

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini banyak bermunculan berbagai jenis industri dan usaha pengolahan makanan, dari skala kecil hingga skala industri semenjak krisis ekonomi tahun 1998. Keinginan konsumen terhadap produk makanan diwujudkan dalam mutu produk berupa kandungan nutrisi, ke higienisan, rasa, tampilan, kisaran harga dan sebagainya. Melihat kondisi tersebut, produk makanan tidak lagi sekedar memenuhi kebutuhan pokok manusia. Pergeseran paradigma tersebut membuat tuntutan konsumen menjadi semakin penting dan memacu para pelaku industri makanan untuk selalu berinovasi dalam dunia kuliner.

Inovasi memiliki arti sebagai berikut (Bartono & Pehar, 2005):

- a) berusaha menemukan sesuatu yang baru atau yang belum pernah dilakukan orang sebelumnya.
- b) memperbaharui yang sudah ada dengan hasil baik dan lebih baik dari sebelumnya.
- c) menyempurnakan suatu sistem atau prosedur agar hasilnya lebih baik dengan cara melakukan perubahan.

Pada penelitian ini, peneliti akan melakukan inovasi dengan memodifikasi makanan yang sudah ada dan masih jarang diminati karena sifatnya yang cenderung tradisional melalui proses akulturasi.

”Ketika orang-orang dari satu etnis pindah ke suatu daerah dengan norma-norma budaya yang berbeda, adaptasi terhadap masyarakat mayoritas baru dimulai. Proses ini dikenal sebagai akulturasi, dan itu terjadi sepanjang kontinum pola perilaku yang bisa sangat mengalir, bergerak bolak-balik antara praktek-praktek tradisional dan budaya yang di adaptasi. Kurangnya bahan asli yang

tersedia mungkin menjadi kekuatan akulturasi langsung, atau kemudahan atau faktor biaya yang dapat mempercepat perubahan” (Kittler dan Sucher, 2008:6).

Dari teori tersebut peneliti akan melakukan proses akulturasi melalui perpaduan dua jenis *snack* dari negara Eropa dan Indonesia agar dapat menghasilkan produk inovasi yang sudah direncanakan.

Peneliti akan mengumpulkan ide, persiapan dan eksperimen agar hasil penelitian dapat diterima oleh masyarakat. ”Modifikasi dapat dilakukan dengan mengubah pengolahan suatu makanan pada sisi bahan utama, teknik pengolahan, rasa, warna dan tekstur, bahkan penyajiannya” (Tim Mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta, 2008:9). Salah satu alasan yang mendasari peneliti ingin memodifikasi produk makanan yang sudah ada karena masyarakat biasanya tertarik pada produk makanan yang praktis dalam penyajiannya, dan terkesan lebih modern seperti mie, roti, *snack*, dan sebagainya. Dari hal tersebut peneliti ingin turut berkontribusi dalam memberikan pilihan produk inovasi di pasaran agar dapat memenuhi diversifikasi produk makanan yang semakin meningkat di masyarakat Indonesia khususnya Surabaya berupa TeLov *waffle*.

Waffle adalah *snack* yang berasal dari Eropa yang dinikmati saat sarapan pagi dengan berbagai pilihan *topping* sebagai pelengkap. Produk *waffle* sudah cukup dikenal oleh masyarakat Indonesia khususnya Surabaya, terlihat dari banyaknya *café*, *display* stan, dan sebagainya di berbagai *mall*. *Waffle* di Indonesia tidak hanya disantap saat pagi karena sifatnya lebih cenderung ke arah *snack* (makanan ringan) atau *dessert* sehingga dapat dinikmati setiap waktu. Dari semua produk *waffle* yang dijual di berbagai *mall* di Surabaya saat ini, semuanya

tidak memiliki spesifikasi khusus selain pilihan *topping* yang berbeda, penggunaan tepung terigu sebagai bahan utamanya, dan kurangnya inovasi dalam interpretasinya. Maka melalui penelitian ini peneliti akan melakukan inovasi dengan memodifikasi beberapa elemen, salah satunya adalah penggunaan tepung berbahan dasar ubi jalar ungu sebagai salah satu bahan utama.

Ubi jalar adalah salah satu tanaman yang tumbuh dengan baik di Indonesia karena sifat tanamannya yang tahan terhadap suhu panas dan lembab. Ubi Jalar memiliki berbagai ragam jenis dan pada penelitian ini peneliti akan menggunakan tepung ubi jalar ungu sebagai salah satu bahan utama dalam produk inovasi *TeLov Waffle* dan melakukan beberapa eksperimen dengan mengkombinasikan dengan tepung maizena maupun tepung terigu dalam proses pengolahannya. Ubi jalar ungu merupakan sumber energi dalam bentuk gula, karbohidrat, vitamin dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh seperti, kalsium, zat besi, vitamin A, vitamin C dan zat warna yaitu pigmen antosianin. Antosianin juga merupakan antioksidan alami yang dapat mencegah penyakit kanker, jantung, tekanan darah tinggi, katarak, dan menghaluskan kulit.

Peneliti ingin menciptakan inovasi produk *TeLov Waffle* sebagai hasil dari akulturasi karakter atau elemen produk *waffle* dua negara, yaitu Eropa dan Indonesia yang memiliki perbedaan dalam hal interpretasi. Modifikasi akan dilakukan pada beberapa hal agar produk yang diteliti menjadi produk inovasi yang dapat diterima masyarakat. Beberapa teknik pengolahan yang akan dilakukan adalah mengganti beberapa bahan, penambahan isi (*filling*), pemberian *garnish* (*chocolate coating*), dan komposisi penyajian.

Alasan lain yang melatarbelakangi penelitian ini yaitu memperoleh informasi secara akurat dari responden sebagai data primer, mengenai seberapa besar minat responden akan *TeLov Waffle* ditinjau dari segi rasa, tekstur, aroma, kandungan gizi (protein, lemak, kalori, karbohidrat, serat, dan kalsium) melalui hasil uji organoleptik dan dapat membantu pihak yang ingin berinvestasi dalam usaha *TeLov Waffle*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang sudah diuraikan sebelumnya, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

- a) Bagaimana proses akulturasi pembuatan *TeLov Waffle* melalui metode eksperimen?
- b) Bagaimana rasa, aroma, tekstur, warna, penyajian, dan penerimaan inovasi *TeLov Waffle* dari responden melalui kuesioner uji organoleptik?
- c) Bagaimana kandungan gizi (protein, lemak, kalori, karbohidrat, serat, kalsium) *TeLov Waffle* melalui uji laboratorium?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dalam penelitian ini adalah:

- a) Untuk mengetahui proses akulturasi pembuatan *TeLov Waffle* melalui metode eksperimen.

- b) Untuk mengetahui rasa, aroma, tekstur, warna, penyajian dan penerimaan inovasi *TeLov Waffle* dari responden melalui kuesioner uji organoleptik.
- c) Untuk mengetahui kandungan gizi (protein, lemak, kalori, karbohidrat, serat, kalsium) *TeLov Waffle* melalui uji laboratorium.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penelitian ini adalah:

- a) Bagi Peneliti

Sebagai pemenuhan nilai tugas akhir untuk memenuhi sebagian prasyarat akademik guna memperoleh Sarjana Ekonomi Strata Satu.

- b) Bagi Universitas

Sebagai bahan referensi penelitian yang akan datang mengenai produk inovasi berbahan dasar ubi jalar ungu, *waffle*, dan produk inovasi lainnya bagi para *Civitas Academica*.

- c) Bagi Pembaca

Sebagai identifikasi masalah dan masukan mengenai produk *waffle* berbahan dasar tepung ubi jalar ungu dan bekal agar mampu merancang, memproduksi, dan mengaplikasikan rancangan produk inovasi lainnya.