

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang Penelitian

Hasil survei menyebutkan bahwa pada tahun 2020 tingkat konsumsi makanan ringan masyarakat dunia mulai meningkat salah satunya yaitu Indonesia dan ditemukan sekitar 60% masyarakat Indonesia mengkonsumsi makanan ringan lebih tinggi dibandingkan dengan tahun 2019. Berdasarkan survei pun ditemukan bahwa masyarakat Indonesia mengkonsumsi makanan ringan sebanyak 3 kali per hari, angka tersebut melebihi angka rata-rata global (*The Harris Poll*, 2020).

Kebiasaan mengkonsumsi makanan ringan masyarakat Indonesia mulai meningkat pada tahun 2020 yang didorong oleh tren-tren makanan baru yang masuk ke Indonesia, seperti misalnya *dessert box*, *Korean garlic bread*, *dalgona*, *sei sapi*, hingga yang terbaru yaitu *croffle*. *Croffle* merupakan hasil inovasi produk yang berasal dari kedua jenis makanan, makanan tersebut yaitu *croissant* dan *waffle*. *Croffle* mulai digandrungi oleh sebagian kecil masyarakat Indonesia ketika memasuki awal tahun 2021 dengan beberapa toko roti yang memulai membuatnya hingga lambat laun kedai kopi pun turut mengikuti tren *croffle* tersebut (Ulfa, 2021).

Indonesia memiliki potensi umbi-umbian yang sangat besar dan dapat dijadikan sebagai sumber karbohidrat sekaligus bahan baku tepung lokal. Masih banyaknya umbi-umbian jenis lain yang berpotensi dan belum dikembangkan. Tepung dan pati dari umbi-umbian diharapkan dapat dikembangkan dan diterima oleh konsumen maupun masyarakat dari berbagai kalangan sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi dan diversifikasi pangan. Salah satu jenis umbi yang tingkat konsumsinya kurang oleh masyarakat umum di Indonesia adalah ganyong. Ganyong (*Canna edulis Kerr*) merupakan salah satu jenis tanaman tropis yang banyak dijumpai di Indonesia. Tanaman ganyong berumbi, bagian tengah umbi lebih tebal yang dikelilingi sisik berwarna ungu kecoklatan dengan akar serabut yang tebal (Suhartini dan Hadiatmi, 2010).

Ganyong atau dalam Bahasa latin *Canna edulis Kerr* merupakan tanaman yang cukup potensial sehingga dapat diolah dan dijadikan produk antara, misalnya

pati yang bermutu tinggi dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengganti atau substitusi dari suatu makanan atau kue. Dilihat dari jenisnya ganyong memiliki 2 jenis warna yaitu ganyong merah dengan ukuran umbi yang memiliki lebih besar tetapi kadar patinya rendah, sedangkan ganyong putih dengan ukuran yang lebih kecil akan tetapi kadar patinya tinggi (Darajat, 2003).

Tepung ganyong mengandung karbohidrat sebesar 85,20 per 100 gram dan protein sebesar 0,70 gram per 100 gram serta kandungan seratnya sebesar 2,204 gram per 100 gram (Direkotrat Gizi Kementerian Kesehatan RI, 2017). Dilihat dari kandungan gizinya tepung ganyong mempunyai prospek yang bagus apabila diproses atau dikelola dengan baik. Pengolahan pati umbi ganyong sebagai tepung masih sangat terbatas dan belum diolah atau dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat sehingga perlu dilakukannya inovasi terhadap suatu produk agar dapat memanfaatkan tepung atau pati ganyong tersebut. Dengan diolahnya umbi ganyong menjadi tepung diharapkan menambah penganeekaragaman bahan pangan.

Tepung ganyong memiliki potensi yang bagus untuk produk patiseri, karena memiliki viskositas yang tinggi, gel yang kuat, dan tinggi kandungan fosfornya. Tetapi tepung ganyong memiliki perbedaan dari tepung terigu yaitu bebas dari gluten (Hayuningsih, 2013).

Tepung ganyong dapat dijadikan sebagai bahan dalam pembuatan produk *pastry* salah satunya adalah *croffle*, karena karakteristik *croffle* tidak memerlukan proses pengembangan yang maksimal. Pada penelitian ini akan dikembangkan *croffle* dengan bahan dasar tepung ganyong sebesar 15% dan 25% dari total tepung terigu. Sama halnya dalam pembuatan roti, disarankan untuk mensubstitusi tepung ganyong sebanyak 25% dari tepung terigu (Hayuningsih, 2013).

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah penulis paparkan mendorong penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga peminatan Patiseri untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Daya Terima Konsumen Terhadap Produk *Croffle (Croissant Waffle) Substitusi Tepung Ganyong*”**.

## 1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dipaparkan, maka permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah “Bagaimana pengembangan produk, formulasi resep, dan daya terima *croffle* dengan substitusi tepung ganyong?”

## 1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan, maka penelitian ini mempunyai tujuan sebagai berikut:

### 1.3.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk memperoleh data daya terima produk *croffle* (*croissant waffle*) yang telah disubstitusi oleh tepung ganyong.

### 1.3.2 Tujuan Khusus

1.3.2.1 Memperoleh formulasi resep produk *croffle*.

1.3.2.2 Memperoleh formulasi resep produk substitusi tepung ganyong dalam pembuatan *croffle*.

1.3.2.3 Memperoleh data daya terima konsumen atau masyarakat terhadap produk *croffle* substitusi tepung ganyong.

## 1.4 Manfaat Penelitian

### 1.4.1 Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu dan pengetahuan khususnya mengenai pengembangan produk terutama dalam pemanfaatan umbi ganyong yang telah diolah menjadi tepung ganyong sebagai bahan dalam pembuatan *croffle*.

### 1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini diharap dapat menjadi bahan referensi bagi penelitian selanjutnya khususnya bagi program studi Pendidikan Tata Boga yang lebih luas dalam memanfaatkan tepung ganyong sebagai bahan tambahan dalam olahan pangan yang beranekaragam, dan sebagai alternatif pengurangan penggunaan dan konsumsi tepung terigu. Penelitian ini juga diharapkan

dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dan pemikiran dalam penelitian lebih lanjut di bidang yang sama bidang yang sama.

### **1.5 Struktur Organisasi Skripsi**

Berdasarkan Peraturan Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Nomor 7867/UN40/HK/2019 Tentang Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun Akademik 2019, struktur organisasi skripsi dibuat sesuai dengan pedoman karya ilmiah UPI sehingga diharapkan terciptanya keseragaman tata cara penulisan karya ilmiah yang sesuai dengan kaidah penulisan yang berlaku dan diakui dalam dunia akademik, yang dimana struktur organisasi skripsi ini memiliki beberapa bagian yang saling terkait dan membentuk suatu kerangka utuh dalam penulisan. Adapun struktur organisasi pada penyusunan skripsi, sebagai berikut:

#### **BAB I PENDAHULUAN**

- 1.1 Latar belakang penelitian
- 1.2 Rumusan masalah penelitian
- 1.3 Tujuan penelitian
- 1.4 Manfaat penelitian
- 1.5 Sktruktur organisasi skripsi

#### **BAB II KAJIAN PUSTAKA**

Berisi konsep-konsep dan teori-teori yang berkaitan dengan bidang yang dikaji, penulisan terdahulu yang relevan dengan bidang yang diteliti, dan posisi teoritis penulis yang berkenaan dengan masalah yang diteliti.

#### **BAB III METODE PENELITIAN**

- 3.1 Desain penelitian
- 3.2 Partisipan
- 3.3 Populasi dan sampel
- 3.4 Instrumen penelitian
- 3.5 Prosedur penelitian
- 3.6 Analisis data

#### BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN

Berisi tentang temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data dengan berbagai kemungkinan bentuknya sesuai dengan urutan rumusan masalah penelitian dan pembahasan dari temuan penulisan untuk menjawab pertanyaan penulisan yang telah dirumuskan.

#### BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

Berisi tentang penafsiran hasil analisis temuan penulisan, serta mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penulisan yang telah dilaksanakan.