

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata di Indonesia sudah berkembang sangat pesat dengan adanya kunjungan wisatawan-wisatawan domestik maupun asing yang memasuki ke berbagai daerah di Indonesia yang semakin meningkat. Indonesia merupakan negara yang mendukung dalam urusan industri pariwisatanya sebab di dukung dengan keindahan alam, beragam budaya, dan macam-macam kuliner khas dari masing-masing daerah serta terkenal akan keramah tamahan penduduknya menjadikan Indonesia layak sebagai tujuan wisata. Setiap perusahaan bersaing untuk mendapatkan keuntungan dari bisnis yang dijalankannya. Mulai dari usaha bisnis tempat wisata hingga makanan-makanan yang bisa menarik perhatian wisatawan. Mereka semua mencoba membuat suatu hal yang dapat menjadi perhatian dan daya tarik bagi wisatawan yang datang terutama dalam hal kuliner.

Tidak jauh dari segi hal makanan, banyak jenis kuliner asing yang hadir di Indonesia membuat kuliner lokal semakin tergeser. Padahal Indonesia memiliki kuliner yang khas, unik dan jauh lebih terjamin dalam kesehatannya. Salah satu upaya nyata untuk meningkatkan percepatan gerakan panganekaragaman konsumsi pangan dalam rangka mewujudkan ketahanan pangan adalah dengan mengembalikan pola panganekaragaman konsumsi pangan yang telah mengakar di masyarakat sebagai wujud kearifan masyarakat. Kearifan lokal sebagai sumber karbohidrat masyarakat di pedesaan yang biasa dikonsumsi adalah jagung, ubi kayu, ubi jalar, talas, ganyong (sebek), umbi garut, dan gembili (kemilik). Pangan tersebut dapat dijadikan sebagai pangan alternatif pengganti beras, disisi lain dapat melestarikan pangan lokal agar tidak punah sekaligus dapat menjadikan *icon* negara Indonesia. Menurut Suyatno, Ir., MKes.(2010), penggunaan aneka ragam bahan pangan yang tersedia dalam konsumsi sehari-hari dapat dinyatakan dalam satuan bahan penukar.

Peran tepung terigu dalam pola konsumsi pangan di Indonesia semakin meningkat dari tahun ke tahun. Baru-baru ini, pemerintah menerapkan bea masuk khusus untuk produk tepung terigu asal Turki. Akibat dari penerapan tersebut, konsumsi tepung terigu nasional diperkirakan mencapai 5,43 juta ton. Padahal tahun ini diperkirakan naik 7% dari konsumsi tahun lalu yang menyentuh 5,08 juta ton (Franciscus Welirang, Ketua Umum Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo)). Di Indonesia tepung terigu digunakan sebagai bahan baku pada industri makroni, roti, mie dan lain sebagainya. Untuk memenuhi kebutuhan tepung terigu tersebut sampai saat ini masih didatangkan dari luar negeri (impor) (Slamet, 2004, hlm. 96).

Sumber karbohidrat di Indonesia sebenarnya cukup banyak. Diantaranya berasal dari umbi-umbian. Karbohidrat yang berasal dari umbi-umbian berpotensi untuk menggantikan peran beras dan terigu dalam pemenuhan kebutuhan makanan pokok bagi penduduk Indonesia. Salah satu jenis umbi-umbian yang cukup banyak di Indonesia adalah umbi garut (*Marantha arundinacea L.*). Produksi garut cukup banyak, karena tanaman garut mudah tumbuh hampir di semua jenis tanah. Masyarakat kita masih jarang yang memanfaatkan tepung garut untuk pemenuhan kebutuhan makanan selingan maupun makanan pokok (Slamet, 2004, hlm. 96).

Tepung garut yang dibuat tanpa perlakuan pendahuluan akan dihasilkan tepung yang berwarna kurang putih (cerah). Cai dalam Slamet (2004, hlm. 96) melaporkan bahwa tepung garut yang diolah dengan perlakuan pendahuluan akan dihasilkan tepung garut yang lebih cerah. Perlakuan pendahuluan meliputi *blanching*, perendaman dalam larutan garam dan *natrium bisulfit*. Tepung garut agar manfaatnya lebih luas, dengan harapan dapat menggantikan sumber karbohidrat dari beras dan terigu, maka diperlukan kajian sifat-sifat *amilografnya*. Mengingat bahwa budidaya tanaman garut relatif mudah, produksinya cukup banyak, dan proses pengolahan tepung mudah dan sederhana, maka tanaman garut pantas dikembangkan sebagai upaya untuk mempertahankan ketahanan pangan (*food security*).

Perbandingan kelebihan dan kekurangan bahan tepung garut dan tepung terigu:

Tabel 1.1
Perbandingan Tepung

| Jenis Tepung | Kelebihan | Kekurangan |
|---------------|--|--|
| Tepung Terigu | <ul style="list-style-type: none"> a) Mempunyai nilai protein tinggi b) Faktor gluten c) Kontinuitas produk tinggi d) Mudah didapatkan | <ul style="list-style-type: none"> a) Bukan tanaman lokal b) Harga relatif mahal c) Protein gluten d) Cenderung karsinogen e) Ketergantungan tinggi terhadap import |
| Tepung Garut | <ul style="list-style-type: none"> a) Produk lokal b) Potensi pengembangan tinggi c) Plastisitas tinggi d) Mudah dibudidayakan e) Faktor gluten diatasi dengan bentuk partikel oval yang mengembang | <ul style="list-style-type: none"> a) Belum dibudidayakan b) Penelitian kurang c) Varietas unggul belum diketahui d) Kontinuitas rendah |

Sumber: Anwar, dkk. *Agribisnis Tanaman Garut*, 1999

Untuk memasarkan produk yang relatif baru dikenal maka harus mengenal bentuk karakteristik produk dan keseimbangan pasokan, disamping promosi dan sosialisasi harus digarap secara maksimal dengan melibatkan keseluruhan pihak yang terkait dengan masalah pangan nasional.

Tanaman garut (*Maranta arundinacea L*) merupakan tanaman pangan. Salah satu bentuk pemanfaatan garut yang paling praktis yaitu diolah menjadi tepung garut, karena dalam bentuk tepung akan dapat mempermudah proses pengolahan selanjutnya dan juga penyimpanannya. Tepung garut dapat dipergunakan sebagai alternatif untuk substitusi atau pengganti terigu dalam

Rahadiyan Agni Ayu Putri, 2015

ANALISIS MUTU ORGANOLEPTIK *COOKIES* LIDAH KUCING BERBAHAN DASAR TEPUNG GARUT (*ARROWROOT*) TERHADAP MINAT BELI KONSUMEN

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

penggunaan bahan baku kue, mie, roti kering maupun bubur bayi. Pada umumnya tepung garut berwarna putih. Ketahanannya bisa mencapai 9 bulan, asal berkadar air kurang dari 18,5% (Karjono, 1998, hlm. 23).

Pati atau tepung garut bertekstur halus dan mudah dicerna sehingga cocok untuk makanan bayi atau orang sakit. Umbinya dapat digunakan sebagai bahan kosmetik (bahan baku bedak), lem, obat tradisional yang berkhasiat menyembuhkan mencret dan eksim, memperbanyak air susu ibu (ASI), sebagai penawar racun lebah, racun ular, obat luka, dan sebagai bahan minuman beralkohol. Umbi garut juga baik bagi penderita diabetes karena kandungan glikemiknya rendah. Tepung garut dapat diolah menjadi makanan tradisional ataupun makanan olahan lain seperti layaknya terigu, seperti mie, bahan eskrim atau dapat langsung direbus atau dikukus dan langsung disantap. Keripik atau emping garut mulai menjadi komoditas andalan pengrajin makanan ringan di sekitar Garut, Tasikmalaya, Ciamis, dan Sragen. Berdasarkan penelitian di Amerika, limbah olahan umbi garut dapat digunakan dalam industri kertas tahan sobek dan bahan bakar (Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian).

Menurut Rukmana (2000, hlm. 25) kandungan gizi tepung garut per 100 gr adalah kalori 355,00 kkal; protein 0,7 g; lemak 0,2 g; karbohidrat 85,2 g; kalsium 8 mg; fosfor 22 mg; zat besi 1,5 mg 0,09; vitamin b1 0,09 mg; dan air 12 g. Menurut Marsono (2002) *cit Djaafar, et al.*, (2010) umbi garut memiliki manfaat kesehatan karena indeks glikemiknya lebih rendah (14) dibanding umbi-umbian lainnya, seperti gembili (90), kimpul (95), ganyong (105), dan ubi jalar (179). Hal ini dapat memberikan efek positif untuk kesehatan penderita penyakit diabetes melitus.

Tabel 1.2
Kandungan Gizi Tepung Terigu dan Tepung Garut

| No. | Kandungan Gizi | Unit | Tepung Terigu | Tepung Garut |
|-----|---------------------------|------|---------------|--------------|
| 1. | Kalori | Kal. | 365,0 | 355,0 |
| 2. | Protein | Gr. | 6,8 | 0,7 |
| 3. | Lemak | Gr. | 0,7 | 0,2 |
| 4. | Karbohidrat | Gr. | 78,9 | 85,2 |
| 5. | Kalsium | Mg. | 6,0 | 8,0 |
| 6. | Fosfor | Mg. | 140,0 | 22,0 |
| 7. | Zat Besi | Mg. | 0,8 | 1,5 |
| 8. | Vit. A | Iu | 0,0 | 0,0 |
| 9. | Vit. B1 | Mg. | 0,12 | 0,09 |
| 10. | Vit. C | Mg. | 0,0 | 0,0 |
| 11. | Air | Gr. | 13,0 | 13,6 |
| 12. | Bagian yang dapat dimakan | % | 100,0 | 100,0 |

Sumber: Direktorat Gizi, Depkes RI, 1981

Dengan karakteristik yang lebih mendekati tepung terigu tersebut dan dari banyak uji coba pemanfaatan secara luas, pada akhirnya sampai kepada kesimpulan bahwa bentuk, sifat, dan karakteristik tepung tersebut tidak jauh berbeda dengan tepung terigu. Tepung garut (*Arrowroot*) adalah tepung bebas gluten yang diperoleh dari ekstrak pati tanaman garut (*Maranta arundinacea L.*). Tepung ini memiliki khasiat mencegah maag dan gangguan pencernaan lain serta menurunkan kolesterol. Kandungan indeks glikemik tepung garut hanya 1/7 dari tepung terigu dan tidak menyebabkan kenaikan gula darah dan juga diarahkan untuk menjadi pengganti atau substitusi tepung gandum sebagai bahan baku industri makanan seperti pembuatan dodol, kue dadar, kue semprit, cendol, cente manis, mie, roti, keripik dan aneka makanan tradisional. Pada kesempatan ini penulis mencoba memperkaya pemanfaatan tepung *arrowroot* dengan membuat *cookies*, adapun jenisnya adalah lidah kucing.

Rahadiyan Agni Ayu Putri, 2015

ANALISIS MUTU ORGANOLEPTIK *COOKIES* LIDAH KUCING BERBAHAN DASAR TEPUNG GARUT (*ARROWROOT*) TERHADAP MINAT BELI KONSUMEN

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

Untuk meningkatkan daya jual umbi garut serta dalam rangka memperkenalkan, dan memasyarakatkan, maka pada kesempatan ini penulis sebagai mahasiswa program studi Manajemen Industri Katering FPIPS UPI ingin mengolah tepung *arrowroot* menjadi bahan dasar pembuatan *cookies* lidah kucing berbahan dasar tepung garut untuk memberikan inspirasi seorang wirausaha *Pastry* maupun *Bakery* dalam mengolah *cookies* berbasis bahan pangan lokal dan juga membantu meningkatkan perekonomian petani Indonesia. Peneliti menggunakan tepung *arrowroot* sebagai bahan dasar pembuatan *cookies* lidah kucing dikarenakan memiliki potensi sebagai pengganti tepung gandum impor dan membantu upaya pemerintah dalam mengembangkan bahan pangan lokal serta dapat membantu meningkatkan pendapatan perekonomian petani Indonesia.

Cookies lidah kucing adalah sejenis kue kering yang berbentuk seperti lidah kucing (panjang dan tipis) yang berasal dari Belanda. Kue lidah kucing memiliki rasa yang enak, gurih dan renyah. Kue ini masuk ke Indonesia dari Belanda seiring dengan kolonialisasi Belanda. Dalam bahasa Belanda, kue ini dinamakan "*Katte Tong*" (Wikipedia, 2014). *Cookies* lidah kucing mempunyai warna kuning kecoklatan, tekstur renyah, rapuh serta berasa manis. Adapun alasan mengapa penulis memilih *cookies* lidah kucing karena dari setelah uji percobaan sebelumnya, penulis mencoba bereksperimen terhadap pembuatan produk *muffin* dan hasilnya kurang cocok (tidak ngembang/ bantet) sehingga penulis berupaya untuk menguji cobakan pada *cookies* lidah kucing karena dari tepung garutnya sendiri mampu membuat tingkat kerenyahan yang lebih pada *cookies*.

Sebelum *cookies* lidah kucing berbahan dasar tepung garut (*arrowroot*) ini dipasarkan kepada masyarakat, adapun serangkaian uji yang dilakukan oleh penulis yaitu menguji cobakan *cookies* lidah kucing dari tepung terigu dan tepung garut dengan prosentase 75% tepung terigu – 25% tepung garut, 50% tepung terigu – 50% tepung garut dan 100% tepung garut kepada panelis ahli kemudian panelis memberikan penilaian pada kuesioner terhadap tingkat kesukaan. Dari data yang diperoleh lalu diolah dan dianalisis lebih lanjut untuk mengetahui nilai tertinggi dari hasil uji organoleptik panelis ahli, kemudian diberikan kepada 70 panelis konsumen dari salah satu prosentase tepung yang lebih disukai oleh

Rahadiyan Agni Ayu Putri, 2015

ANALISIS MUTU ORGANOLEPTIK *COOKIES* LIDAH KUCING BERBAHAN DASAR TEPUNG GARUT (*ARROWROOT*) TERHADAP MINAT BELI KONSUMEN

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

panelis untuk kemudian dianalisis dan ditinjau dari minat beli konsumen sehingga dapat diketahui lebih lanjut apakah *cookies* lidah kucing berbahan dasar tepung garut dapat dijadikan peluang bisnis.

Berdasarkan latar belakang dan uraian diatas, oleh karena itu penulis tertarik untuk membahas dan melakukan penelitian dengan judul **“ANALISIS MUTU ORGANOLEPTIK *COOKIES* LIDAH KUCING BERBAHAN DASAR TEPUNG GARUT (*ARROWROOT*) TERHADAP MINAT BELI KONSUMEN”**.

1.2 Rumusan Masalah

Tanaman garut telah direncanakan pemerintah sebagai salah satu komoditas bahan pangan yang mendapatkan prioritas untuk dikembangkan. Hal ini didasarkan pada alasan bahwa umbi garut mempunyai manfaat yang banyak. Manfaat utama umbi garut adalah potensinya dalam mengganti atau mensubstitusi penggunaan terigu. Permintaan tepung terigu semakin hari semakin meningkat, padahal tepung terigu merupakan komoditas yang harus diimport. Hal ini bila tidak ditanggulangi akan berpengaruh kurang baik terhadap perekonomian nasional. Sedangkan tanaman garut merupakan tanaman yang mudah tumbuh dan mudah dibudidayakan yang mempunyai kadar pati yang tinggi. Sehingga mempunyai peluang yang potensial untuk dikembangkan. Dan salah satu untuk memperkenalkan tepung garut yaitu dengan cara mempromosikannya melalui makanan yang mempunyai daya tarik bagi konsumen untuk dikonsumsi. Peneliti mencoba *cookies* lidah kucing sebagai kue kering yang berbahan dasar tepung garut untuk memperkenalkannya kepada masyarakat.

Berdasarkan permasalahan di atas, maka perumusan yang dapat diuraikan adalah sebagai berikut:

- a. Berapakah prosentase tepung garut (*arrowroot*) yang menghasilkan produk inovasi *cookies* lidah kucing dengan kualitas terbaik?
- b. Bagaimanakah respon konsumen terhadap substitusi tepung garut (*arrowroot*) pada *cookies* lidah kucing?

- c. Bagaimana hubungan antara mutu organoleptik *cookies* lidah kucing berbahan dasar tepung garut (*arrowroot*) terhadap minat beli konsumen?
- d. Bagaimana pengaruh mutu organoleptik terhadap minat beli konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui prosentase tepung garut yang menghasilkan produk inovasi *cookies* lidah kucing berbahan dasar tepung garut (*arrowroot*) dengan kualitas terbaik.
- b. Untuk mengetahui respon konsumen terhadap substitusi tepung garut (*arrowroot*) pada *cookies* lidah kucing.
- c. Untuk mengetahui hubungan antara mutu organoleptik *cookies* lidah kucing berbahan dasar tepung garut (*arrowroot*) terhadap minat beli konsumen.
- d. Untuk mengetahui pengaruh mutu organoleptik terhadap minat beli konsumen.

1.4 Kegunaan Penelitian

Sedangkan kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Secara Ilmiah

Untuk mengembangkan ilmu kuliner yang dipengaruhi kreativitas dalam berinovasi produk kuliner khususnya dalam pengembangan *cookies* berbasis pangan lokal.

- b. Secara Praktis

Diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran dan motivasi kepada para pengusaha yang berkecimpung di dunia kuliner khususnya pengusaha *Pastry* dan *Bakery* yang berbasis sumber daya alam serta mencintai produk pangan lokal.