

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Negara Indonesia yang terdiri dari beribu-ribu pulau yang tersebar dari ujung Barat sampai ujung Timur. Selain itu Indonesia mempunyai beragam suku dan budaya yang beragam pula. Dari berbagai bidang yang ditekuni masyarakat Indonesia dalam dunia usahanya, bidang pariwisata merupakan salah satu bidang yang banyak ditekuni oleh masyarakat Indonesia sebagai dunia usaha atau lahan usaha mereka.

Begitu juga dengan makanan atau kue tradisional yang terdapat dan tersebar di seluruh suku dan budaya di Indonesia. Untuk tetap menjaga kelestarian dan keaslian makanan dan kue tersebut diperlukan suatu industri yang tepat untuk menjaga kelestarian makanan dan kue tradisional Indonesia. Dan juga dapat digunakan sebagai tumpuan dalam menarik minat para wisatawan, baik yang berada di dalam negeri maupun di luar negeri.

Penganekaragaman konsumsi pangan merupakan upaya untuk mewujudkan pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang, aman dan halal, juga komposisi yang cukup guna memenuhi kebutuhan gizi untuk mendukung hidup sehat, aktif dan produktif. Penganekaragaman ini dapat menggunakan bahan jagung, umbi-umbian sagu, dan sebagainya sebagai bahan pangan yang jumlah ketersediaannya, lalu dapat pula terus diusahakan produksinya, karena masyarakat Indonesia telah mengenalnya. Pemanfaatan bahan lokal ini dimaksudkan agar menciptakan produk-produk pangan *bercita rasa lokal tampilan modern (be modern with local taste*, motto IFOODEX 2009, Fateta IPB Bogor).

Kontribusi kuliner terhadap sektor pariwisata sangat berpengaruh, karena semakin banyaknya inovasi produk kuliner yang tercipta dari hasil kreasi modifikasi makanan. Ide dan kreativitas yang muncul memberikan sentuhan yang

berbeda untuk menciptakan suatu produk olahan makanan yang memiliki ciri khas tersendiri dengan cita rasa yang menggugah selera.

Menurut Myers dan Marquis (1969), inovasi produk adalah gabungan dari berbagai macam proses yang saling mempengaruhi antara yang satu dengan yang lain. Jadi inovasi bukanlah sebuah konsep dari suatu ide baru, penemuan baru atau juga bukan merupakan suatu perkembangan dari suatu yang baru saja, tetapi inovasi merupakan gabungan dari semua proses-proses tersebut. (Kotler, 2002).

Inovasi produk makanan berbahan dasar lokal saat ini kurang begitu berkembang, karena kurangnya perhatian dalam membudidayakan dan pengetahuan terhadap hasil pangan lokal. Banyak potensi produk hasil bumi lokal untuk diolah menjadi makanan berkelas, seperti halnya umbi-umbian. Adapun jenis dari umbi-umbian antara lain: ubi jalar, ubi kayu dan ini adalah kandungan gizi yang terdapat pada ubi jalar dan ubi kayu.

Tabel 1.1
Kandungan Gizi Ragam Ubi Jalar / 100 gram

JENIS	Ubi jalar putih	Ubi jalar kuning	Ubi jalar ungu
Kalori	123 kkal	136 kkal	123 kkal
Karbohidrat	28,79%	24,47%	12,64%
Gula reduksi	0,32%	0,11%	0,30%
Lemak	0,77%	0,68%	0,94%
Protein	0,89%	0,49%	0,77%
Air	62,24%	68,78%	70,46%
Abu	0,93%	0,99%	0,84%
Serat	2,5%	2,79%	3%

Sumber: Dewa Ngurah Suprpta, 2003

Tabel 1.2
Kandungan Antioksidan dalam Ubi Jalar / 100 gram

ANTIOKSIDAN per 100 gram	Ubi jalar putih	Ubi jalar kuning	Ubi jalar ungu campur jingga
Betakaroten	260 mkg (869 SI)	2900 mkg (9675 SI)	9900 mkg (32967 SI)
Vitamin C	28,68 mg/ 100 gr	29,22 mg/ 100 gr	21,43 mg/ 100 gr
Antosianin	0,06 mg/ 100 gr	4,56 mg/ 100 gr	110,51 mg/ 100 gr

Adhita Dwi Septiani, 2014

INOVASI PRODUK KUE TRADISIONAL ALI AGREM MENGGUNAKAN BAHAN DASAR TEPUNG UBI UNGU

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Vitamin A	-	-	7.700 mg
-----------	---	---	----------

Sumber: Marsono dkk, 2002

Tabel 1.3
Kandungan Gizi Ragam Ubi Kayu / 100 gram

JENIS	Singkong	Tepung Singkong	Terigu
Kalori	146,00 kkal	363,00 kkal	365,00 kkal
Protein	1,20 %	1,19 %	8,50 %
Lemak	0,30 %	0,50 %	1,30 %
Karbohidrat	34 %	88,20 %	77,30 %

Sumber: Murdijati Gardjito dkk, 2013

Berdasarkan pada tabel gizi yang terdapat pada ubi kayu dan ubi jalar telah dipaparkan di atas, penulis lebih memilih ubi jalar sebagai bahan baku produk yang akan dibuat karena dilihat dari segi kalorinya lebih rendah. Dan dapat dilihat juga pada tabel sebelumnya kalau ubi jalar ungu lebih banyak mengandung antioksidan. Oleh karena itu, ubi jalar ungu lebih cocok dijadikan sebagai bahan untuk membuat camilan.

Ubi jalar ungu biasanya dipandang sebagai makanan yang kampung atau *ndeso*. Walaupun makanan *ndeso* dan kampung banyak manfaat kesehatan yang dapat diperoleh dari ubi ini, bahkan sangat jauh dari makanan modern sekarang ini (*fast food*). Ubi jalar ungu mengandung lisin, Cu, Mg, K, Zn rata-rata 20%. Dia juga merupakan sumber karbohidrat dan sumber kalori yang cukup tinggi. Ditambah dengan sumber vitamin dan mineral, vitamin yang terkandung dalam ubi jalar antara lain vitamin A, vitamin C, thiamin (vitamin B1), dan riboflavin. Sedangkan mineral dalam ubi jalar diantaranya adalah zat besi (Fe), fosfor (P), dan kalsium (Ca).

Kandungan lainnya adalah protein, lemak, serat kasar dan abu. Total kandungan pigmen warna ungu (antosianin) bervariasi pada setiap tanaman.

Adapun beberapa manfaat lain yang terkandung dalam ubi ungu untuk kesehatan, yaitu:

1. Antosianin pada ubi ungu bermanfaat sebagai antioksidan yang dapat menyerap polusi udara, oksidasi dalam tubuh dan menghambat penggumpalan darah sehingga kesehatan aliran darah lebih lancar.
2. Kandungan betakaroten, vit. E dan C bermanfaat sebagai antioksidan pencegah kanker dan beragam penyakit kardiovaskuler.
3. Serat dan pectin dalam ubi ungu sangat baik untuk mencegah gangguan pencernaan seperti wasir, sembelit hingga kanker kolon.
4. Antosianin ubi ungu juga memiliki fungsi fisiologis misal antioksidan, antikanker, antibakteri, perlindungan terhadap kerusakan hati, penyakit jantung dan stroke.
5. Kandungan aktif zat selenium dan iodin 20 lebih tinggi daripada ubi lainnya, sehingga ubi jalar ungu dapat menjadi anti kanker.
6. Ubi ungu memiliki aktivitas antioksidan dan antibakteri 2,5 dan 3,2 kali lebih tinggi daripada beberapa varietas “blueberry”.
7. Selain itu dapat dijadikan sebagai sumber karbohidrat bagi tubuh dan sebagai pewarna makanan yang alami.

Sebelum camilan ini dipasarkan kepada masyarakat, adapun serangkaian uji yang dilakukan oleh penulis yaitu melalui uji organoleptik/panelis, uji daya terima konsumen dan uji daya tahan simpan untuk meyakinkan konsumen tentang kualitas dari produk ini.

Inovasi adalah kegiatan penelitian, pengembangan, dan/atau perekayasaan yang bertujuan mengembangkan penerapan praktis nilai dan konteks ilmu pengetahuan yang baru, atau cara baru untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan teknologi yang telah ada ke dalam produk atau proses produksi (UU No. 18 tahun 2002).

Pada tahap pengembangan produk Ali Agrem menjadi Ali Agrem berbahan dasar ubi jalar dengan pergantian bahan baku menjadi tepung ubi ungu diperlukan

uji daya terima konsumen, ini bertujuan untuk mengetahui penilaian seseorang akan suatu sifat atau kualitas suatu bahan yang menyebabkan orang menyenangkan. Panelis mengemukakan tanggapan pribadi yaitu kesan yang berhubungan dengan kesukaan atau tanggapan senang atau tidaknya terhadap sifat sensorik atau kualitas yang dinilai. (Soewarno 1985:77).

Adapun kandungan gizi yang terkandung pada tepung beras dan tepung ubi ungu yaitu:

Tabel 1. 4
Kandungan Gizi Tepung Beras dan Tepung Ubi Ungu / 100 gram

Nama Bahan Komponen	Tepung Beras	Tepung Ubi Ungu
Air (g)	12	4,25
Abu (g)	0,5	2,92
Protein (g)	7	2,36
Lemak (g)	0,5	0,76
Karbohidrat (g)	80	65,93
Serat kasar (g)	-	4,19
Pati (g)	-	85,32
Gula (g)	-	18,38
B-karoten (g) 303,00	-	794,10
Amilosa	-	24,50

Sumber: Tepung Beras dalam buku *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Mahmud, M., dkk. (2009). Tepung Ubi Jalar dalam Skripsi dengan judul *Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L) Terhadap Mutu Fisiokimia dan Organoleptik Nugget Keong Tutut (Bellamnya javanica) Sebagai Makanan Sumber Protein dan Tinggi Kalsium*. Marahastuti (1993), Nurhidayah (2011)

Berdasarkan tabel di atas dapat terlihat perbedaan kandungan gizi dalam 100 gram tepung beras dan tepung ubi ungu. Dapat dijelaskan pula bahwa tepung ubi ungu memiliki keunggulan dalam kandungan gizi, yaitu serat kasar, pati, gula, beta karoten, dan amilosa. Sehingga dapat disimpulkan tepung ubi ungu bisa dijadikan sebagai alternatif penggantian tepung beras dalam pembuatan ali agrem.

Selain itu, dengan menggunakan tepung ubi ungu ini sebagai salah satu upaya untuk mengurangi konsumsi terigu yang semakin meningkat.

Dalam suatu usaha tidak cukup dengan menghasilkan produk yang berkualitas dan mendapatkan respon penerimaan yang baik di benak konsumen akan tetapi perlu dilakukan pengkajian lebih lanjut mengenai segi ekonominya.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk membahas dan meneliti modifikasi produk dengan Judul: **“INOVASI PRODUK KUE TRADISIONAL ALI AGREM MENGGUNAKAN BAHAN DASAR TEPUNG UBI UNGU”**

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang dapat diuraikan adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana formula resep pengolahan kue Ali Agrem dengan tepung ubi jalar ungu sebagai bahan utama?
- b. Bagaimanakah hasil dari uji daya tahan simpan terhadap kue Ali Agrem dengan tepung ubi jalar ungu sebagai bahan utama?
- c. Apa saja potensi dan manfaat yang didapat setelah inovasi kue Ali Agrem dilakukan?
- d. Bagaimanakah respon daya terima konsumen terhadap inovasi kue Ali Agrem dengan tepung ubi jalar ungu sebagai bahan utama?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui formula resep pengolahan kue Ali Agrem dengan tepung ubi jalar ungu sebagai bahan utama.
- b. Untuk mengetahui dan mengidentifikasi hasil dari uji daya tahan simpan terhadap kue Ali Agrem dengan tepung ubi jalar ungu sebagai bahan utama.
- c. Untuk menganalisis dan mengetahui potensi dan manfaat yang didapat setelah inovasi kue Ali Agrem dilakukan.

- d. Untuk mengetahui respon dari daya terima konsumen terhadap kue Ali Agrem dengan tepung ubi jalar ungu sebagai bahan utama.

1.4 Kegunaan Penelitian

Sedangkan kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Untuk mengembangkan ilmu kuliner yang dipengaruhi kreativitas dalam berinovasi produk kuliner serta menerapkan ilmu pemasaran dengan baik.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Menggali potensi dan mengembangkan kemampuan berpikir seseorang untuk selalu aktif dan produktif. Meningkatkan kemampuan seorang wirausaha *Pastry* maupun *Bakery* dalam mengolah kue berbasis pangan lokal demi menjaga kelestarian dan keaslian kue tradisional Negara sendiri. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi program Manajemen Industri Katering serta untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata.