

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Di masa sekarang, banyak manusia yang menginginkan sesuatu yang praktis dan mudah untuk dilaksanakan. Salah satu contoh ada di bidang pangan, dimana mereka menginginkan kemudahan dalam memperoleh dan mengolah makanan tanpa harus membuang waktu yang mereka miliki (Angsorudin, 2017:1).

Produsen makanan pun selalu berlomba dan terus melakukan pengembangan produk makanan. Salah satu produk makanan instan yang berkembang saat ini adalah saus. Hal ini juga yang saat ini dikerjakan peneliti. Saus mejik adalah merk yang di produksi oleh peneliti.

Indonesia merupakan negara yang kaya akan tumbuh-tumbuhan, pohon siwalan adalah salah satu contohnya. Disebut juga pohon lontar. Pohon siwalan ini banyak dimanfaatkan mulai dari batang, daun, buah hingga bunga yang dapat disadap airnya untuk diminum secara langsung sebagai air nira atau legen (Sudrajat, 2015:1). Legen merupakan cairan atau air yang keluar dari bunga jantan dari pohon siwalan. Dipotong bagian ujungnya dan diberi wadah penampung dan belum mengalami fermentasi. Saat musim kemarau, legen ini sangat digemari sebagai minuman pelepas dahaga selain air putih. Legen segar yang memiliki rasa manis, aroma yang khas ini yang peneliti ambil untuk dijadikan bahan substitusi air dan gula di bahan saus mejik.

Saus mejik adalah saus serbaguna yang formulanya dibuat oleh peneliti dan kelompok dalam proyek tim D'DELY. Berbahan dasar saus tomat, kecap manis, kecap ikan, gula pasir, garam, lada hitam, air, bawang putih, dan minyak goreng. Keunikan saus mejik terdapat di rasa yang memiliki cita rasa khas. Cita rasa berasal dari berbagai bahan yang di jadikan satu sehingga rasa dari bahan tersebut bercampur menjadi satu.

Tim D'DELY terdiri dari empat mahasiswa Program Studi Pariwisata-Bisnis Kuliner termasuk peneliti. Mulai berbisnis dari satu tahun yang lalu. Acara besar seperti SIAL Interfood Jakarta di tahun 2018 adalah titik dimulainya bisnis peneliti dan tim. Di tahun 2019 saat semester tujuh. Peneliti menjalankan proyek magang *running business*. Peneliti membuat stan dengan nama yumpuoll dan menjual *rice bowl* yang berbumbu saus mejik. Bisnis ini akan terus berkembang di masa mendatang.

Menurut Ismawati (2019:6) nira siwalan termasuk salah satu hasil pertanian yang memiliki kandungan nutrisi lengkap seperti protein, mineral, air dan karbohidrat. Kompleksnya kandungan nutrisi nira siwalan menyebabkan nira siwalan mudah rusak sehingga perlu dilakukan penanganan yang tepat.

Dari pernyataan tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti lebih spesifik mengenai air nira siwalan (*Borassus Flabellifer*) yang disubstitusi oleh peneliti air dan gulanya untuk pembuatan saus mejik. Kombinasi antara air nira siwalan dengan resep saus bertujuan untuk mengembangkan variasi olahan pada saus mejik. Menurut Angsorudin (2017:2) menjelaskan bahwa saus merupakan produk makanan yang berupa cairan kental yang ditambahkan pada makanan dan berfungsi

untuk meningkatkan penampilan makanan, aroma, dan rasa. Oleh sebab itu nira siwalan bersifat sangat sensitif terhadap kerusakan akibat kontaminasi mikroorganisme.

Alasan peneliti melakukan pergantian air nira siwalan segar dengan air dan gula karena peneliti ingin membuat variasi makanan baru. Sebelumnya, masyarakat hanya memanfaatkan dan mengonsumsi dalam bentuk air nira segar saja. Apabila tidak diminum dalam waktu satu sampai dua jam, rasanya akan berubah menjadi asam. Keseimbangan sifat alami yang terkandung pada air nira siwalan, menyebabkan nira tersebut dapat difermentasi tanpa penambahan gula, asam, enzim, ataupun nutrisi lain (Khatimah, 2018:1).

Pengolahan air nira siwalan sebagai substitusi air dan gula untuk saus mejik akan dijelaskan dalam penelitian kreasi produk ini. Selain itu, hasil uji organoleptik (warna, aroma, tekstur, rasa) dari saus mejik yang menggunakan air nira siwalan juga akan dipaparkan dalam penelitian kreasi produk ini. Peneliti juga mencantumkan minat responden dari produk saus mejik dengan bahan air siwalan.



Gambar 1.1 Air Nira Siwalan Segar
Sumber: Data Diolah (2019)

Sebelum peneliti melanjutkan penelitian ini lebih jauh, terdapat beberapa penelitian terdahulu dengan topik yang sama yang dapat dijadikan sebagai referensi. Adapun pembahasannya sebagai berikut:

Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu

No.	Uraian	Penelitian 1	Penelitian 2	Penelitian 3	Penelitian 4
1.	Judul	Penggunaan Cuka Fermentasi Nira Lontar (<i>Borassus flabellifer L.</i>) untuk Pengawetan Ikan Tembang (<i>Sardinella fimbriata</i>) yang Dikeringkan.	Efektivitas Air Nira Lontar (<i>Borassusflabellifer</i>) sebagai Bahan Pengembang Adonan Kue Apem.	Pengaruh Proporsi (Nira:air) dan Proses Pasteurisasi terhadap Kualitas Minuman Legen dalam Kemasan.	Substitusi Air Nira Siwalan (<i>Borassus flabellifer L.</i>) terhadap Air dan Gula dalam Pembuatan Saus Mejik.
2.	Penulis	Mariana, Anna.	Irmayuni, Endang, Nurmila, Sukainah, Andi.	Gusti, Anugrah, Meilani, Widjanarko Bambang, Simon, Sriherfyna, Heppy, Feronika.	Irawan, Leonardo.
3.	Tahun	2018	2018	2016	2019
4.	Jenis Penelitian	Uji Organoleptik dan eksperimen.	Uji Organoleptik dan eksperimen.	Rancangan Tersarang dan Uji ANOVA.	Kualitatif dan eksperimen.
5.	Persamaan	1. Penelitian dilakukan ditinjau dari uji organoleptik. 2. Subjek penelitian yang digunakan adalah air nira (<i>borassus flabellifer L.</i>).	1. Penelitian dilakukan ditinjau dari uji organoleptik 2. Subjek penelitian yang digunakan adalah air nira.	1. Subjek penelitian yang digunakan adalah air nira.	1. Penelitian dilakukan ditinjau dari uji organoleptik 2. Subjek penelitian yang digunakan adalah air nira (<i>borassus flabellifer L.</i>).

Sumber: Data Diolah (2019)

Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu (Lanjutan)

6.	Perbedaan	<p>1. Air nira lontar difermentasi peneliti untuk dijadikan larutan cuka nira lontar.</p> <p>2. Penggunaan cuka lontar untuk bahan pengawet.</p>	<p>1. Air nira lontar difermentasi peneliti sebagai bahan pengembang adonan kue apem.</p> <p>2. Objek penelitian yang digunakan adalah adonan kue apem.</p>	<p>1. Air nira lontar dicampurkan dengan air dan di pasteurisasi, ada beberapa perlakuan.</p> <p>2. Tujuan dari peneliti adalah menemukan proporsi nira dan air yang pas untuk air legen dalam kemasan.</p>	<p>1. Air nira siwalan dicampur langsung oleh peneliti saat proses pemasakan saus.</p> <p>2. Tujuan dari peneliti adalah menemukan proporsi nira yang pas untuk saus mejik legen.</p>
7.	Hasil Penelitian	<p>Ikan tembang di dalam larutan cuka nira lontar yang telah dicampur dengan garam. Berpengaruh nyata terhadap mutu ikan tembang dan sesuai standar SNI yang telah ditetapkan. Konsentrasi cuka nira lontar adalah 30% dan lama perendaman adalah sepuluh menit.</p>	<p>Kue apem dengan bahan fermentasi air nira lontar sebagai pengganti ragi. Perlakuan lama fermentasi terbaik untuk jumlah khamir yaitu pada fermentasi lima jam dengan jumlah khamir sebanyak 6.58 log koloni/ml. Untuk nilai pH terbaik yaitu pada lama fermentasi nol jam dengan nilai pH 5.26.</p>	<p>Air legen dalam kemasan dengan kombinasi perlakuan proporsi nira:air sebesar 50:50 dan proses pasteurisasi dua kali dengan karakteristik pH 5.65, total padaran terlarut 13.30 Brix.</p>	<p>Saus Mejik berbahan air nira siwalan yang memiliki proporsi yang pas.</p>

Sumber: Data Diolah (2019)

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang ada, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan saus mejik air siwalan substitusi air dan gula oleh air siwalan?
2. Bagaimana tampilan warna, aroma, tekstur, dan rasa (uji organoleptik) dari saus mejik air siwalan?
3. Berapa kandungan protein, dan kalori dalam saus mejik?
4. Bagaimana minat dari pasar terhadap saus mejik air siwalan sebagai bahan substitusi air dan gula?
5. Bagaimana cara melakukan penjualan dan pemasaran produk saus mejik air siwalan?

1.3. Tujuan Pengembangan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin dicapai oleh peneliti dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan air nira siwalan sebagai bahan substitusi air dan gula dalam pembuatan saus mejik air siwalan.
2. Untuk mengetahui hasil tampilan, warna, aroma, tekstur, dan rasa (uji organoleptik) dari saus mejik dengan menggunakan air nira siwalan sebagai pengganti air dan gula.
3. Untuk mengetahui berapa kandungan protein, dan kalori saus mejik air siwalan.

4. Untuk mengetahui minat pasar terhadap saus mejik dengan menggunakan air siwalan.
5. Untuk mengetahui cara penjualan dan pemasaran dari produk saus mejik air siwalan.

1.4 Spesifikasi Produk yang Diharapkan

1. Saus mejik dengan menggunakan air nira siwalan sebagai bahan substitusi air dan gula.

- a. Aroma

Diharapkan saus mejik air siwalan memiliki aroma yang khas dan seimbang antara bumbu dari bahan lainnya seperti saus tomat, kecap manis, lada hitam, garam, kecap ikan, minyak, dan bawang putih yang diberikan.

- b. Warna

Diharapkan saus mejik air siwalan menghasilkan warna merah gelap seperti saus mejik yang asli. Saus mejik asli adalah saus yang berbahan gula dan air.

- c. Rasa

Diharapkan saus mejik air siwalan memiliki rasa manis sedikit dari air nira siwalan, sehingga bisa menyeimbangkan rasa saus mejik dan juga air nira. Saus mejik memiliki rasa dominan manis, asin, dan gurih.

d. **Tekstur**

Diharapkan saus mejik dengan bahan air nira memiliki tekstur yang pas, tidak cair dan tidak kental. Sama seperti saus mejik asli. Cocok dituang ke masakan sesuai selera.

e. **Penerimaan pasar**

Diharapkan produk saus mejik dari air nira siwalan ini dapat diterima oleh kalangan masyarakat, dengan kualitas yang baik dan harga yang relatif murah.

1.5 Pentingnya Pengembangan

Permanfaatan air legen masih terbatas dalam produksi pembuatan saus mejik. Nira dapat diolah menjadi tuak dengan cara difermentasi juga dapat diolah menjadi gula merah (Sudrajat, 2015:2). Jarang masyarakat memanfaatkan air nira untuk pembuatan bumbu masakan terutama saus. Maka dari itu, adanya penelitian kreasi produk pada saus mejik dengan air nira siwalan bisa memberikan variasi baru dalam mengonsumsi masakan berbumbu saus mejik air siwalan.

1.6 Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan

Dalam penelitian ini, saus mejik dikembangkan dengan adanya beberapa asumsi, yaitu:

1. Penelitian dengan menggunakan air nira siwalan menjadi saus sebagai pengganti gula kristal putih sehingga beralih ke pemanis alami.

2. Penggunaan air nira siwalan sebagai pemanis alami dalam pembuatan saus mejik untuk membuat masyarakat tahu bahwa air nira tidak hanya dikonsumsi sebagai minuman atau gula merah saja. Tetapi juga dalam bentuk saus.

Dalam penelitian ini terdapat keterbatasan pengembangan pada produk saus mejik dengan air siwalan adalah terdapat air nira atau legen yang dijual masyarakat adalah air nira palsu atau yang sudah dicampur dengan bahan lain seperti air tape, sehingga peneliti menjadi lebih selektif untuk mendapatkan air nira siwalan.

1.7 Definisi Istilah

1. Saus adalah produk makanan yang berupa cairan kental yang ditambahkan pada makanan dan berfungsi untuk meningkatkan penampilan makanan, aroma, dan rasa (Angsorudin, 2017:2).
2. Nira adalah cairan atau air yang keluar dari bunga jantan dari pohon siwalan yang dipotong bagian ujungnya dan diberi wadah penampung dan belum mengalami fermentasi. Cairan ini dapat dijadikan sebagai bahan utama pembuatan gula merah. Dalam keadaan segar, nira ini mempunyai rasa yang manis, aroma yang khas dan harum, dan relatif tidak berwarna (Sudrajat, 2015:2).
3. Saus mejik adalah produk saus peneliti. Memiliki rasa yang dominan manis, asin, dan gurih. Berbahan dasar saus tomat, kecap manis, lada hitam, garam, gula, kecap ikan, air, minyak goreng, dan bawang putih.

4. Uji kadar protein dan kalori adalah suatu uji untuk mengetahui berapa kadar protein dan kalori dari produk saus mejik air nira siwalan.
5. Uji organoleptik atau biasa disebut uji indera atau uji sensori adalah cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk (Wahyuningtias, 2010:118).

1.8 Sistematika Penulisan

Bab I adalah pendahuluan, peneliti menuliskan mengenai latar belakang yang mendukung penelitian saus mejik berbahan air legen (nira siwalan), menuliskan rumusan masalah dari latar belakang yang ada, menuliskan tujuan dilakukannya penelitian ini berdasarkan rumusan masalah, menuliskan secara lengkap dan detail karakteristik kreasi produk saus mejik air siwalan, menuliskan pentingnya pengembangan produk berdasarkan latar belakang yang ada, menuliskan asumsi dan keterbatasan dalam penelitian ini, dan menuliskan sistematika penulisan keseluruhan Tugas Akhir.

Bab II adalah kajian pustaka, peneliti menuliskan tinjauan mengenai air nira, saus tomat, kecap manis, lada hitam, garam, kecap ikan, bawang putih, dan minyak goreng. Manfaat dari masing-masing bahan, proses pembuatan, uji kadar air, uji organoleptik dan menuliskan bagaimana cara strategi pemasarannya.

Bab III yaitu metode pengembangan, peneliti menjelaskan mengenai model pengembangan yang digunakan pada penelitian yaitu model prosedur. Menjelaskan langkah-langkah yang harus dijalankan agar menghasilkan produk yang sesuai dengan keinginan peneliti.

Bab IV yaitu hasil pengembangan, berupa hasil uji organoleptik dari produk saus mejik dengan bahan air siwalan. Dari berbagai sampel yang diuji ke pelanggan, sehingga bisa menemukan sampel yang paling disukai pelanggan. Uji kadar air juga dilakukan. Serta strategi pemasaran yang cocok untuk memasarkan produk saus mejik dengan air siwalan sebagai substitusi air dan gula.

Bab V akan membahas hasil dari pengembangan yang berupa kesimpulan dan saran dari masalah-masalah yang dibahas dari bab-bab sebelumnya untuk keperluan pemanfaatan.

