

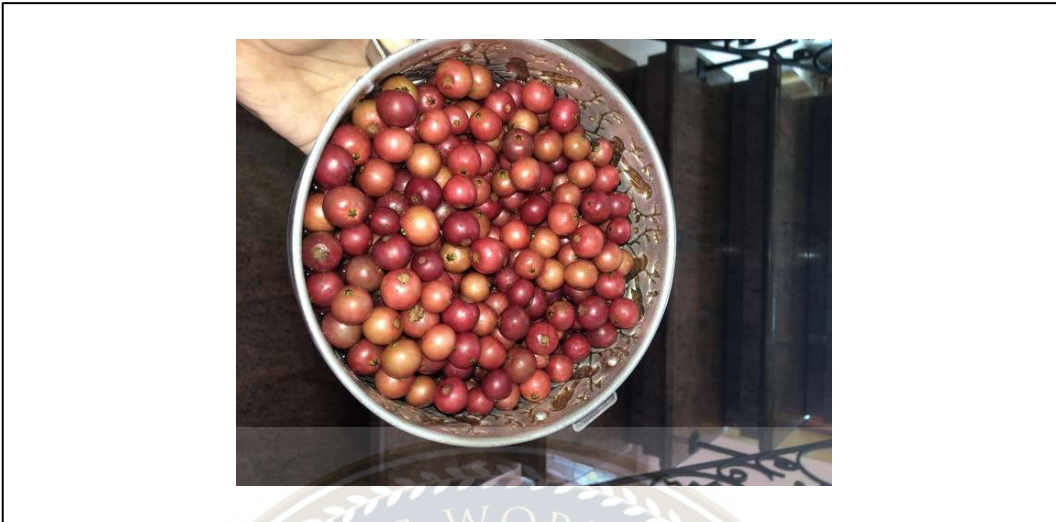
BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pada umumnya manusia membutuhkan pangan untuk kehidupan sehari-hari, karena pangan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk bertahan hidup. Sumber pangan manusia diperoleh dari tumbuhan atau hewan yang beranekaragam jenisnya, sehingga dapat mendorong untuk lebih aktif dan inovatif dalam mengolah bahan pangan yang ada. Inovasi dalam pengolahan makanan meningkatkan pertumbuhan jenis kuliner yang ada. Salah satu contoh olahan bahan pangan yaitu kulit kue *mochi* dari substitusi buah kersen atau yang sering di kenal di Indonesia dengan nama buah talok.

Buah kersen (*Muntingia Calabura L*) merupakan tanaman yang sering sekali kita jumpai dimana-mana. Biasanya banyak tumbuh di jalan-jalan, retakan dinding, bahkan di halaman rumah (Astuti *dkk*, 2017:76). Kersen masuk ke Indonesia dari negara Filipina sekitar abad kesembilan belas, karena memiliki daun yang rindang maka kersen sering dimanfaatkan sebagai tanaman peneduh. Di Indonesia pemanfaatan buah kersen masih belum optimal, hal tersebut menyebabkan banyaknya buah kersen yang tidak digunakan, padahal buah kersen ini memiliki banyak manfaat.

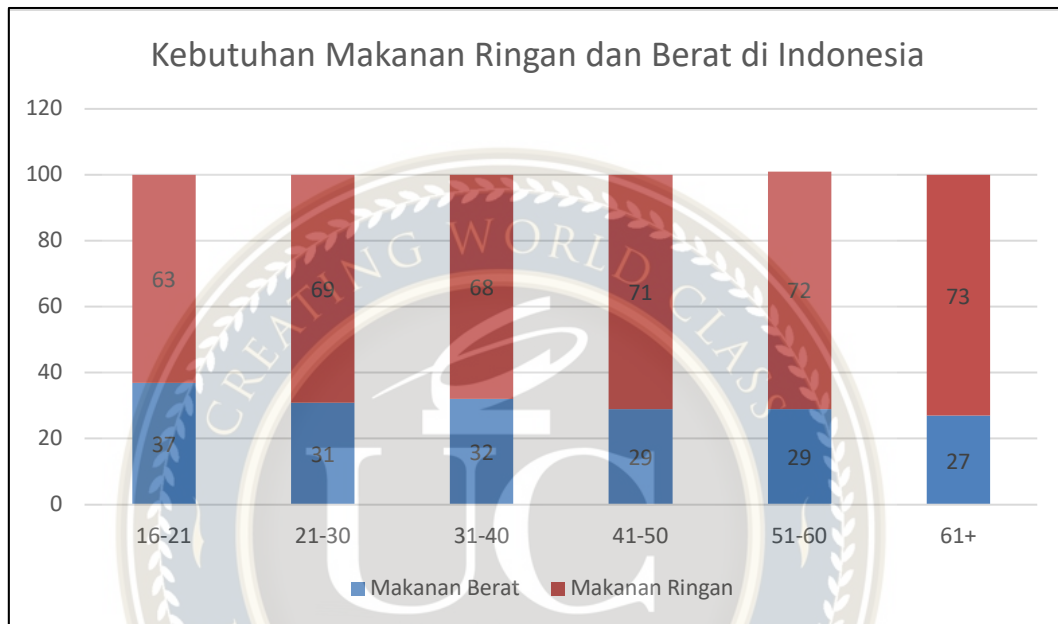


Gambar 1.1 Buah Kersen
Sumber: Data Diolah (2021)

Menurut Muslimin *dkk* (2019:729), Buah kersen mempunyai banyak manfaat antara lain yaitu sumber karbohidrat, kelembapan, dan memiliki kandungan mineral yang baik, selain itu buah kersen juga mengandung vitamin C yang tinggi sebagai antioksidan. Di dalam 100 gram buah kersen mengandung komposisi senyawa antara lain: air 77,8 gram, protein 0,384 gram, lemak 1,56 gram, karbohidrat 17,9 gram, serat 4,6 gram, abu 1,14 gram, kalsium 1,24 mg, fosfor 84 mg, besi 1,18 mg, karoten 0,019 gram, tianin 0,065 gram, hibroflavin 0,037 gram, niacin 0,55 gram, dan vitamin C 80,5 mg (Purwandari dan Suryaningsih, 2021:2).

Mochi adalah makanan khas asal Jepang yang berbahan dasar tepung ketan, yang ditumbuk hingga lembut dan bertekstur lengket, kemudian dibentuk bulat-bulat kecil. Di negara Jepang makanan ini dibuat dan dimakan pada perayaan *Mochitsuki* atau perayaan tahun baru Jepang. Salah satu keunikan makanan ini adalah tekstur yang lembut saat pertama dimakan dan lengket pada kunyahan selanjutnya. Peneliti memilih kue *mochi* karena memiliki rasa yang manis dan sangat digemari bukan hanya Jepang saja, namun kini sudah berkembang diseluruh

dunia termasuk Indonesia. Di Indonesia sendiri konsumsi makanan ringan masih mendominasi diet keseharian dari seluruh tingkatan umur dimulai dari kalangan remaja hingga lansia. Hal ini dapat dilihat dari grafik perilaku konsumsi makanan ringan dan makanan berat dibawah ini:



Gambar 1.2 Grafik Perilaku Konsumsi Makanan Ringan dan Berat di Indonesia
Sumber: Mondelez International (2017)

Berdasarkan banyaknya manfaat dan kadar nutrisi yang terkandung di dalam buah kersen dan juga kebiasaan konsumsi makanan ringan masyarakat Indonesia, maka peneliti memutuskan untuk memanfaatkan buah kersen sebagai substitusi dalam pembuatan kue *mochi* yang merupakan salah satu jenis makanan ringan yang ada. Alasan peneliti memanfaatkan buah kersen sebagai substitusi dalam kue *mochi* karena pemanfaatan buah kersen di Indonesia yang masih belum optimal, mengakibatkan banyak buah kersen yang tidak digunakan, padahal buah kersen ini memiliki berbagai macam manfaat yang baik. Pengolahan buah kersen sebagai substitusi dalam kue *mochi* ditunjukkan untuk semua kalangan masyarakat dengan

berbagai usia sehingga dapat menikmati *mochi* dengan rasa yang unik dan lebih menarik.

Berdasarkan fenomena diatas, maka peneliti tertarik untuk meneliti secara lebih dalam tentang minat pasar produk kue *mochi* buah kersen di Yogyakarta. Minat beli adalah keinginan untuk memiliki sebuah produk, minat beli muncul ketika seseorang sudah terpengaruh terhadap mutu, kualitas dari sebuah produk, dan informasi tentang produk (Durianto, 2013:58). Selain itu, peneliti juga melakukan penelitian terhadap pemasaran *online* produk kreasi kue *mochi* buah kersen guna memperluas jangkauan konsumen terhadap produk ini.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan kue *mochi* dengan substitusi buah kersen sebagai pengganti cairan beserta komposisinya?
2. Bagaimana hasil uji organoleptik terhadap tekstur, aroma, rasa, dan warna dari kulit *mochi* substitusi buah kersen dengan isian?
3. Bagaimana penerimaan pasar terhadap kue *mochi* dengan substitusi buah kersen di Yogyakarta?
4. Bagaimana pengaruh pemasaran *online* dan minat beli terhadap kue *mochi* dengan substitusi buah kersen di Yogyakarta?

1.3. Tujuan Penelitian

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

1. Untuk mengetahui proses pembuatan kue *mochi* dengan substitusi buah kersen sebagai pengganti cairan beserta komposisinya.
2. Untuk mengetahui hasil uji organoleptik terhadap tekstur, aroma, rasa, dan warna dari kulit *mochi* substitusi buah kersen dengan isian.
3. Untuk mengetahui penerimaan pasar terhadap kue *mochi* dengan substitusi buah kersen di Yogyakarta.
4. Untuk mengetahui pemasaran *online* dan minat beli terhadap kue *mochi* dengan substitusi buah kersen di Yogyakarta.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan nilai tambah pada buah kersen dan memberikan pengetahuan kepada peneliti mengenai proses pembuatan kulit kue *mochi* dengan substitusi buah kersen dan hasil dari pemanfaatan tersebut. Selanjutnya memberikan pemahaman kepada peneliti tentang tingkat penerimaan masyarakat akan produk kue *mochi* substitusi buah kersen ini.

2. Bagi Universitas

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti-peneliti lain mengenai pemanfaatan buah kersen di masa yang akan datang.

3. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang banyaknya manfaat dari buah kersen yang ada di Indonesia, agar dapat menjadi produk yang bermanfaat bagi masyarakat. Melalui penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi landasan awal masyarakat untuk memanfaatkan buah kersen secara lebih optimal terutama pada produk pangan, agar buah kersen yang kaya manfaat tidak terbuang secara sia-sia.

1.5 Batasan Penelitian

Penelitian kreasi produk mengenai pembuatan kue *mochi* dengan substitusi buah kersen memiliki beberapa asumsi dan keterbatasan dalam pelaksanaannya. Asumsi peneliti dalam penelitian pemanfaatan buah kersen adalah tanaman kersen yang hanya menjadi tanaman liar yang buahnya jarang diolah menjadi makanan yang bermanfaat, dapat menjadi diolah menjadi substitusi dari kulit kue *mochi* dengan rasa manis yang disukai oleh masyarakat. Selain itu penelitian ini dapat menjadi daya tarik bagi peneliti lain agar dapat mengelola buah kersen menjadi produk pangan yang lain.

Keterbatasan yang dihadapi dalam penelitian ini adalah mencari buah kersen yang memiliki kualitas baik dalam jumlah banyak di kota Yogyakarta. Buah kersen

yang digunakan dalam penelitian ini adalah buah kersen yang matang sempurna yang memiliki warna merah tua. Penelitian yang dilakukan menggunakan buah kersen yang diambil dari halaman peneliti untuk memenuhi kebutuhan buah kersen yang dibutuhkan dalam penelitian ini. Selain itu, penelitian kreasi produk ini hanya menggunakan uji organoleptik yang terbatas pada lingkup satu daerah yaitu di Yogyakarta. Keterbatasan berikutnya dalam pengembangan kue *mochi* buah kersen terdapat pada buah kersen yang tidak dapat bertahan lama karena cepat busuk dan rusak maka harus segera diolah jika ingin dijadikan ke dalam bentuk olahan pangan.

