

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pangan merupakan komoditi penting dan strategis, mengingat pangan adalah kebutuhan pokok manusia yang hakiki yang setiap saat di setiap permukiman perlu tersedia, dalam jumlah yang cukup, dengan mutu yang layak, aman dikonsumsi dan dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat. Pangan lokal adalah pangan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi dan sumberdaya wilayah dan budaya setempat. Oleh karenanya jenis, jumlah dan kualitas produk pangan lokal akan sangat tergantung pada kondisi spesifik yang ada pada wilayah tersebut. Kondisi ini bukan hanya pada kesesuaian lahan, sifat tanah, iklim dan aspek budidaya yang mempengaruhi, tetapi juga kondisi sosial, ekonomi dan budaya masyarakat wilayah tersebut. Beragam pangan lokal tersebar di wilayah Indonesia, misalnya jagung, garut, ganyong, gembili, gadung, uwi dan singkong (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI dalam Astriani et al, 2011).

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki keanekaragaman hayati yang besar, termasuk dalam tanaman buah. Kondisi alam yang mendukung, hamparan lahan yang luas, keragaman hayati yang melimpah, serta beriklim tropis dimana sinar matahari terjadi sepanjang tahun membuat para petani di Indonesia bisa menanam sepanjang tahun. Keanekaragaman jenis buah-buahan asli Indonesia juga cukup tinggi dan masih banyak yang belum dimanfaatkan secara baik. Hermanto (2013) menyatakan, Indonesia merupakan salah satu negara berkembang dengan sektor pertanian sebagai sumber mata pencaharian mayoritas penduduknya. Berdasarkan data Badan Ketahanan Pangan, Indonesia memiliki 389 jenis buah-buahan.

Buah-buahan yang tumbuh di Indonesia dan ditanam oleh penduduk Indonesia dinamakan buah lokal. Buah lokal yang memiliki nilai ekonomis tinggi banyak dijual di pasar, toko-toko buah, pedagang-pedagang buah pinggir jalan, serta sentra-sentra buah lain. Salah satu jenis tanaman yang banyak dibudidayakan di

Indonesia yaitu apel.

Terdapat beberapa jenis buah apel yang di jual di pasaran Indonesia. Salah satu yang terkenal dan banyak dijumpai yaitu apel malang. Ada setidaknya 5 jenis apel dengan karakteristik yang berbeda, yaitu *Manalagi*, *Rome Beauty*, *Granny Smith*, *Anna* dan *Wanglin*. Pada umumnya apel malang memiliki rasa yang manis serta agak masam sehingga buah ini cocok diolah kembali menjadi makanan selingan.

Makanan selingan, disebut juga camilan atau snack, sangat disukai dan sering dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat Indonesia. Beberapa faktor seperti biaya produksi yang rendah, mudah dibuat, dan masa simpan yang lama membuat makanan selingan digemari oleh berbagai kalangan masyarakat Indonesia. Salah satu jenis makanan selingan yang biasa dikonsumsi masyarakat Indonesia yaitu roti. Masyarakat Indonesia mengkonsumsi produk bakery bukan sebagai makanan pokok, melainkan sebagai makanan selingan. Konsumsi *bread*/roti tawar yang sifatnya rutin hanya terbatas pada kalangan tertentu terutama di kota besar dan berpenghasilan menengah keatas.

Pada penyusunan tugas akhir ini penulis akan membuat sebuah modifikasi produk makanan dengan pemanfaatan apel malang yang akan dijadikan *filling*/isian, dan *Pitta Bread* sebagai adonan dasarnya. Selain itu penulis akan menggunakan konsep bentuk menyerupai *Cinnamon Roll* yang bagian permukaannya akan diubah juga membentuk bunga. Maka dari itu dilakukan uji coba formula modifikasi yang dinilai meliputi aspek rasa, warna, aroma, tekstur, bentuk dan volume.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Apakah buah apel dapat digunakan sebagai bahan isian *Cinnamon Roll*?
2. Bagaimana formula yang baik untuk membuat *Pitta Bread*?

3. Bagaimana formula yang baik untuk membuat *Apple Filling*?
4. Bagaimana kualitas modifikasi *Cinnamon Roll Apple Filling* ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur, bentuk, dan volume?
5. Berapakah nilai jual produk berdasarkan analisis biaya?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, perlu adanya pembatasan masalah agar pembahasan lebih terarah dan karena keterbatasan waktu, tenaga, dan biaya maka penelitian ini hanya membahas *Cinnamon Roll Apple Filling*.

1.4 Tujuan Penulisan

Berdasarkan uraian diatas, maka tujuan yang hendak dicapai dari tugas akhir ini adalah untuk mendapatkan formulasi modifikasi *Cinnamon Roll Apple Filling* yang diuji melalui kualitas sensori dan mengetahui nilai harga jual produk.

1.5 Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan dimaksudkan untuk :

1. Mengetahui bagaimana cara membuat *Cinnamon Roll Apple Filling* agar mendapatkan formula produk yang berkualitas.
2. Referensi tambahan bagi mahasiswa Tata Boga dalam rangka inovasi makanan.
3. Menjadikan acuan kepada masyarakat agar memanfaatkan bahan pangan lokal untuk mengurangi ketergantungan sumber pangan luar negeri.