

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang memiliki banyak kekayaan alam yang bahkan tidak dimiliki oleh negara lain, seperti tambang emas yang berlokasi di Papua, cadangan gas alam terbesar di dunia, tambang batu bara, kesuburan tanah terbaik di dunia, lautan terluas dan hutan tropis terbesar di dunia, memiliki tempat wisata eksotis terbesar di dunia yang diraih oleh Candi Borobudur, memiliki 18.306 pulau yang tersebar diseluruh daerah, memiliki kekayaan bahasa lebih dari 583 bahasa, sebagai negara maritim Indonesia memiliki 93.000 km² luas laut dan panjang pantai sekitar 81.000 km². Kekayaan alam yang dimiliki oleh Indonesia dapat dijadikan sebagai destinasi wisata alam yang menarik. Selain wisata alam, Indonesia juga memiliki wisata lainnya seperti wisata belanja kawasan Malioboro, Yogyakarta yang menawarkan kerajinan khas Yogya, pasar terapung di kawasan Lembang Bandung dan masih banyak lagi, selanjutnya ada wisata budaya seperti Taman Mini Indonesia Indah yang terletak di Jakarta, Saung Udjo yang ada di Kota Bandung juga wisata keagamaan seperti Masjid Agung Demak dan Masjid Kubah Mas Dian Al-mahri Depok.

Sebagai negara dengan kesuburan tanah terbaik di dunia, tak heran banyak sekali bahan pangan yang tumbuh subur di Indonesia. Salah satunya adalah ubi jalar. Ubi jalar yang populer dibudidayakan di Indonesia yaitu ubi jalar berwarna putih kecoklatan, merah dan ungu. Produksi ubi jalar di Indonesia pun cukup tinggi, berdasarkan data dari kementerian pertanian berikut tabel jumlah produktivitas ubi jalar menurut provinsi pada tahun 2011-2015:

Tabel 1.1
Produktivitas Ubi Jalar Menurut Provinsi, 2011-2015 (Ku/Ha)

Provinsi	Tahun					Persentase (%)
	2011	2012	2013	2014	2015	
Aceh	104,17	105,66	106,05	107,38	112,67	8,16
Riau	82,39	82,88	82,32	81,94	82,75	0,44
Jambi	227,83	260,26	255,38	267,15	316,18	1,39
Bengkulu	96,73	96,68	96,65	132,92	131,66	36,11
Lampung	97,44	97,77	97,5	97,47	96,33	-1,14
Bangka Belitung	76,56	93,31	78,44	77,92	103,56	35,27
Riau	77,14	77,89	79,79	80,18	80,13	3,88
DI Yogyakarta	110,99	114,7	118,16	128,04	149,14	34,37
Banten	120,14	127,75	131,63	135,64	132,3	10,12
Bali	116,23	110,97	118,69	124,25	116,7	0,4
NTB	125,47	120,29	130,89	175,74	169,86	35,38
NTT	82,21	81,63	79,01	73,42	69,81	-15,08
Gorontalo	98,65	99,11	99,85	104,62	103,17	4,58
Sumatra	306,8	483,7	507,97	543,91	564,08	83,86
Jawa	503,52	662,08	571,05	613,85	682,07	35,46
Kalimantan	367,56	374,8	469,02	482,74	532,34	44,83
Sulawesi	525,44	541,81	579,62	569,03	575,13	9,46
Maluku	178,27	188,3	208,06	258,2	321,97	80,61
Papua	203,51	207,82	241,86	234,16	237,06	16,48
Indonesia	3501,05	3927,41	4051,94	4288,56	4.576,91	30,73

Sumber : BPS dalam <http://www.pertanian.go.id/Data5tahun/ATAP-TP2015/38-ProdvtvUbiJalar.pdf> diakses 24.11.2016

Berdasarkan tabel 1.1, produktivitas ubi jalar di Indonesia meningkat sebesar 30,73% selama lima tahun, ini menunjukkan bahwa ubi jalar cocok untuk ditanam di Indonesia. Kenaikan juga ditunjukkan di Pulau Jawa, mengalami peningkatan sebesar 35,46% dan merupakan jumlah produksi terbesar dibandingkan dengan provinsi lainnya. Selain itu, ubi jalar menjadi alternatif bahan pangan yang ketiga setelah singkong dan kentang karena dapat dinilai baik dari segi kandungan gizinya. Berikut kandungan gizi ubi jalar/100 gr:

Tabel 1.2
Kandungan Gizi ragam Ubi Jalar / 100 gr

Jenis	Ubi Jalar Ungu	Ubi Jalar Putih	Ubi jalar Kuning
Serat	3%	2,5%	2,79%
Abu	0,84%	0,93%	0,99%
Air	70,46%	62,24%	68,78%
Protein	0,77%	0,89%	0,49%
Lemak	0,94%	0,77%	0,68%
Gula reduksi	0,30%	0,32%	0,11%
Zat pati	12,64%	28,79%	24,47%
Kalori	123 kkal	123 kkal	136 kkal
Vitamin C	21,43 mg	28,68 mg	29,22 mg
Antosianin	11,051 mg	0,06 mg	0,456 mg

Sumber : Arixs (2006) dalam buku Makanan Fungsional (2010)

Tidak banyak inovasi yang dilakukan pada ubi jalar, selama ini ubi jalar hanya di konsumsi secara langsung baik direbus, goreng, kukus, bakar atau dibuat keripik. Peneliti akan memilih ubi jalar kuning dan ungu sebagai bahan utama yang akan dibuat karena ubi ungu dan ubi kuning memiliki kandungan kalori yang rendah, kandungan serat, vitamin C dan antosianin yang paling tinggi. Kandungan serat bermanfaat untuk pencernaan, sehingga dapat mengurangi resiko kanker usus dan sembelit. Zat antosianin memberi warna ungu kemerah-merahan sehingga tidak perlu menggunakan zat pewarna sintesis yang dapat dikembangkan menjadi sumber pewarna alami. Antosianin berfungsi sebagai antioksidan alami yang bekerja sebagai pencegah kanker. Kandungan vitamin C pada ubi jalar dapat memproduksi kolagen pada tubuh sehingga berperan aktif menjaga kekencangan kulit dan tidak mudah keriput. Selain itu, pemilihan ubi jalar ungu juga bermaksud untuk meningkatkan jumlah penjualannya, karena ubi jalar merupakan tanaman tropis yang dapat tumbuh di daerah subtropis sehingga dapat dengan

baik dibudidayakan di Indonesia. Jumlah produksinya pun cukup tinggi, terutama di Pulau Jawa. Peneliti akan menginovasikan ubi kuning menjadi *choux pastry* dan ubi ungu menjadi vla sebagai *filling*. *Choux pastry* yang dijual di pasaran adalah dengan vla yang digunakan terbuat dari susu dan kuning telur. Berikut data penjualan *choux pastry* di beberapa toko kue jajanan pasar:

Tabel 1.3
Data Penjualan Kue Sus di Kota Bandung

No.	Nama	Alamat	/Hari
1	Silma's Sus	Jl.Bojong Koneng No.30, Cikutra	70 pcs
2	Bungsari	Jl.Sukamenak No.33, Margahayu Bandung	130 pcs
3	Kartika Sari	Jl.Raya Kopo No.111A, Sayati, Bojongloa Kaler	80 pcs
4	Klinik Lapar	Jl.Gerlong Girang No.63, Gegerkalong, Sukasari, Bandung	150 pcs

Sumber: Data Diolah, 2017

Berdasarkan tabel 1.3 jumlah penjualan kue sus di beberapa toko jajanan pasar di kota Bandung menunjukkan angka penjualan yang cukup tinggi dengan minimal penjualan 70 pcs/hari bahkan mencapai 150 pcs/hari. Tidak banyak inovasi yang dilakukan pada *choux pastry*, sehingga menjadi salah satu alasan mengapa peneliti memilih *choux pastry*.

Menurut Faridah (2008, hal. 248-249) *pastry* berasal dari kata *paste* yang berarti campuran tepung terigu, cairan dan lemak. Pembuatan *pastry* mengacu pada berbagai adonan (*paste and dough*). Pada umumnya produk *pastry* bertekstur krispy, adonan tidak kalis. Kemudian muncul adonan rebus atau adonan sus dan sering juga disebut adonan *Choux pastry*, karena adonan harus direbus terlebih dahulu sebelum dimatangkan lebih lanjut dengan cara memanggang atau digoreng. Kue sus memiliki rasa kulit yang *plain* sehingga dapat di isi dengan *filling* yang manis maupun gurih.

Berdasarkan latar belakang yang sudah di paparkan, dapat di simpulkan bahwa peneliti akan melakukan penelitian ubi jalar ungu dengan perbedaan 3 formulasi resep yang berjudul “**Inovasi Produk Ubi Jalar**

Kuning Sebagai Penambah *Choux Pastry* dan Vla Ubi Ungu Sebagai *Filling* Terhadap Analisis Uji Daya Terima Konsumen”

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang akan penulis teliti, yaitu :

1. Bagaimana formulasi resep *choux pastry* ubi jalar kuning dan vla ubi jalar ungu ?
2. Bagaimana respon daya terima konsumen terhadap *choux pastry* ubi jalar kuning vla ubi jalar ungu ?
3. Bagaimana standar harga pokok dan harga jual pada *choux pastry* ubi jalar kuning vla ubi jalar ungu ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini, adalah :

1. Untuk mengetahui formulasi resep *choux pastry* ubi jalar kuning dan vla ubi jalar ungu
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap *choux pastry* ubi jalar kuning vla ubi jalar ungu
3. Untuk mengetahui standar harga pokok dan harga jual *choux pastry* ubi jalar kuning vla ubi jalar ungu

1.4 Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan penelitian bagi peneliti :

1. Mengembangkan ilmu kuliner dengan adanya sebuah kreativitas dalam berinovasi produk kuliner.
2. Tergugah untuk memanfaatkan ubi jalar kuning dan ubi jalar ungu menjadi olahan baru dalam dunia kuliner.
3. Untuk selalu memberdayakan bahan pangan lokal sebagai konsumsi.