembangan mangga Podang Urang.

Pasar mangga Podang Urang sudah berkembang, khususnya Kediri dan sekitarnya. Mangga Podang Urang juga sudah diekspor ke Singapura dan perlu dikembangkan lagi ke negara lainnya. Banyak kelebihan yang dimiliki mangga Podang Urang, namun karena kurangnya promosi maka pengembangannya belum meluas. Salah satu hal yang perlu dicatat adalah musim buah mangga Podang Urang di Kediri bersamaan dengan musim mangga Arumanis, sehingga harganya bersaing. Umumnya harga mangga Podang Urang relatif lebih tinggi dibandingkan dengan mangga Arumanis.

Makanan tradisional atau kuliner lokal yaitu jenis makanan yang berkaitan erat pada suatu daerah yang memiliki ciri khas masing-masing dan diwariskan dari

generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi (jirdana,2000). Makanan tradisional adalah resep makanan yang diwariskan nenek moyang untuk generasi penerusnya, maka dari itu makanan tradisional adalah kebudayaan daerah yang perlu dijaga dan dilestarikan karena memiliki sejarah budaya yang tinggi. Kue tradisional atau makanan tradisional telah menjadi bagian dari budaya masyarakat Indonesia hampir semua orang menyukai penganan khas negeri ini, namun tidak semua dapat dijumpai dengan mudah. Pulau Jawa adalah salah satu pulau yang memiliki banyak ragam makanan tradisional. Di Jawa Barat terdapat makanan tradisional seperti: ali agrem, bandros, ladu jawadah, dan lain-lain. Di Jawa Tengah terdapat getuk, lanting, carang madu. Dan di Jawa Timur ada kue kucur, jerangking, pudak, dan lain-lain. Di zaman sekarang ini banyak anak-anak dan bahkan remaja yang kurang mengenal tentang makanan tradisional tersebut karena maraknya makanan dari luar negeri yang lebih dikenal.

Kue tradisional merupakan kudapan atau makanan ringan yang resepnya diwariskan turun-temurun dengan menggunakan teknik pengolahan yang masih tradisional serta bahan yang digunakan dari bahan lokal. Menurut Marlina Sembiring (2014) mengatakan bahwa “di Indonesia jajanan di Indonesia disebut sebagai kue tradisional, karena secara tradisional kue ini dari pasar atau banyak dijumpai di pasar tradisional”. Salah satu makanan tradisional di Indonesia adalah kue dadar gulung, yang umumnya berwarna hijau dengan isian kelapa yang dicampur gula merah. kue ini sering dijumpai di berbagai acara dan dikonsumsi sebagai makanan selingan karena rasa yang legit dan tidak asing bagi lidah masyarakat dan mudah dibuat sebagai makanan pembuka atau penutup. Kue dadar gulung memiliki karakteristik bentuk yang bulat memanjang atau persegi sesuai bentuk yang diinginkan. Bertekstur berpori dan kenyal, terdapat isian kelapa, dan gula merah didalamnya, serta memiliki cita rasa yang manis dan gurih. Kulit kue dadar gulung pada dasarnya memiliki bentuk dan tekstur kulit yang sama seperti telur dadar. Hal tersebut mungkin menjadi salah satu alasan mengapa kue ini disebut dadar gulung (Kusumawati & Putra, 2017). Lebih lanjut fatsecret (2017) dalam Laksita (2018) menjelaskan bahwa kandungan gizi 100 gram kue dadar gulung yaitu energi sebesar 231 kkal, lemak sebesar 11.31 gram, karbohidrat sebesar 28.59 gram, protein

sebesar 4.7gram. Dadar gulung yang berbahan dasar tepung beras dan tepung terigu.

Kulit kue dadar gulung pada dasarnya memiliki bentuk dan tekstur kulit yang sama seperti telur dadar. Hal tersebut mungkin menjadi salah satu alasan mengapa kue ini disebut dadar gulung (Kusumawati & Putra, 2017).

Kualitas dapat berbeda-beda makna bagi setiap orang, karena kualitas memiliki banyak kriteria dan sangat tergantung konteksnya. Sehingga disini akan dimasukkan definisi kualitas dari beberapa pakar dari tingkat internasional yang sangat populer, yaitu W. Edwards Deming, Philip B. Crosby dan Joseph M. Juran (dalam Yamit, 2010). Kualitas makanan menurut Peri (2006) dalam Winarjo dan Japarinto (2017) menyatakan bahwa memberikan kualitas makanan yang sesuai dengan harapan pelanggan dapat memberikan pengaruh yang positif untuk hubungan antara perusahaan dan pelanggan. Penilaian pelanggan dimulai dari saat pelanggan mencicipi makanan tersebut. Kualitas makanan merupakan kesesuaian makanan yang dikonsumsi oleh pelanggan. Kualitas merupakan perpaduan antara sifat dan karakteristik yang menentukan sejauh mana keluaran dapat memenuhi prasyarat kebutuhan pelanggan atau menilai sampai seberapa jauh sifat dan karakteristik itu memenuhi kebutuhannya (Tjiptono dan Chandra, 2016). Makanan adalah bagian paling penting dari keseluruhan pengalaman restoran (Kivela et al., 1999 dalam Evirasanti, 2016).

Salah satu bahan membuat dadar gulung adalah santan. Santan merupakan cairan dari buah kelapa yang diparut dan diperas dengan tambahan air. Santan terbagi menjadi 2 yaitu santan kental dan santan cair. Santan kental biasanya didapatkan pada perasan pertama dan kedua dan setelah perasan pertama dan kedua biasanya termasuk ke dalam santan cair. Pada pembuatan dadar gulung biasanya yang dibutuhkan adalah santan cair (Faridah, Pada, Yulastri, & Yusuf, 2008). Produk inovasi dari dadar gulung memiliki berbagai macam rasa dari isian hingga dari kulit dadar gulung itu, Contoh : Dadar gulung buah naga merah adalah produk inovasi unik karena kue dadar gulung yang biasanya dikonsumsi oleh masyarakat perwarnanya terbuat dari pandan atau bisa dari pasta perwarna makanan (Dameswari, 2019). Dadar gulung susu kedelai adalah produk inovasi unik karena kue dadar gulung yang biasanya dikonsumsi oleh masyarakat perwarnanya terbuat

dari susu kedelai (Jun 18, 2021).

Kue dadar gulung merupakan kue tradisional yang biasanya dijumpai dipasaran dengan isian kelapa dan gula merah. Dadar gulung ini sendiri biasanya dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai kudapan. Namun ada beberapa inovasi dadar gulung seperti, dadar gulung buah naga merah dan dadar susu kedelai. sejauh ini belum ada yang menggunakan mangga podang sebagian isian dadar gulung sedangkan buah mangga podang ini memiliki tekstur serat yang bagus, vitamin, rasanya manis dan asam yang berbeda dengan mangga yang lain. Oleh karena itu saya ,mengambil penelitian ini karena belum ada yang menggunakan mangga podang ini sebagai inovasi baru bagi isian kue dadar gulung.

B. Batasan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas peneliti ingin membatasi rumusan masalah pada penelitian ini, antara lain yaitu:

Bagaimana cara pembuatan kue dadar gulung pada isian buah mangga dengan substitusi buah mangga pada isian?

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap hasil jadi pembuatan kue dadar gulung dengan penambahan buah mangga pada isian dadar gulung dengan substitusi buah mangga sesuai uji organoleptik.

D. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam peneliti ini:

Mendeskripsikan tingkat kesukaan konsumen terhadap hasil jadi pembuatan kue dadar gulung dengan penambahan buah mangga pada isian dadar gulung dengan substitusi buah mangga sesuai uji organoleptik.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta pengalaman penulisan dalam pembuatan kue dadar gulung dengan penambahan buah mangga pada isian dadar gulung.

2. Bagi Konsumen

Hasil penelitian diharapkan menjadi masukan untuk mampu menambah pengetahuan bagi para konsumen untuk mengkonsumsi kue dadar gulung dengan penambahan buah mangga pada isian dadar gulung.

3. Bagi Prodi

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan rujukan dalam pengembangan ilmu tentang kue dadar gulung dengan penambahan buah mangga pada isian dadar gulung.