

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Sektor pariwisata telah menjadi salah satu industri terbesar dan terkuat didunia, dan pariwisata merupakan penyumbang terbesar dalam pemasokan pendapatan terutama dalam hal perekonomian masyarakat dan negara. Kegiatan pariwisata sudah menjadi bagian dari kehidupan masyarakat mulai dari masyarakat yang ada di desa maupun perkotaan.

Perkembangan pariwisata di Indonesia sedang mengalami peningkatan setiap tahunnya, dengan adanya kunjungan wisatawan mancanegara maupun domestik ke berbagai daerah yang ada di nusantara. Indonesia memiliki daya tarik yang sangat kuat, karena diuntungkan dengan memiliki berbagai wisata alam, wisata budaya bahkan wisata kuliner yang akhir-akhir ini sedang digemari oleh penduduk kota.

Di Indonesia sendiri wisata kuliner sudah menjadi salah satu *trend* yang sangat diminati dan menjadi bisnis yang sangat menjanjikan. Sehingga memungkinkan para wirausaha dibidang kuliner bermunculan. Karena peluang tersebut, banyak wirausaha dibidang kuliner gencar melakukan promosi produk dengan cara membuat produk inovasi atau pun mengembangkan produk olahan yang sudah ada demi mendapatkan konsumen dalam segmen pasar industri wisata kuliner.

Dunia kuliner sendiri terbagi kedalam beberapa bagian atau jenis, salah satunya adalah *pastry*. *Pastry* merupakan salah satu bagian dari dunia kuliner yang berfokus pada makanan yang beraneka ragam, baik itu metode pembuatan, jenis atau pun dari kombinasi bahan yang digunakannya.

Dilakukannya inovasi produk, dinilai dapat meningkatkan penjualan produk pada perusahaan di bidang makanan dan minuman mengingat konsumen yang menantikan ide, penampilan makanan baru, rasa dan suasana baru terhadap inovasi produk sehingga dapat memaksimalkan laba karena keunikan dan rasanya. Inovasi produk adalah proses yang tidak pernah berhenti karena merupakan tuntutan dari

konsumen yang selalu menghendaki produk-produk baru dan tidak dapat muncul secara tiba-tiba tanpa ada orang yang mau melakukannya. Inovasi ini bisa dilakukan kapan saja dan harus menunggu program perencanaan (Minantyo, 2011).

Sejauh ini banyak produk baru yang bermunculan, terutama di bidang *pastry&bakery* misalnya roti. Produk baru dapat memunculkan berbagai kreasi dan inovasi makanan sehingga memberikan sentuhan yang berbeda pada perkembangan industri makanan, sehingga makanan tersebut memiliki ciri khas tersendiri. Baik dari segi rasa, bentuk, warna, maupun komposisi bahannya. Diantara produk tersebut masih menggunakan bahan-bahan yang tersedia di pasar. Penggunaan bahan lokal masih sangatlah minim. Berbagai produk makanan umumnya masih menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku.

Semakin menjamurnya berbagai macam produk makanan yang sebagian besar berbahan dasar terigu ini menimbulkan masalah baru yaitu kesulitan dalam pengadaan bahan baku. Kecenderungan konsumsi terhadap suatu bahan baku tertentu, sehingga jika bahan baku tersebut langka dipasaran maka kebutuhan gizi konsumen tidak terpenuhi. Indonesia memiliki berbagai macam tanaman yang dapat dijadikan sumber pangan. Gandum merupakan salah satu bahan pangan pokok di Indonesia yang dijadikan sebagai bahan baku tepung terigu, di Indonesia sendiri tepung terigu termasuk bahan makanan penting yang 100% kebutuhannya dipenuhi secara impor (Hadingsih, 2011, hal. 12).

Tepung terigu mempunyai peranan penting dalam industri pengolahan pangan. Akibatnya, ketika harga terigu naik, para produsen makanan olahan dari terigu, terutama yang termasuk Usaha Kecil Menengah (UKM) menghadapi masalah yang berat. Salah satu solusi untuk menangani masalah tersebut adalah memanfaatkan tepung dari bahan pangan lokal dalam memproduksi makanan berbasis terigu. Mengembangkan aneka tepung lokal diharapkan dapat mengurangi penggunaan tepung terigu (Suarni, 2009). Roti adalah produk makanan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dan ragi atau bahan pengembang lain, kemudian dibakar. Roti mempunyai berbagai macam jenis, salah satunya yaitu roti manis (*sweet bread*).

Roti manis adalah makanan yang dibuat dari tepung terigu yang difermentasikan. Roti manis merupakan salah satu produk roti yang di gemari di Indonesia. Bahan baku utama yang digunakan dalam proses pembuatan roti manis adalah tepung terigu, namun kebutuhan tepung terigu di Indonesia masih harus diimpor. Mengingat Indonesia bukan negara penghasil gandum, untuk mengurangi impor tepung terigu perlu dicari bahan yang berasal dari bahan pangan lokal yang dapat digunakan untuk substitusi terigu. Program diversifikasi pangan guna memperbaiki asupan gizi masyarakat dari makanan dapat berkembang dengan baik apabila memanfaatkan potensi bahan pangan lokal yang ada (Halim Rahmayuni, 2015).

Inovasi produk roti yang terus dilakukan termasuk kedalam produk kreatif. Produk yang diciptakan dengan menggunakan berbagai pengetahuan dan informasi, sehingga dapat menghasilkan suatu produk baru hasil pemikiran manusia. Banyak produk baru yang di inovasi salah satunya roti yang berbahan dasar dari bahan pangan lokal seperti talas.

Sebagai negara yang beriklim tropis, Indonesia memiliki keragaman sumber daya alam yang berlimpah. Sumber daya alam yang melimpah kebutuhan pangan Indonesia cenderung meningkat. Tetapi sayangnya masyarakat Indonesia masih terpaku dengan bahan utama pembuatan roti yaitu tepung terigu. Sehingga negara Indonesia harus mengimpor tepung terigu dalam jumlah besar ke negara lain, untuk mencukupi konsumsi tepung terigu yang terus meningkat. Hal ini yang yang harus menjadi salah satu peluang bisnis bagi para produsen untuk memanfaatkan bahan pangan lokal yaitu jenis umbi-umbian salah satunya talas menjadi suatu panganan yang diminati, dengan memanfaatkan hasil alam yang melimpah.

Salah satu tanaman umbi-umbian yang hampir bisa ditemui di seluruh wilayah Indonesia yaitu talas. Talas dapat hidup pada lahan kering maupun basah dan dapat dijumpai mulai dari dataran rendah hingga dataran tinggi (Rauf, 2009). Talas merupakan salah satu tanaman yang mengandung kadar pati yang tinggi pada bagian

umbinya. Bahkan kadar pati pada umbi talas lebih tinggi dibandingkan dengan kadar pati yang terdapat pada umbi singkong (Wahyuni, 2010).

Tabel 1.1
Informasi Rinci Komposisi Kandungan Nutrisi Gizi Pada Talas

Komponen	Talas Mentah	Talas Kukus
Air	72.4 g	69.2 g
Energi	108 kkal	120 kkal
Protein	1.4 g	1.5 g
Lemak	0.4 g	0.3 g
Karbohidrat	25.0 g	28.2 g
Serat	0.9 g	0.7 g
Abu	0.8 g	0.8 g
Kalsium	47 mg	31 mg
Fosfor	67 mg	63 mg
Besi	0.7 mg	0.7 mg
Natrium	10 mg	11 mg
Kalium	448 mg	498 mg
Tiamin	0.06 mg	0.05 mg
Vit C	4 mg	2 mg

Sumber: Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 2009

Upaya meningkatkan daya tarik minat masyarakat terhadap pangan lokal yaitu dengan mengemas atau mencari alternatif produk pangan inovasi yang menggunakan bahan baku pangan lokal sehingga potensi yang ada pada pangan lokal tidak punah. Penganekaragaman konsumsi pangan lokal merupakan upaya untuk mewujudkan pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang, aman juga komposisi yang cukup guna memenuhi kebutuhan gizi untuk mendukung hidup sehat, aktif dan produktif.

Roti manis tidak lagi dikaitkan dengan makanan untuk sarapan pagi, tetapi sudah meluas sebagai menu makanan alternatif di segala kondisi dan waktu makan. Roti manis tidak lagi dinikmati di pagi hari, tetapi juga di siang hari dan malam hari.

Ukurannya yang kecil dengan kemasan yang sangat praktis menjadikan roti manis sebagai panganan yang dapat dinikmati dimana saja dan kapan saja. Pada prinsipnya bahan baku roti manis adalah tepung terigu, air, ragi, telur, dan garam. Tepung terigu sebagai komponen utama dalam pembuatan roti manis adalah tepung yang dihasilkan dari biji gandum yang sulit dibudidayakan di Indonesia sehingga harus diimpor dari negara lain. Tingginya harga tepung terigu saat ini, maka perlu dibuat roti manis dengan bahan dasar yang dapat ditanam dan melimpah di Indonesia. Salah satu bahan yang diharapkan bisa digunakan sebagai bahan tambahan tepung terigu dalam pembuatan roti manis yaitu tepung dari pemanfaatan umbi talas, dan talas yang digunakan adalah talas bogor.

Tanaman talas merupakan tanaman penghasil karbohidrat yang memiliki peranan cukup baik, tidak hanya sebagai sumber bahan pangan dan bahan baku industri. Umbi talas menjadi sangat penting artinya didalam kaitannya terhadap upaya penyediaan bahan pangan lokal. Pada dasarnya, umbi talas memiliki nilai ekonomi yang tinggi, tetapi tidak banyak orang yang ingin mencoba mengkreasikan umbi talas menjadi bahan olahan yang dapat bernilai ekonomis lebih tinggi.

Terkait dengan penambahan bahan tambahan, selain tepung terigu dalam pembuatan roti maka perlu perbandingan yang tepat. Kadar gluten yang terkandung dalam pembuatan *sweet bread* harus seimbang, dalam hal ini peneliti melakukan penelitian pembuatan *sweet bread* dengan substitusi tepung terigu ditambah dengan tepung talas. Talas yang digunakan adalah jenis talas Bogor yang banyak ditemukan dipasaran.

Produk *sweet bread* yang telah dibuat dengan menggunakan formulasi tepung talas akan di uji dengan menggunakan uji organoleptik untuk mengetahui mutu *sweet bread*, dan dilanjutkan dengan uji minat beli terhadap konsumen.

Tepung talas dan tepung terigu memiliki tekstur yang berbeda yang disebabkan oleh gizi yang terkandung didalamnya. Pada dasarnya tepung talas bersifat kering apabila diolah menjadi produk roti atau makanan. Oleh sebab itu, peneliti melakukan percobaan terhadap *sweet bread* dengan perbandingan tepung terigu dan

tepung talas. Percobaan yang dilakukan dengan menggunakan standar resep *sweet bread* adalah sebagai berikut:

Tabel 1.2
Resep *Sweet Bread*

NO.	NAMA BAHAN	JUMLAH
1.	Tepung terigu protein tinggi	250 gram
2.	Tepung terigu protein sedang	250 gram
3.	Ragi	15 gram
4.	Improver	5 gram
5.	Gula pasir	75 gram
6.	Susu UHT	500 ml
7.	Kuning telur	2 butir
8.	Telur utuh	1 butir
9.	Margarine	75 gram
10.	Garam	10 gram

Sumber: hasil pengolahan, 2013

Resep pada tabel 1.2 adalah resep standar yang digunakan pada penelitian ini. Tepung talas bersifat menyerap air dan kering, oleh sebab itu perlu diperhatikan kadar gluten dalam pembuatan *sweet bread* harus seimbang. Perbandingan antara tepung terigu dan tepung talas harus tepat sehingga menghasilkan produk *sweet bread* yang baik.

Pengujian organoleptik disebut penilaian indera atau penilaian sensorik merupakan suatu cara penilaian dengan memanfaatkan panca indera manusia untuk mengamati tekstur, warna, bentuk, aroma, rasa suatu produk makanan, minuman atau obat. Pengujian organoleptik berperan penting dalam pengembangan produk. Evaluasi sensorik dapat digunakan untuk menilai adanya perubahan yang dikehendaki atau tidak dalam produk atau bahan-bahan formulasi, mengidentifikasi area untuk pengembangan, mengevaluasi produk pesaing, mengamati perubahan yang terjadi

selama proses atau penyimpanan, dan memberikan data yang diperlukan untuk promosi produk (Ayustaningwarno, 2014).

Sikap konsumen dan penilaian terhadap faktor eksternal membangun minat beli konsumen yang merupakan faktor penting untuk memprediksi perilaku konsumen. Minat beli dapat mengukur kemungkinan konsumen untuk membeli produk dan semakin tinggi minat beli maka kesediaan konsumen lebih tinggi untuk membeli produk.

Berdasarkan latar belakang dan uraian diatas, oleh karena itu penulis akan membahas dan melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Mutu Organoleptik *Sweet Bread* Berbahan Dasar Tepung Talas Terhadap Minat Beli Konsumen**”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana gambaran *sweet bread* dengan menggunakan tepung talas?
2. Adakah perbedaan yang didapatkan dari hasil uji mutu organoleptik, hedonik dan *kitchen project* pada formulasi resep *sweet bread* dengan menggunakan tepung talas sebagai bahan substitusi untuk pembuatan *sweet bread* talas?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengacu pada permasalahan diatas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana gambaran *sweet bread* dengan menggunakan tepung talas.
2. Untuk mengetahui adakah perbedaan yang didapatkan dari hasil uji mutu organoleptik, hedonik dan *kitchen project* pada formulasi resep *sweet bread* dengan menggunakan tepung talas sebagai bahan substitusi untuk pembuatan *sweet bread* talas.

1.4 Kegunaan Penelitian

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Untuk mengembangkan ilmu kuliner yang dipengaruhi kreativitas dan berinovasi produk kuliner khususnya *sweet bread* berbasis pangan lokal. Selain itu untuk mengetahui pengaruh mutu organoleptik sebuah produk terhadap minat beli konsumen.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Menggali potensi dan mengembangkan kemampuan berpikir seseorang untuk selalu produktif. Meningkatkan kemampuan seseorang wirausaha *pastry* maupun *bakery* dalam mengelola *sweet bread* berbasis pangan lokal dan diharapkan dapat menjadi referensi untuk penelitian-penelitian selanjutnya.