

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Era modern saat ini pariwisata menjadi unggulan bagi suatu kawasan yang memiliki banyak potensi wisata diantaranya adalah potensi keberanekaragaman wisata alam, potensi wisata keberanekaragaman kebudayaan, dan potensi keberanekaragaman wisata kuliner keunggulan dalam hal pariwisata di suatu daerah tentunya akan menambah pendapatan terhadap devisa negara dan khususnya bagi masyarakat kawasan wisata. Maka dari itu pihak- pihak terkait dalam pengelolaan objek wisata, baik pemerintah, pihak swasta, dan masyarakat sekitar kawasan wisata perlu menyediakan fasilitas dan pelayanan yang memuaskan bagi wisatawan.

Konsep dan definisi tentang pariwisata, wisatawan serta klasifikasinya perlu ditetapkan dikarenakan sifatnya yang dinamis, dalam hal ini keadaan pariwisata saat ini selalu mengalami perubahan yang dipengaruhi oleh perkembangan zaman.

“Pariwisata mengalami perkembangan dikarenakan setiap manusia selalu ingin melakukan hal-hal baru yang biasanya belum pernah terfikirkan atau dilakukan, seperti menjelajahi wilayah yang baru diluar wilayah tempat manusia sendiri itu menetap, menikmati suasana baru setelah sekian lama berada pada suasana yang setiap harinya selalu sama, atau untuk mendapatkan suatu perjalanan yang belum pernah dilakukan (Sedarmayanti, 2014, hal. 2)”.

Observasi Awal

No	Waktu	Kegiatan	Hasil
1.	11 Oktober 2016- 13 Oktober 2016	Meminta data kunjungan wisatawan yang datang ke kota Bandung pada tahun 2010-2015	Mendapatkan data kunjungan wisatawan yang datang ke kota Bandung pada tahun 2010-2015
2.	20 Oktober 2016	Mengakses data mengenai geografi kota Bandung dari internet melalui situs resmi kota Bandung yaitu ppid.bandung.go.id yang berjudul Kota Bandung Dalam Angka 2015	Mendapatkan data mengenai geografi kota Bandung dari internet melalui situs resmi kota Bandung yaitu ppid.bandung.go.id yang berjudul Kota Bandung Dalam Angka 2015
3.	9 November 2016	Observasi ke beberapa Toko Kue Kering di kota Bandung untuk mengetahui data mengenai daftar menu cookies asin yang disediakan di Toko Kue Kering tersebut	Mendapatkan beberapa data mengenai menu cookies asin yang di jual

Intan Setiawati, 2017

INOVASI PRODUK COOKIES EMPING MELINJO BEBAS GLUTEN (GLUTEN FREE) DENGAN PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR CILEMBU

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

4.	10 November 2016	Meminta data mengenai konsumsi ubi jalar ke Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan Provinsi Jawa Barat	Mendapatkan data mengenai konsumsi ubi jalar ke Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan Provinsi Jawa Barat
5.	8 Desember 2016	Mengakses data mengenai produksi ubi jalar melalui situs resmi Dinas Pertanian RI	Mendapatkan data mengenai luas lahan, produksi, dan produktivitas ubi jalar melalui situs resmi Dinas Pertanian Tanaman Pangan Jawa Barat

Sumber : Data Olahan Peneliti, Desember 2016

Berdasarkan tabel 1.1 hasil observasi awal telah didapatkan data mengenai jumlah kunjungan wisatawan yang datang ke kota Bandung pada tahun 2010-2015, data mengenai geografi kota Bandung, data toko kue kering yang ada di Bandung, data konsumsi dan produksi ubi jalar di kota Bandung dan Jawa Barat.

Kota Bandung terletak tepat di jantung Pulau Jawa bagian barat. Lokasinya berada pada sebuah cekungan (plateau), di sebuah dataran tinggi yang memanjang secara horizontal dan dikenal dengan nama Priangan atau Parahyangan (gabungan antara bahasa Sunda dan Jawa Kuno, Para = rumah, Hyang = dewa, atau Rumah Para Dewa). Di sekeliling cekungan Bandung berjejal perbukitan dan pegunungan bertanah vulkanik yang subur, serta memiliki panorama alam yang spektakuler (Febriana Amor Patria, 2014, hal. 2).

Bandung secara letak merupakan kota yang strategis bagi aspek perekonomian dan pariwisata dikarenakan Bandung merupakan ibu kota wilayah provinsi Jawa Barat, terletak di antara 107⁰36' Bujur Timur dan 6⁰55' Lintang Selatan, Ketinggian pada umumnya 768 meter di atas permukaan laut (dpl) dengan titik tertinggi di bagian utara kota 1,05 mdpl dan titik terendah di selatan kota, 6,75 mdpl.

Kondisi geografis tersebut, berpengaruh terhadap iklim tropis di kota Bandung yang dipengaruhi iklim pegunungan yang lembab, suhu udara rata-rata di kota Bandung adalah 23,5⁰ C(dengan kisaran suhu pada umumnya antara 18⁰C hingga 29⁰C) dan kelembaban rata-rata 76%. Curah hujan rata-rata adalah 1.182,6 mm per tahun dengan hari hujan rata-rata 21,3 per bulan.

Faktor curah hujan dan cuaca tentunya mempengaruhi ekosistem sekitar wilayah Bandung yang menghasilkan kesejukan, kesuburan bagi tanah dan tanaman, Kesejukan yang diciptakan

Intan Setiawati, 2017

INOVASI PRODUK COOKIES EMPING MELINJO BEBAS GLUTEN (GLUTEN FREE) DENGAN PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR CILEMBU

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

oleh alam di kota Bandung khususnya di daerah dataran tinggi seperti Lembang dan sekitarnya menjadikan salah satu daya tarik wisatawan untuk datang ke kota Bandung, hal ini pula yang menyebabkan Bandung menjadi tempat yang cukup nyaman untuk merileksasi diri dari kepadatan dan kepanatan yang terjadi saat bekerja.

Berikut dibawah ini tabel kunjungan wisatawan ke kota Bandung:

**Rekapitulasi Data Kunjungan Wisatawan Yang Datang Ke Kota Bandung
Tahun 2010 – 2015**

N O	KETERAN GAN	2010	2011	2012	2013	2014	2015
I	Jumlah Kendaraan yang masuk via gerbang tol (pasteur,Pasir koja,Kopo,M. Toha,Buah Batu	28.686.824	30.533.812	32.587.386	33.731.385	35.002.815	32.174.348
II	1. Jumlah Pengunjung Melalui gerbang Tol. 2. Jumlah Pengunjung melalui Bandara, stasiun,termin al Jumlah	65.442.916 7.990.407 73.433.323	69.674.507 6.388.447 76.062.954	73.976.993 6.524.071 80.501.064	76.765.364 7.073.615 83.838.979	79.164.051 7.038.837 86.202.888	73.592.442 7.603.193 81.195.635
III	Wisatawan yang melalui pintu gerbang kedatangan a. Wisman b. Wisnus Jumlah	228.449 4.951.439 5.179.888	225.585 6.487.239 6.712.824	176.855 5.080.584 5.257.439	176.432 5.388.292 5.564.724	180.143 5.627.421 5.807.564	183.932 5.877.162 6.061.094
IV	Wisatawan Menginap a. Wisman b. Wisnus Jumlah Tamu Menginap	180.603 3.024.666 3.205.269	194.062 3.882.010 4.076.072	158.848 3.354.857 3.513.705	170.982 3.726.447 3.897.429	176.487 4.242.294 4.418.781	130.039 3.874.453 4.004.492
	Jumlah Tamu Tidak Menginap	1.974.619	2.636.752	1.743.734	1.667.295	1.388.783	2.056.602

Catatan : Data Sudah Disahkan oleh BPS Kota Bandung

Intan Setiawati, 2017

**INOVASI PRODUK COOKIES EMPING MELINJO BEBAS GLUTEN (GLUTEN FREE) DENGAN PENGGUNAAN TEPUNG
UBI JALAR CILEMBU**

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

Dapat disimpulkan dari data 1.2 tabel BPS kota Bandung keterangan jumlah kendaraan mobil yang datang melalui jalur tol (Pasteur, Pasirkoja, Kopo, M.Toha, Buah Batu) setiap tahunnya mengalami peningkatan yang cukup signifikan terhitung pada tahun 2010, namun terjadi penurunan kendaraan yang masuk ke kota Bandung via tol pada tahun 2015. Selanjutnya terjadi pada jumlah pengunjung yang datang melalui gerbang tol, sama halnya dengan jumlah kendaraan yang masuk ke kota Bandung, pengunjung juga mengalami kenaikan setiap tahunnya dimulai dari tahun 2010, namun terjadi penurunan pada tahun 2015, Sedangkan jumlah pengunjung yang datang melalui bandara, stasiun, terminal jumlahnya lebih sedikit dibandingkan pengunjung yang menggunakan kendaraan pribadi, dalam hal ini pengunjung yang datang setiap tahunnya bersifat fluktuatif yaitu dimana jumlah kedatangan pengunjung selalu naik turun atau tidak stabil setiap tahunnya.

Wisatawan yang datang ke kota Bandung melalui pintu gerbang kedatangan dan menginap di wisman dan wisma jumlah keseluruhannya tiap tahun terhitung mulai tahun 2010 mengalami kenaikan dan penurunan yang bersifat fluktuatif atau tidak stabil. Sedangkan wisatawan menginap yang tidak melalui pintu gerbang tol kedatangan jumlah keseluruhannya mengalami kenaikan dan penurunan yang bersifat fluktuatif sama halnya dengan wisatawan yang datang melalui pintu gerbang kedatangan, dapat disimpulkan dari data diatas bahwa wisatawan lebih banyak datang melalui pintu gerbang kedatangan.

Kedatangan wisatawan ke kota Bandung tidak hanya untuk melakukan perjalanan wisata alam dan belanja tetapi melakukan wisata kuliner, wisata kuliner merupakan kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang untuk menikmati berbagai macam makanan atau minuman dari suatu daerah tertentu, dan mengunjungi pusat-pusat industri makanan biasanya tempat oleh- oleh atau minuman tersebut untuk mencoba sesuatu yang baru mengenai suatu makanan atau minuman yang tentunya menambah pengalaman terbaru terhadap suatu makanan ataupun minuman bagi wisatawan.

Dewasa ini wisata kuliner menjadi salah satu yang mampu menarik perhatian wisatawan karena setiap orang mutlak membutuhkan makanan sebagai metabolisme bagi tubuh.

Metabolisme dapat diartikan sel yang memerlukan persediaan energi untuk kegiatan-kegiatan. Karena itu, beberapa bahan makanan yang diserap digunakan sel sebagai bahan bakar. Makanan dipecah (katabolisme) dan energi yang tersimpan didalamnya digunakan sel sebagai panas, sekresi kelenjar, gerakan, dan kegiatan saraf. Anabolisme dan katabolisme merupakan kegiatan keseluruhan sel, kedua proses itu sekaligus juga disebut metabolisme (C.Pearce, 2009, hal. 273).

Makanan yang dicerna dan diolah oleh tubuh harus memiliki kandungan gizi yang baik agar menghasilkan tubuh yang sehat dan kuat. Makanan haruslah mengandung enam jenis zat gizi utama yaitu karbohidrat, lemak, protein, mineral, dan air. Keenam jenis zat gizi tersebut masing-masing memainkan peranan yang khusus pada tubuh. Sebagian merupakan penyedia energi bagi aktivitas sel-sel dan jaringan tubuh, dan sebagian lagi merupakan substansi yang berperan mengatur dan menjaga keseimbangan metabolisme serta semua proses yang terjadi dalam tubuh (Hertog Nursanyoto, dkk, 1992). Selain makanan pokok, manusia juga perlu selingan makan atau camilan biasanya dikonsumsi pada saat di perjalanan, di tempat kerja, dan di tempat-tempat lainnya.

Camilan merupakan makanan ringan yang di kemas secara *simple* agar mudah dibawa kemanapun dan dikonsumsi dimanapun tanpa memerlukan alat makan seperti sendok, piring, dan lain sebagainya. Dalam hal ini salah satu camilan yang mampu membuat perut terasa sedikit terisi atau kenyang adalah cookies, suatu camilan tentunya harus memiliki kandungan gizi yang baik karena camilan biasanya dikonsumsi kebanyakan orang dalam kurun waktu lebih cepat dan sering yang waktu untuk mengkonsumsinya berbeda dengan makan pokok yaitu dimana terdapat waktu-waktu tertentu untuk makan seperti makan pagi atau sarapan, makan siang, dan makan malam, agar tubuh mencerna makanan secara baik tentunya camilan yang dimakan harus mengandung gizi yang baik .

Cookies merupakan kue kering berukuran kecil dan biasanya manis, cookies digolongkan ke dalam dua jenis berdasarkan pencampurannya dan resepnya, yaitu jenis adonan dan jenis busanya (*batter type dan foam type*) (YB Suhardjito, 2006, hal. 48). Cookies tidak selalu identik dengan manis, beberapa cookies dapat dijumpai dengan citarasa asin.

Terdapat beberapa toko kue kering dan toko buah tangan di Bandung yang menjual cookies dengan menu cookies bercita rasa asin.

Berikut dibawah ini tabel data toko kue kering dan toko buah tangan yang menjual menu cookies bercita rasa asin;

Daftar Menu Cookies di Beberapa Toko Kue Kering di Kota Bandung

No	Nama Toko Kue Kering	Alamat	Menu Cookies Bercita Rasa Asin
1.	Primarasa Bandung	Jln. Kemuning No.20 , Merdeka, Sumur Bandung, Kota Bandung	<ul style="list-style-type: none"> • Almond Cheese Cookies • Kastangel • Cashew Cheese • Ebi Cookies
2.	Jen's Pastry Cookiess Manye Cake	Jl. Astana Anyar No. 135 Panjunan , Cibadak, Kota Bandung	<ul style="list-style-type: none"> • Kastangel Cookies • Shrimp Cookies
3.	Toko Kue Kering Ny.Cing	Jl. Pagarsih, Jamika (blkg 198), Bojongloa kaler, Kota Bandung	Kastangel Keju
4.	Toko Kue Cipta Rasa Bandung	Jl. Geger Kalong Girang no. 27, Bandung	Kastangel Keju

Sumber data: diolah oleh peneliti, 2016

Menurut data di lapangan dapat ditarik kesimpulan dari beberapa sampel toko kue yang dikunjungi keseluruhannya menjual cookies asin yang standar yaitu cookies asin yang berbahan dasar tepung terigu, telur, margarin, kacang-kacangan, garam, keju, dan kebanyakan menjual cookies kastangel.

Tepung merupakan salah satu dari dua bahan pembentuk susunan yang dipergunakan dalam produk-produk *pastry* dan *bakery*. Sebagian besar tepung yang dipergunakan adalah tepung terigu. Tepung terigu berasal dari gandum, tepung yang dipergunakan untuk roti atau cookies merupakan bagian yang penting, disamping bahan baku lain, karena perannya sebagai gluten, apabila tepung dicampur dengan zat cair atau air sewaktu adonan mulai diaduk.

Menurut Lies Dahlia dalam (Dahlia, 2014, hal. 1), Gluten adalah sejenis protein yang terdapat pada biji-bijian atau sereal tanaman gandum, gluten memiliki peran yang sangat vital karena akan membentuk susunan atau kerangka dari roti atau cookies yang dibuat. Pada akhirnya susunan dari produk tersebut akan menentukan penampilan serta bentuk akhir produk tersebut setelah dibakar.

Namun bagi sebagian orang gluten menimbulkan masalah yang serius bagi kelangsungan hidupnya yaitu gangguan autoimmune yang bernama *Celiac Disease* terjadi karena tubuh menganggap gluten sebagai ancaman, maka sistem imun tubuh akan memproduksi antibodi. Zat antibodi ini akan membuat bulu-bulu halus (villi) di permukaan usus menjadi rusak, sehingga proses penyerapan nutrisi dari makanan menjadi tidak sempurna, dimana gangguan kesehatan akan bereaksi atau timbul setelah mengkonsumsi makanan yang mengandung gluten diawali dengan timbul ruam pada kulit yang sangat gatal, sariawan di mulut, bibir pecah-pecah, berdarah dan banyaknya memar di tubuh tanpa sebab yang jelas dan apabila tidak melakukan diet bebas gluten tentunya akan lebih membahayakan bagi kesehatan (Dahlia, 2014, hal. 2).

Bagi para penderita anti gluten biasanya melakukan diet bebas gluten yang dilakukan seumur hidup, jadi tidak mengkonsumsi makanan apapun yang mengandung gluten, dan apabila mengkonsumsi gluten secara sengaja atau tidak sengaja secara otomatis tubuh akan bereaksi. Masalah gangguan karena konsumsi gluten ini tidak ada obatnya. Protokol diagnosis, untuk gangguan kesehatan akibat konsumsi gluten, belum populer di negeri ini dan akibatnya banyak penderita yang tidak terdeteksi (Dahlia, 2014, hal. 16).

Penggunaan tepung terigu tentunya dapat digantikan dengan tepung-tepung seperti tepung mocaf, dan tepung yang berasal dari umbi-umbian yang bebas gluten. Selain itu keberadaan tepung terigu sebagai komoditi *import*, tentunya akan berpengaruh terhadap meningkatnya *import* bahan baku tepung terigu.

Tepung mocaf memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, namun rendah protein hal ini menyebabkan tepung mocaf memiliki kemampuan gelasi, rehidrasi dan viskositas yang lebih rendah dibandingkan tepung terigu, namun masih lebih baik dibandingkan dengan tepung singkong biasa atau tepung gaplek. Tepung terigu juga mengandung banyak zat pati, yaitu karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air. Jenis tepung terigu dibedakan atas kandungan

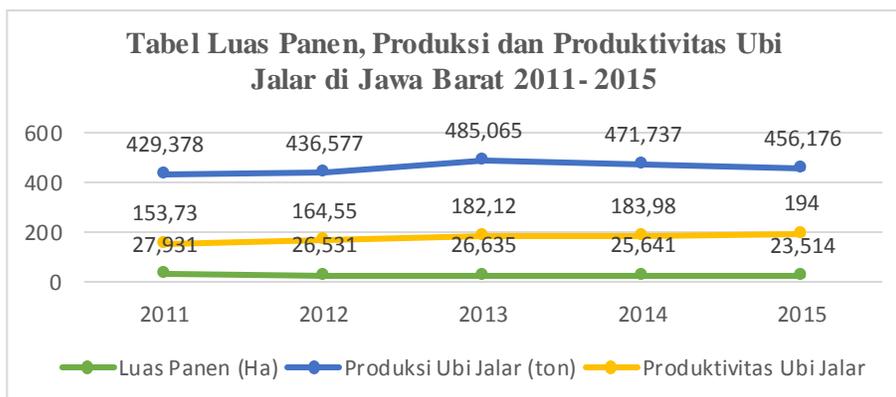
protein yang dimiliki oleh tepung terigu, kandungan protein pada terigu menentukan kandungan gluten. Kualitas protein serta gluten ditentukan oleh kualitas jenis gandum. Protein sangat terkait dengan gluten, dimana gluten sendiri adalah suatu zat yang ada pada tepung terigu, sifatnya zat ini adalah elastis dan kenyal. Semakin tinggi kadar proteinnya maka semakin banyak gluten yang ada pada tepung tersebut, begitu pula sebaliknya. Kualitas terigu juga dipengaruhi oleh jumlah kadar air (moisture) pada tepung terigu. Kadar air berpengaruh besar sekali terhadap kualitas tepung. Bila kadar air pada tepung terigu tinggi maka tepung akan mudah rusak disebabkan oleh pertumbuhan jamur, dan bau apek. Bila kadar air tinggi maka kualitas rendah dan harga jual juga rendah. Kualitas terigu juga dipengaruhi oleh kadar abu yang ada pada tepung terigu, dimana kadar abu ini sangat mempengaruhi warna produk akhir. Kadar abu (ash content) yang tinggi menunjukkan tepung terigu memiliki kualitas yang rendah. Beberapa jenis produk sangat memperhatikan jumlah kandungan abu.

Pada tepung mocaf dengan pengeringan yang optimal kadar air bisa mencapai 6.9% sedangkan pada tepung terigu kandungan air mencapai rata-rata 12.0%. Kadar air pada tepung mocaf yang lebih rendah menyebabkan lebih tahan terhadap pertumbuhan mikroba yang dapat menyebabkan kerusakan produk. Kadar air mempengaruhi daya simpan produk (Salim, 2011).

Untuk mengurangi *import* bahan baku tepung salah satunya adalah dengan memanfaatkan ketersediaan potensi sumber daya alam hayati yang tersedia, salah satunya adalah ubi jalar.

Ubi jalar dikenal dengan nama ketela rambat, huwi boled (Sunda), tela rambat (Jawa), *sweetpotato* (Inggris), dan *shoyo* (Jepang) merupakan sumber karbohidrat yang cukup penting dalam sistem ketahanan pangan. Selain karbohidrat sebagai kandungan utamanya, ubi jalar juga mengandung *vitamin, mineral, fitokimia (antioksidan)* dan serat (*pectin, selulosa, hemiselulosa*). Salah satunya adalah ubi cilembu merupakan salah satu produk pertanian unggulan bagi pemerintah Kabupaten Sumedang. Daerah penghasil ubi cilembu adalah Cilembu, Cadas Pangeran, dan Sumedang. Ubi cilembu berkulit gading, berurat, dan panjang, salah satu keunikan ubi cilembu adalah getahnya akan meleleh seperti madu ketika dipanggang (Setyawan, Cetakan Pertama, 2015, hal. 67).

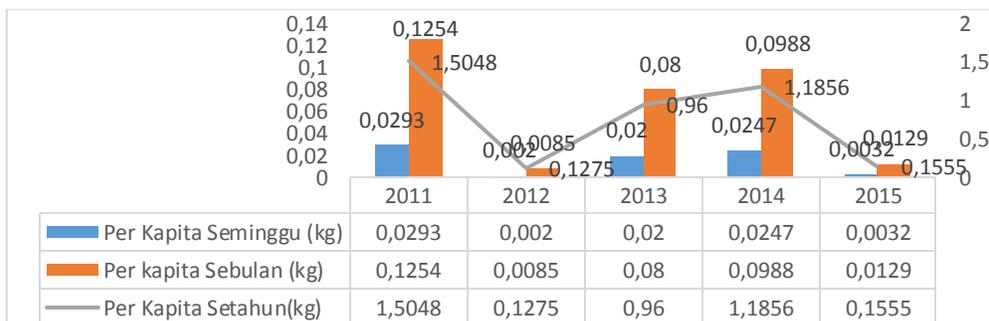
Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Ubi Jalar di Jawa Barat Tahun 2011-2015



Sumber Data: Badan Pusat Statistik (Kementerian Pertanian RI)

Dari data grafik yang di sajikan dalam Tabel 1.4 dapat disimpulkan bahwa luas panen ubi jalar di Jawa Barat setiap tahunnya mengalami penurunan terhitung dari tahun 2011- 2015, sedangkan produksi ubi jalar di Jawa Barat mengalami peningkatan dan penurunan, tetapi pada tahun 2013 produksi ubi jalar mengalami peningkatan yang cukup tinggi namun pada tahun berikutnya mengalami penurunan. Produktivitas ubi jalar setiap tahunnya mengalami peningkatan tanpa adanya penurunan terhitung dari tahun 2011-2015.

Data Konsumsi Ubi Jalar Se-Jawa Barat Tahun 2011-2015



Sumber: Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan Provinsi Jawa Barat

Menurut data grafik yang tersaji pada tabel 1.5 dapat dijabarkan bahwa konsumsi ubi jalar pada tahun 2011-2015 di Jawa Barat mengalami kenaikan dan penurunan, konsumsi terhadap ubi jalar terbanyak terjadi pada tahun 2011,dan penurunan yang drastis terjadi pada tahun 2012 dengan konsumsi per kapita seminggu hanya 0.002 kg, konsumsi per kapita sebulan sebesar 0.0085 kg, dan konsumsi per kapita setahun sebesar 0.1275 kg, pada tahun-tahun berikutnya konsumsi terhadap ubi jalar mengalami kenaikan dan penurunan .

Intan Setiawati, 2017

INOVASI PRODUK COOKIES EMPING MELINJO BEBAS GLUTEN (GLUTEN FREE) DENGAN PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR CILEMBU

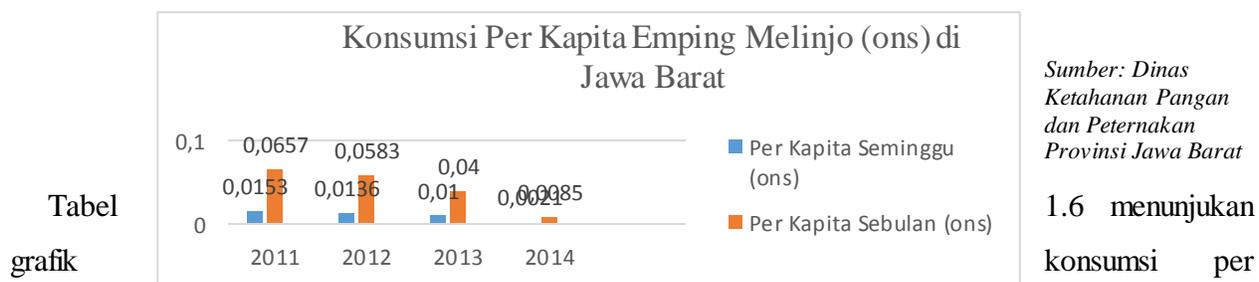
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tingkat konsumsi masyarakat terhadap ubi jalar saat ini mulai semakin menurun dilihat dari data grafik tabel 1.5, terbaru pada tahun 2015 konsumsi per kapita seminggu hanya 0.0032 kg, per kapita sebulan 0.0129 kg, dan per kapita setahun 0.1555 kg.

Selain ubi jalar, Indonesia menduduki posisi kedua terkaya di dunia dalam jenis tumbuhan. Diperkirakan 40.000 spesies (*species, jenis*) tumbuhan hidup di muka bumi ini, 30.000 diantaranya tumbuh di Indonesia dan kurang lebih 940 spesies tumbuhan berkhasiat obat, dan lebih dari 180 spesies telah dimanfaatkan sebagai bahan obat tradisonal. Salah satu sumber daya alam Indonesia yang cukup potensial adalah tanaman melinjo (Rostati Rahmatu, 2010, hal. 1).

Tanaman melinjo (*Gnetum gnemon* L) merupakan jenis tanaman perkebunan yang saat ini dikategorikan sebagai tanaman yang mempunyai proseppek cerah, karena seluruh bagian tanamannya bermanfaat, salah satunya adalah biji tanaman melinjo yang biasanya diolah menjadi emping melinjo. Tanaman melinjo memiliki kelebihan yaitu tahan terhadap hama dan penyakit seperti, bakteri dan jamur. Selain itu biji melinjo mengandung 9-10 persen protein dan protein utamanya berukuran 30 kilo Dalton yang amat efektif menghabis radikal bebas penyebab berbagai macam penyakit, bukan itu saja ditemukan bahwa dalam biji melinjo mengandung fenolik dan flavonoid sebagai sumber antioksidan dan dapat digunakan sebagai sumber protein fungsional atau sebagai suplemen makanan nutraceutical. Bahkan antioksidan biji melinjo setara dengan antioksidan sinetik BHT (*Butylated Hydroxytoluene*), biji melinjo dapat diolah menjadi emping melinjo yang rasanya enak dan renyah dengan sensasi sedikit pahit khas melinjo .

Rata-Rata Konsumsi Per Kapita Emping Melinjo (ons) di Jawa Barat



1.6 menunjukkan konsumsi per kapita emping melinjo di Jawa Barat dalam satuan (ons), dapat disimpulkan dari data diatas bahwa konsumsi masyarakat terhadap emping melinjo setiap tahunnya mengalami penurunan, bahkan pada tahun 2015 Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan Provinsi Jawa Barat tidak melakukan lagi pencatatan data untuk emping melinjo.

Selain itu, menurut ibu Herni bidang Holikultura, Dinas Pertanian dan Tanaman Pangan Jawa Barat mengatakan bahwa melinjo merupakan tanaman yang tidak ekonomis dalam segi penjualannya sehingga datanya pun tidak tercatat di Dinas Pertanian dan Tanaman Pangan Jawa Barat, maka dari itu perlu adanya inovasi terhadap melinjo sehingga meningkatkan nilai jual dan konsumsi terhadap melinjo.

Potensi sumber daya alam di Indonesia yang melimpah dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengganti komoditi *import* yang kandungan gizinya melebihi pangan *import*, selain itu konsumsi masyarakat terhadap ubi semakin menurun, maka perlu adanya suatu inovasi terhadap ubi agar masyarakat lebih tertarik untuk mengkonsumsi panganan lokal yang tentunya memberikan manfaat yang baik bagi kesehatan.

Berdasarkan paparan latar belakang yang telah diuraikan diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Inovasi Produk Cookies Emping Melinjo Bebas Gluten (*Gluten Free*) dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Cilembu”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana formulasi resep Cookies Emping Melinjo Bebas Gluten (*gluten free*) dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Cilembu.
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap Cookies Emping Melinjo Bebas Gluten (*Gluten Free*) dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Cilembu.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mendapatkan Formulasi resep Cookies Emping Melinjo Bebas Gluten (*gluten free*) dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Cilembu.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap Cookies Emping Melinjo Bebas Gluten (*Gluten Free*) dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Cilembu.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Mahasiswa
 - Dapat menambah pengetahuan dan pengalaman tentang pembuatan Cookies Emping Melinjo Bebas Gluten (*gluten free*) dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar Cilembu.
 - Agar lebih mengenal tentang panganan lokal .
2. Bagi Masyarakat
 - Agar lebih mengenal makanan sehat bebas gluten (*gluten free*).

Intan Setiawati, 2017

INOVASI PRODUK COOKIES EMPING MELINJO BEBAS GLUTEN (GLUTEN FREE) DENGAN PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR CILEMBU

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

3. Bagi Peneliti Lanjut

- Dapat dijadikan referensi apabila ingin melakukan penelitian sejenis.