

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pancake merupakan makanan yang berasal dari Eropa, dengan bentuk bundar dan tipis. Di Eropa *pancake* dihidangkan saat ingin sarapan ditambah dengan madu, *maple syrup*, *berries* atau saus aneka buah-buahan sebagai pelengkap. Berbahan dasar dari telur, tepung terigu, dan susu kemudian dibakar atau dipanggang diatas wajan datar atau pada zaman sekarang disebut *teflon*, makanan ini menjadi makanan favorit orang Eropa untuk disantap saat sarapan (Davidson 1999).

Dalam tugas akhir ini penulis akan melakukan modifikasi dari produk *pancake* menjadi lebih menarik. Modifikasi yang dilakukan adalah dengan mensubstitusi tepung terigu sebagai bahan utama dengan tepung ubi jalar kuning dan disajikan dengan bentuk *dorayaki* yaitu dengan menumpuk 2 lembar *pancake* dengan diberikan isian kumbu ubi jalar kuning. Pemilihan tepung ubi jalar kuning sebagai bahan tambahan dilakukan untuk meningkatkan daya tarik pada *pancake*, meningkatkan daya tarik terhadap ubi jalar kuning dikalangan masyarakat, memberikan sedikit perubahan warna, aroma, rasa dan menambahkan gizi pada jajanan *pancake*.

Modifikasi dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) memiliki pengertian pengubahan. Secara umum modifikasi diartikan sebagai cara merubah bentuk sebuah barang dari yang kurang menarik menjadi lebih menarik tanpa menghilangkan fungsi aslinya, serta menampilkan bentuk yang lebih bagus dari aslinya (<http://kbbi.web.id>, 2022). Sedangkan modifikasi pangan didefinisikan sebagai proses perubahan bentuk, rasa maupun tampilan dari bahan makanan yang akan diolah serta pada produk makanan yang akan dibuat (Karina and Amrihati 2017).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga,

rumah makan, restoran, dan hotel. Makanan jajanan menurut *Food and Agriculture Organization (FAO)* dalam Puspitasari (2013) adalah makanan dan minuman yang disajikan dalam wadah atau sarana penjualan di pinggir jalan, tempat umum atau tempat lainnya, yang terlebih dahulu sudah dipersiapkan atau dimasak di tempat produksi, di rumah atau di tempat berjualan. Makanan jajanan dapat berupa minuman atau makanan dengan jenis, rasa, dan warna yang bervariasi dan memikat. Variasi rasa, jenis dan terutama warna yang memikat dan menarik minat anak sekolah untuk membeli makanan jajanan.

Upaya penurunan impor tepung terigu terus dilakukan untuk mengurangi , maka diperlukan adanya solusi untuk menekan kecenderungan penggunaan tepung terigu. Salah satu solusinya adalah dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada di lingkungan sekitar untuk memproduksi makanan berbasis tepung yang lebih bervariasi. Dalam Undang – Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012, Tentang Pangan Pasal ayat yang berbunyi “Penganekaragaman Pangan adalah upaya peningkatan ketersediaan dan konsumsi Pangan yang beragam, bergizi seimbang, dan berbasis pada potensi sumber daya lokal.” Alternatif yang digunakan untuk mengurangi konsumsi tepung terigu yaitu menggunakan tepung ubi jalar kuning sebagai bahan substitusi dalam pembuatan pancake.

Program penganekaragaman pangan dari ubi jalar dilakukan sebagai salah satu cara untuk memanfaatkan ubi jalar yang berlimpah. Ubi jalar yang dipilih dalam penelitian ini adalah ubi jalar kuning tidak banyak mengandung gula dibandingkan dengan ubi jalar berwarna jingga sehingga saat dibuat tepung mempunyai tekstur yang halus dan tidak menggumpal. Menurut (Purwono and Purnamawati 2007) ubi jalar yang berwarna kuning kaya akan betakaroten (provitamin A) dan vitamin C. Biasanya ubi diolah secara langsung dengan cara direbus, goreng atau dioven, rasanya enak namun pemanfaatannya kurang bervariasi.

Dalam penelitian ini jumlah penggunaan tepung ubi jalar kuning yang digunakan akan ditentukan berdasarkan hasil uji coba. Penilaian produk uji coba akan dinilai dari aspek rasa, tekstur, warna dan aroma. Dengan demikian *pancake* yang dibuat dengan substitusi tepung ubi jalar kuning dapat menghasilkan

pancake yang memiliki keunggulan sebagai jajan yang berserat serta mengandung betakaroten. Berdasarkan latar belakang tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian judul Modifikasi Pancake Subtitusi Tepung Ubi Jalar Kuning.

1.2 Identifikasi Masalah

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

- 1) Apakah tepung ubi jalar kuning dapat digunakan dalam pembuatan *pancake*?
- 2) Bagaimana proses pembuatan *pancake* substitusi tepung ubi jalar kuning?
- 3) Bagaimanakah modifikasi *pancake* substitusi tepung ubi jalar kuning?
- 4) Bagaimanakah kualitas produk modifikasi *pancake* substitusi tepung ubi jalar kuning?
- 5) Bagaimana cara menentukan harga jual produk *pancake* substitusi tepung ubi jalar kuning?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka penulis akan membatasi Tugas Akhir ini pada Modifikasi *Pancake* Subtitusi Tepung Ubi Jalar Kuning.

1.4 Tujuan Penulisan

Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula terbaik Modifikasi *Pancake* Subtitusi Tepung Ubi Jalar Kuning yang akan dinilai meliputi aspek warna, aroma, rasa, bentuk dan tekstur.

1.5 Kegunaan Penulisan

- 1) Menambah wawasan bagi penulis dalam mengembangkan *Pancake* Subtitusi Tepung Ubi Jalar Kuning
- 2) Sebagai bentuk pengembangan produk inovasi pada mata kuliah *Tecnopreneurship*
- 3) Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pembuatan *Pancake* Subtitusi Tepung Ubi Jalar Kuning yang berkualitas baik

- 4) Dapat dijadikan sebagai peluang usaha apabila dikembangkan lebih lanjut.

