

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah Negara yang memiliki gugusan pulau-pulau yang terserbar dari ujung barat hingga timur. Sebagai negara yang memiliki berbagai macam kebudayaan dan suku bangsa, banyak pula ragam usaha yang ditekuni oleh masyarakat Indonesia. Salah satu bidang usaha yang ditekuni oleh masyarakat Indonesia adalah bidang pariwisata.

Menurut Undang-Undang No. 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan, “Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah” (Muljadi, 2009:13)

Jawa Barat sendiri memiliki beraneka macam objek wisata diantaranya ada wisata alam, wisata belanja dan wisata kuliner. Wisata kuliner di Jawa Barat sendiri memiliki berbagai jenis dari mulai wisata jajanan pasar hingga wisata restoran dan makanan khas dari setiap daerah.

Makanan sendiri sangat berpengaruh terhadap kehidupan pariwisata di Indonesia. Tak jarang wisatawan menuju ke destinasi wisata untuk mencicipi dan merasakan makanan dari daerah tersebut. Makanan khas dari setiap daerah di Indonesia berbeda dan masih banyak sekali yang belum masyarakat gali dan lestarikan. Selain makanan, bahan baku dari makanannya pun beraneka ragam. Di setiap daerah bahan baku makanannya pun akan berbeda dengan daerah lain sehingga menjadi ciri khas dari setiap daerahnya. Ada juga makanan yang diinovasikan dengan mengganti bahan baku dalam pembuatannya atau bisa juga ditambahkan bahan lain sebagai tambahannya yang disebut inovasi produk makanan.

Jagung adalah salah satu bahan pangan pokok warga Indonesia. Menurut Tim Karya Tani Mandiri jagung merupakan sendiri sumber karbohidrat yang memenuhi kebutuhan tubuh, dan bisa dijadikan bahan makanan pengganti nasi. Di beberapa

wilayah di Indonesia seperti Madura dan Nusa Tenggara juga menggunakan jagung sebagai pangan pokok. Selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga ditanam sebagai pakan ternak. Banyak manfaat dari jagung yang bisa diambil selain bulirnya, dari tongkol hingga daunnya. Hal yang membuat jagung lebih mudah diperoleh adalah teknik budi dayanya yang terbilang cukup mudah dan memiliki berbagai varietas unggul. Selain karbohidrat, banyak juga nutrisi yang terkandung dari jagung seperti unsur zat besi (Fe) dan vitamin A yang cukup tinggi jika dibandingkan dengan tepung terigu. (Karya Tani Mandiri, 2010:1)

Jagung juga bisa diolah dan diinovasikan menjadi beraneka ragam makanan selain di bakar, di rebus dan di kukus. Inovasi berbahan dasar jagung pun bisa menjadi nilai tambah bagi jagung itu sendiri, dan dapat menambah keaneka ragaman kuliner khas Indonesia yang terbuat dari bahan asli Indonesia yaitu jagung.

Produksi jagung tahun 2015 sebanyak 19,83 juta ton pipilan kering, mengalami kenaikan sebanyak 0,82 juta ton (4,34 persen) dibandingkan tahun 2014. Kenaikan produksi jagung tersebut diperkirakan terjadi di Pulau Jawa dan luar Pulau Jawa masing-masing sebanyak 0,42 juta ton dan 0,41 juta ton. Kenaikan produksi diperkirakan terjadi karena kenaikan produktivitas sebesar 1,85 kuintal/hektar (3,73 persen) dan kenaikan luas panen seluas 22,61 ribu hektar (0,59 persen). (BPS:2015)

Sedangkan Kementerian Pertanian Indonesia dalam RENSTRA (Rencana Strategis) Konsumsi Pangan Tahun 2015-2019 menargetkan jumlah konsumsi jagung oleh masyarakat Indonesia pada tahun 2015 adalah sebanyak 395.016 ton per tahun. (Kementan:2015)

Dari data produksi dan target konsumsi jagung diatas menandakan bahwa konsumsi jagung di Indonesia masih sangat sedikit dibandingkan dengan jumlah produksinya. Jumlah produksi jagung Indonesia lebih banyak diberikan kepada hewan ternak daripada kepada masyarakatnya, padahal jumlah produksi tersebut bisa untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat Indonesia.

Pemanfaatan jagung menjadi tepung jagung memang sangat jarang dilakukan. Kelebihan dari tepung jagung sendiri adalah bentuk tepung jagung lebih fleksibel

daripada tepung terigu, lebih tahan lama, praktis dan gizi yang dikandung tepung jagung lebih kaya daripada tepung terigu. Selain itu menurut Pustaka Litbang dalam jurnal Tepung Jagung Termodifikasi sebagai Pengganti Terigu, tepung jagung juga tidak mengandung gluten (protein yang terkandung dalam tepung terigu) sehingga bisa dijadikan bahan makanan alternatif bagi penderita alergi gluten. Berbagai olahan dapat dibuat dengan tepung jagung seperti kue basah, kue kering, mie kering, mie basah dan aneka pasta. (Pustaka Litbang:2010)

Berikut adalah perbandingan gizi dari Tepung Terigu dengan Tepung Jagung :

Tabel 1.1

Perbandingan Gizi Tepung Terigu dan Tepung Jagung per 100 gram

No	Kandungan Gizi	Unit	Tepung Terigu	Tepung Jagung
1	Kalori	Kal	365	361
2	Protein	Gr	8,9	8,7
3	Lemak	Gr	1,3	4,5
4	Karbohidrat	Gr	77,3	72,4
5	Kalsium	Mg	16	9
6	Fosfor	Mg	106	380
7	Zat Besi	Mg	1	5
8	Vitamin A	SI	0	350

Sumber : Direktorat Gizi Depkes RI (2010)

Dapat dilihat pada tabel diatas bahwa perbandingan gizi antara tepung terigu dengan tepung jagung cukup berbeda. Kalori yang dikandung tepung terigu adalah 365kal lebih besar daripada tepung jagung yang berjumlah 361kal. Meskipun lemak yang dikandung tepung jagung adalah 4.5 gr lebih besar daripada tepung terigu yang hanya memiliki 1.3 gr lemak., kandungan vitamin A yang jauh lebih besar dari tepung terigu yaitu sebesar 350 SI.

Pasta adalah olahan tepung terigu yang dicampur dengan telur dan garam. Menurut buku *The Good Cook : The word pasta is of course Italian—it means paste or dough— and, together with such words as macaroni and spaghetti. It reinforces the idea that pasta is an especially Italian food. Each nation has its own name for the home-made variety, although these are sometimes related. Noodles in England, nouilles in France and it all delivered from Latin nodellus, a knot, because the skeins of pasta tend to get tangled on the plate. There are two kind of pasta, Fresh Pasta and Dried Pasta. Fresh Pasta can be made from any kind of wheat flour and it usually moistened by egg. Dried pasta is prepared to be a commercial type of pasta. People usually can keep dried pasta for months. (The Good Cook : grains, pasta and pulses 1980:6)*

Inovasi berarti barang, jasa atau ide yang diyakini oleh seseorang sebagai hal baru. Ide tersebut mungkin saja sudah lama, tetapi merupakan inovasi bagi orang tersebut yang memandangnya sebagai hal baru. (Crawford dan Benedetto 2015:413)

Dan Menurut Sastradipoera inovasi produk adalah proses pengembangan sebuah produk. Sehingga dengan kata lain inovasi produk adalah bukan hanya membuat produk yang belum ada menjadi ada, tetapi juga mengembangkan produk yang telah ada sebelumnya menjadi suatu formasi atau bentuk yang baru. (Sastradipoera 2003:119)

Inovasi produk ravioli berbahan dasar tepung jagung ini adalah gabungan dari produk pasta ravioli yang biasanya berbahan dasar tepung terigu ditambahkan dengan tepung jagung sebagai bahan bakunya. Produk pasta sendiri sudah cukup populer di Indonesia karena banyaknya merek terkenal yang menjual produk pasta kemasan yang bisa disajikan dengan cukup mudah. Minat terhadap produk pasta juga cukup meningkat karena masyarakat Indonesia menyukai produk yang instan. Tetapi produk ravioli belum cukup dikenal di kalangan masyarakat Indonesia, karena tidak terlalu banyak restoran pasta yang menyajikan ravioli. Produk ravioli berbahan dasar tepung jagung sendiri adalah perpaduan dari bahan asli Indonesia yaitu tepung jagung dan produk dari Italia yaitu ravioli.

Ravioli adalah pasta yang tidak dikeringkan (*pasta fresca* atau *pasta all'uovo*). Jadi, setelah adonan diuleni dan digiling tipis, langsung dibentuk dan diberikan isian.

Pasta segar lebih enak rasanya daripada pasta kering. Bentuk ravioli yang paling umum adalah berbentuk persegi dengan ujung bergerigi. (Cahyana dan Guspri 2013:13)

Manfaat dari inovasi produk sendiri adalah untuk meningkatkan daya jual dari jagung serta mengembangkan pangan lokal. Dengan pemanfaatan jagung ini juga turut membantu pemerintah untuk meningkatkan perekonomian petani di Indonesia. Jagung sendiri sudah diinovasikan sebagai berbagai macam bahan pangan, sehingga masyarakat Indonesia bisa melepaskan ketergantungannya terhadap nasi dan bisa bertahap berpindah ke jagung yang mulai memiliki banyak varian produk inovasinya. Penggunaan tepung jagung juga bisa mengurangi penggunaan tepung terigu. Bahan baku dari tepung jagung sendiri mudah untuk didapatkan karena jagung merupakan tanaman lokal Indonesia berbeda dengan tepung terigu yang berasal dari gandum. Selain itu ravioli tepung jagung ini juga membudayakan jagung sebagai bahan pangan pengganti nasi. Karena produk ravioli tidak umum dikalangan masyarakat Indonesia, produk ravioli berbahan dasar tepung jagung sendiri bisa menjadi pilihan baru bagi masyarakat Indonesia untuk menikmati jagung dengan cara yang berbeda. Ravioli tepung jagung juga membantu pemerintah dalam menjalankan program yaitu “*One day no rice*” sebagai varian baru makanan pengganti nasi,

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk membahas dan meneliti modifikasi produk dengan judul : **“INOVASI PRODUK RAVIOLI MENGGUNAKAN BAHAN DASAR TEPUNG JAGUNG”**.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana cara pembuatan tepung jagung dan formula resep produk ravioli berbahan dasar tepung jagung?
- b. Bagaimanakah daya terima konsumen terhadap produk ravioli berbahan dasar tepung jagung dengan uji organoleptik?
- c. Berapa standar biaya pokok dari ravioli berbahan dasar tepung jagung?

1.3 Tujuan penelitian

- a. Untuk mengetahui cara pembuatan tepung jagung dan formula resep produk ravioli berbahan dasar tepung jagung.

- b. Untuk mengetahui respond dan daya terima konsumen terhadap produk ravioli berbahan dasar tepung jagung.
- c. Untuk mengetahui standar biaya pokok dari produk ravioli berbahan dasar tepung jagung.

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Untuk mengembangkan ilmu kuliner dengan dipengaruhi oleh kreatifitas dalam berinovasi produk kuliner.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Menggali potensi dan mengembangkan kemampuan berfikir seseorang untuk selalu aktif dan produktif. Meningkatkan kemampuan berfikir seorang wirausaha produk kuliner dalam berbasis bahan pangan lokal demi melestarikan bahan pangan Negara Indonesia dan juga sebagai bahan pangan pengganti nasi. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi program Manajemen Industri Katering untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata.