

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang memiliki berbagai macam tanaman produk pertanian, diantaranya adalah buah – buahan. Buah – buahan adalah bahan pangan yang sangat penting sebagai sumber vitamin dan mineral. Salah satu buah – buahan yang memiliki sumber vitamin dan mineral adalah buah pisang. Menurut Rahmad Suhartanto, dkk (2012, hlm. 1) buah pisang merupakan tanaman hortikultura penting karena kaya akan nilai gizi dan mempunyai nilai ekonomis yang tinggi.

Pisang merupakan buah yang mempunyai kandungan gizi yang cukup bagus terutama kandungan vitamin dan mineralnya. Vitamin yang banyak terkandung dalam pisang adalah B kompleks (1.10 mg/100g) sedangkan mineralnya adalah Kalium (310 mg/100g). vitamin lain yang terkandung pada pisang adalah vitamin C sedangkan mineralnya adalah fosfor dan besi (PKBT IPB, 2005).

Jenis pisang di Indonesia sangat banyak diantaranya pisang raja, pisang ambon, pisang mas, pisang kepok, dan pisang tanduk. Secara garis besar buah pisang dibagi dalam dua kelompok utama, yaitu kelompok pisang meja dan pisang olahan (*plantain*) (Kaleka, 2013, hlm. 10). Pisang kepok merupakan salah satu pisang yang memiliki nilai komersial yang tinggi sebaagai pisang olahan salah satunya pisang kepok banyak diolah menjadi tepung pisang.

Salah satu kelemahan dari buah pisang yaitu mempunyai sifat yang mudah rusak dan mengalami perubahan mutu setelah dipanen. Perubahan ini akibat dari kandungan air dan aktivitas metabolisme pada pisang yang meningkat (Kaleka, 2013, hlm. 59). Untuk mempertahankan daya simpan buah pisang maka dapat dijadikan tepung pisang. Tepung pisang merupakan salah satu alternative produk

setengah jadi yang dianjurkan karena lebih tahan disimpan, mudah dicampur, diperkaya zat gizi dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis (Fauziah dan Nasriati, 2011).

Tepung pisang mempunyai beberapa keunggulan daripada pisang segar dan olahan pisang lainnya (molen, sale, kripik, kolak, pisang goreng) yaitu tepung pisang tahan lama, ekonomis, dapat diolah menjadi berbagai macam produk pangan (cookies, kue, roti, biskuit, mie dan makanan pendamping ASI) dan jangkauan pemasarannya cukup luas (Astuti, 2010, hlm. 27)

Tepung pisang mempunyai rasa dan bau yang khas sehingga dapat digunakan pada pengolahan berbagai jenis makanan yang menggunakan tepung (tepung beras, terigu) di dalamnya. Dalam hal ini tepung pisang menggantikan sebagian atau seluruh tepung lainnya. Tepung pisang kepok dapat digunakan untuk substitusi atau bahan dasar dalam pembuatan berbagai macam produk makanan, salah satunya dapat menjadi substitusi tepung dalam inovasi pembuatan berbagai macam produk *bakery*.

Seiring dengan perkembangan zaman saat ini dunia usaha turut mengalami perkembangan pesat yang positif. Hal tersebut dapat dilihat dari banyaknya unit usaha yang semakin berkembang. Salah satu usaha yang semakin berkembang adalah usaha *bakery*. Syarbini (Sumber: <http://usahabakery.com>, 2017) mengungkapkan bahwa angka kasar yang pernah dirilis oleh Asosiasi Pengusaha *Bakery* Indonesia (APEBI) 2014 potensi bisnis *Bakery* yang ada di Indonesia sekitar 27 Triliun Rupiah.

Perkembangan usaha *bakery* sendiri begitu pesat maka dapat membawa konsekuensi terhadap semakin ketatnya persaingan di dunia usaha *bakery*. Untuk bertahan ditengah persaingan yang semakin ketat menuntut para pengusaha *bakery* untuk membuat inovasi produk. Inovasi produk dapat berpengaruh terhadap ketertarikan konsumen, karena banyaknya produk yang itu – itu saja dapat menyebabkan ketertarikan konsumen menurun yang dapat mempengaruhi

Yessy Yolanda, 2018

***SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK PADA BANOFFEE PIE SEBAGAI INOVASI
PRODUK BAKERY***

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

volume penjualan dari usaha tersebut. Sehingga inovasi dari produk dapat menjadi salah satu jalan keluar dari ketatnya persaingan dalam bidang usaha. Menurut Dhewanto (2015, hlm. 37) inovasi biasanya mengacu pada kata sifat seperti memperbaharui, mengubah atau membuat proses maupun produk, serta cara dalam melakukan sesuatu sehingga lebih efektif. Melihat pesatnya perkembangan *bakery* di Indonesia, perlu dilakukan inovasi produk *bakery* yang inovatif salah satunya adalah inovasi produk *pie*.

Pie terbagi menjadi dua jenis yaitu *pie* asin dan *pie* manis. Adonan *pie* dibentuk mengikuti bentuk loyang. Adonan *pie* dapat dibuat tertutup atau terbuka bagian atasnya (Gisslen, 1946, hlm. 426). *Pie* adalah salah satu jenis produk *pastry* yang populer di Inggris, produk *pie* masuk ke Indonesia adalah ketika bangsa Eropa menduduki beberapa wilayah di Indonesia karena pada masa penjajahan secara tidak langsung adanya pengenalan kebudayaan yang termasuk dalam bidang kuliner. Salah satu *pie* populer di Eropa yaitu *banoffee pie*.

Banoffee pie adalah *English dessert* yang terdiri dari buah pisang segar, *toffee* dan *cream*. *Banoffee pie* merupakan hidangan klasik. Resep *banoffee pie* dibuat pada tahun 1971 dimuat dalam buku *The Deeper Secrets of the Hungry Monk in 1974* dan dicetak ulang pada tahun 1997 dalam buku resep *In Heaven with the Hungry Monk* (Wikipedia, <https://en.wikipedia.org>). Produk *banoffee pie* yang dijumpai di beberapa *bakery* kota Bandung umumnya menggunakan bahan utama tepung terigu. Dalam hal ini penulis melakukan penelitian lanjut dari mata kuliah Seminar Tata Boga yang telah penulis selesaikan dengan melakukan sebuah inovasi produk yaitu dengan menggunakan tepung pisang kepok sebagai substitusi pada tepung terigu sebagai bahan utama pada pembuatan produk *banoffee pie*.

Produk yang dapat diterima konsumen perlu dilakukan uji daya terima dengan tujuan untuk mengetahui penilaian seseorang terhadap suatu sifat atau kualitas bahan yang menyebabkan konsumen dapat menyukai makanan tersebut. Menurut Nurdiani (2011, hlm. 23) daya terima makanan dipengaruhi oleh tingkat kesukaan.

Yessy Yolanda, 2018

***SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK PADA BANOFFEE PIE SEBAGAI INOVASI
PRODUK BAKERY***

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

Semakin tinggi tingkat kesukaan subjek terhadap menu makanan yang disajikan maka daya terima subjek terhadap makanan yang disediakan akan meningkat, begitu pun sebaliknya. Menurut Soewarno (1985, hlm. 77) daya terima konsumen dapat diketahui melalui uji *organoleptik* dengan kriteria *organoleptik* dilihat dari aroma, tekstur, rasa dan kesan keseluruhan. Uji daya terima konsumen bertujuan untuk mengetahui penilaian seseorang terhadap suatu sifat atau kualitas bahan yang menyebabkan konsumen dapat menyukai makanan tersebut. Panelis mengemukakan tanggapan pribadi yaitu kesan yang berhubungan dengan kesukaan atau tanggapan senang atau tidaknya terhadap sifat sensorik atau kualitas yang dinilai (Soewarno, 1985, hlm. 77).

Uraian latar belakang yang telah penulis paparkan membuat penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga yang mendalami peminatan Patiseri tertarik untuk mengetahui daya terima terhadap produk *banoffee pie* dengan substitusi tepung pisang raja bandung. Penulis berminat untuk melakukan penelitian yang berjudul “Substitusi Tepung Pisang Kepok Pada *Banoffee pie* Sebagai Inovasi Produk *Bakery*”.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Perumusan masalah menurut Sugiyono (2006, hlm. 56), berpendapat bahwa: “Rumusan masalah suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data-data”. Permasalahan dalam penelitian ini yaitu daya terima konsumen pada produk *banoffee pie* dengan substitusi tepung pisang kepok. Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana daya terima konsumen pada produk *banoffee pie* dengan substitusi tepung pisang kepok?”.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini ada dua yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

1. Tujuan Umum

Yessy Yolanda, 2018

***SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK PADA BANOFFEE PIE SEBAGAI INOVASI
PRODUK BAKERY***

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

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima dari produk *banoffee pie* dengan substitusi tepung pisang kepok.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini adalah memperoleh data mengenai :

- a. Produk *banoffee pie* dengan substitusi tepung pisang kepok yang memiliki kualitas baik sesuai dengan atribut sensori.
- b. Daya terima konsumen terhadap produk *banoffee pie* dengan substitusi tepung pisang kepok.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada beberapa pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Manfaat teoritis:

Hasil penelitian ini dapat menambah informasi untuk dijadikan bahan pertimbangan dan referensi untuk penelitian sejenis dimasa yang akan datang dalam meningkatkan jenis produk olahan dari pisang kepok sehingga dapat menambah nilai ekonomis serta menambah inovasi pada produk makanan.

2. Manfaat praktis :

Melalui penelitian ini diharapkan dapat menambahkan wawasan inovasi produk kepada pelaku usaha *bakery* agar dapat membuat inovasi produk untuk meningkatkan nilai jual, terutama dalam pemanfaatan buah pisang.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Upaya untuk memudahkan penelaahan bagian demi bagian dalam penelitian ini, penulis menguraikan urutan dari setiap bab sebagai berikut:

BAB 1 PENDAHULUAN

A. Latar belakang penelitian

Yessy Yolanda, 2018

SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK PADA BANOFFEE PIE SEBAGAI INOVASI PRODUK BAKERY

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

- B. Rumusan masalah penelitian
- C. Tujuan penelitian
- D. Manfaat penelitian
- E. Stuktur organisasi skripsi

BAB II KAJIAN PUSTAKA berisi tentang landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.

BAB III METODE PENELITIAN

- A. Desain Penelitian
- B. Waktu dan Tempat Penelitian
- C. Metode Penelitian
- D. Bahan dan Alat
- E. Partisipan
- F. Tahapan Penelitian
- G. Analisis Data

BAB IV Temuan dan Pembahasan berisi tentang pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan dan pembahasan hasil-hasil yang diperoleh dalam penelitian.

BAB V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi berisi tentang penafsiran dan pemaknaan penelitian terhadap hasil analisis penelitian.

Yessy Yolanda, 2018

***SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK PADA BANOFFEE PIE SEBAGAI INOVASI
PRODUK BAKERY***

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