

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Indonesia merupakan negara tropis yang berada dalam posisi strategis untuk dikunjungi dengan kekayaan sumber daya alam serta keanekaragaman hayati yang dimilikinya. Potensi ini menjadikan Indonesia sebagai destinasi wisata favorit untuk meningkatkan nilai pariwisata serta mendukung ketahanan ekonomi (Mun'im, 2022, hlm. 2). Pembangunan sektor pariwisata Indonesia diupayakan lebih intensif sesuai dengan Rencana Pembangunan Jangka Panjang Nasional tahun 2005-2025. Rencana ini menjadi acuan untuk mendorong kegiatan ekonomi melalui pengembangan budaya, meningkatkan citra dan kesejahteraan masyarakat Indonesia, serta memperluas kesempatan kerja.

Pesatnya perkembangan pariwisata menyoroti pentingnya penyediaan makanan dan gizi dalam berkontribusi pada keragaman dan kekayaan pengalaman pariwisata. Potensi kekayaan sumber daya alam Indonesia dikelola menjadi produk wisata diantaranya menjadi wisata kuliner. Wisata kuliner merupakan suatu pencapaian dalam mencari pengalaman yang unik dan terkenang, sehingga dapat dinikmati selama berwisata (Nugraha & Sumardi, 2019, hlm. 37). Menurut Vita Datau dalam Beribe (2020) tren wisata kuliner saat ini berfokus pada mencari pengalaman yang mengulik sejarah dan budaya dari makanan (dikutip dari akurat.co, diakses pada hari Minggu tanggal 26 Februari 2023). Wisatawan juga mencari kuliner yang menaungi pemanfaatan bahan pang

MODIFIKASI SAMOSA DENGAN PEMANFAATAN JANTUNG an lokal dan organik nabati, minuman herbal dan non-alkohol, serta pangan sehat. Oleh karena itu, wisata kuliner berkembang pesat sebagai wisata minat khusus dengan beberapa wisatawan melihat makanan serta gizinya sebagai pertimbangan utama (Aslimoski & Gerasimoski, 2012, hlm. 362).

Pangan sehat menurut Pinatih (2020, hlm. 380) merupakan makanan dengan gizi dan komposisi tepat yang diperlukan oleh tubuh. Lebih lanjut, pangan sehat harus terbebas dari zat berbahaya (Puspawati & Briawan, 2014, hlm. 212). Menurut Gomo (2021, hlm. 6-9) syarat dari pangan sehat diantaranya syarat manfaat yang

Salwa Siti Sabila, 2023

MODIFIKASI SAMOSA DENGAN PEMANFAATAN JANTUNG PISANG SEBAGAI PANGAN SEHAT
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

memerhatikan kandungan gizi makanan, syarat keamanan dengan mencegah kontaminasi agar makanan aman dikonsumsi, serta syarat estetika dengan memerhatikan rasa, aroma, dan tampilan makanan. Hal ini dikaitkan dengan pernyataan menurut Fernando David Lahea selaku pemilik restoran makanan sehat Guudfood dalam (Tiofani, 2022) bahwa pemilihan bahan menjadi penyebab makanan mahal yang harus disesuaikan dengan aslinya (dikutip dari kompas.com, diakses pada hari Minggu tanggal 26 Februari 2023). Penggunaan bahan pangan lokal dapat menyesuaikan harga makanan dengan rasa yang dapat disandingkan.

Bahan pangan lokal dihasilkan dan dibudayakan berdasarkan pada potensi, budaya, dan sumber daya setiap daerah. Jenis, jumlah, serta kualitasnya akan bergantung pada kondisi spesifik daerahnya (Utami & Budiningsih, 2015, hlm. 151). Beragam bahan pangan lokal yang ada Indonesia terus dikembangkan untuk mendukung ketahanan pangan serta meningkatkan perekonomian masyarakat. Astija dan Djaswintari (2020, hlm. 241) mengatakan bahwa jantung pisang adalah bahan pangan yang minim diketahui kandungannya. Hal ini selaras dengan penelitian Salvador (2012, hlm. 323) bahwa jantung pisang juga jarang diolah, karena masyarakat belum mengetahui cara pengolahannya.

Jantung pisang disebut sebagai *superfood* dalam Singh (2017, hlm. 44516) karena kandungan gizinya yang tinggi serta manfaat terapeutik yang didapatkan, seperti menurunkan perdarahan menstruasi, memperlancar laktasi, membantu mengatasi diabetes, anemia, dan maag, mengurangi kecemasan, membantu dalam penurunan berat badan dan kesehatan pencernaan, serta meningkatkan suasana hati terutama pada anak-anak yang mudah mengalami kecemasan dan perubahan suasana hati. Kandungan gizi dalam 100 gram jantung pisang dimuat dalam tabel berikut.

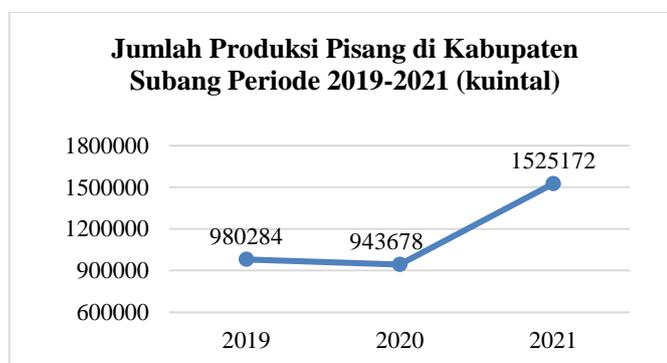
Tabel 1. 1
Kandungan Gizi Jantung Pisang

Nilai Gizi	Angka	Satuan
Air	90.2	g
Energi	32	kal

Nilai Gizi	Angka	Satuan
Protein	1.2	g
Lemak	0.3	g
Karbohidrat	7.1	g
Serat	3.2	g
Kalsium	30	mg
Fosfor	50	mg
Besi	10	mg
Kalium	524	mg

Sumber: Data Kementerian Kesehatan RI, TKPI

Jumlah jantung pisang yang ada tentu terhubung dengan jumlah produksi buah pisang. Pisang menjadi salah satu tanaman dengan jumlah tertinggi di Indonesia (Aileen & Currie, 2019, hlm. 6). Badan Pusat Statistik menyatakan bahwa Jawa Barat menduduki peringkat kedua dalam tiga tahun terakhir pada produksi buah pisang. Lebih lanjut, Kabupaten Subang termasuk daerah yang terhitung tinggi dalam memproduksi pisang. Berikut grafik yang menunjukkan jumlah produksi pisang di Kabupaten Subang pada tahun 2019-2020.



Gambar 1. 1 Jumlah Produksi Pisang di Kabupaten Subang Periode 2019-2021

Sumber: Badan Pusat Statistik Kabupaten Subang, 2022

Bersumber pada Gambar 1. 1 bahwa terjadi kenaikan produksi pisang di Kabupaten Subang dari tahun 2019 hingga 2021. Merujuk pada informasi yang didapatkan peneliti dari pedagang sayuran asal Kabupaten Subang, yaitu Aris mengatakan bahwa dalam seminggu jantung pisang yang didapatkan menyentuh angka 100 buah. Jika dihitung setiap bulannya dapat mencapai 400 buah. Aris

juga menjelaskan bahwa jenis jantung pisang yang dapat dikonsumsi pun bervariasi, kecuali jenis pisang ambon.

Variasi pemanfaatan jantung pisang di Indonesia tergolong minim. Menurut Andika (2023) jantung pisang di Indonesia diolah menjadi gulai, tumisan, sayur bening, sambal, pecel, dan *salad* (dikutip dari rakyatempatlawang.disway.id, diakses pada hari Minggu tanggal 6 Agustus 2023). Tak hanya itu, peneliti melihat jantung pisang juga diolah menjadi abon, dendeng, dan keripik. Namun, belum banyak olahan jantung pisang sebagai kudapan atau cemilan. Kurangnya pemanfaatan jantung pisang khususnya sebagai kudapan, maka diperlukan sebuah alternatif pangan sehat agar eksistensi jantung pisang bertambah diantaranya menjadi kudapan samosa.

Samosa merupakan hidangan gurih berbentuk segitiga dengan suatu isian berempah yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat (Shalini, 2012, hlm. 197). Menurut Rowlatt (2016) pada abad ke-11 samosa digambarkan sebagai makanan ringan diisi dengan daging cincang, kacang-kacangan, dan buah kering lalu digoreng hingga renyah. Namun, dari abad ke-16 hingga kini samosa umumnya diisi dengan kentang dan cabe hijau. Pada penelitian ini, peneliti akan menambahkan jantung pisang pada isian karena cita rasa rempah yang kuat dari samosa dapat menyeimbangi rasa jantung pisang. Hadirnya samosa jantung pisang akan menjadi *fusion food* dan menambah variasi hidangan di Indonesia. Dalam meningkatkan kandungan gizi pada samosa jantung pisang, maka akan ditambahkan kentang sebagai bahan isian khas samosa dan jamur tiram sebagai penambah kandungan protein. Hal tersebut dikuatkan pendapat dari Widyastuti dan Tjokrokusumo (2022, hlm 92) bahwa kandungan protein jamur memiliki kualitas terbaik diantara sumber hewani dan sayuran lainnya, karena mengandung seluruh asam amino esensial .

Penambahan suatu bahan yang terukur pada makanan disebut sebagai modifikasi resep. Modifikasi resep adalah sebuah proses perubahan resep dengan tujuan meningkatkan rasa, bentuk, dan penampilan, mutu makanan, serta gizi dan kesehatannya. Sehingga, modifikasi resep dapat diubah dari segi bahan makanan, teknik memasak, dan jumlah porsi makanan (Karina & Amrihati, 2017, hlm. 122). Samosa jantung pisang yang dihasilkan dalam penelitian ini berbentuk *frozen food*

atau makanan beku. Menurut Santoso et al. (2018, hlm. 133) mengatakan bahwa proses pembekuan makanan membuat penyajian makanan tersebut lebih mudah. Lebih lanjut, dalam penelitian Sasongko et al. (2017, hlm. 9) proses pembekuan dapat memperpanjang daya simpannya

Berdasarkan pemaparan yang diuraikan, peneliti memutuskan untuk melakukan penelitian mengenai “Modifikasi Samosa dengan Pemanfaatan Jantung Pisang sebagai Pangan Sehat”.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

1. Bagaimana standar resep dan perhitungan harga jual untuk menghasilkan samosa jantung pisang?
2. Bagaimana kemasan dan label untuk samosa jantung pisang?
3. Bagaimana strategi pemasaran untuk samosa jantung pisang?
4. Bagaimana daya terima konsumen terhadap samosa jantung pisang?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui standar resep dan perhitungan harga jual untuk menghasilkan samosa jantung pisang.
2. Menentukan kemasan dan label untuk samosa jantung pisang.
3. Mengetahui strategi pemasaran untuk samosa jantung pisang.
4. Mengetahui daya terima konsumen terhadap samosa jantung pisang.

1.4 Manfaat Penelitian

Beberapa hal yang dapat disumbangkan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan ilmu dalam bidang kuliner dengan melakukan pemanfaatan jantung pisang dengan memodifikasi samosa sebagai pangan sehat.
2. Secara praktis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan manfaat yang dapat dijadikan referensi pada penelitian berikutnya dalam menciptakan inovasi produk dengan pemanfaatan pangan yang ada di sekitar