

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Madeleine merupakan jenis kue kecil yang dipanggang dalam loyang khusus sehingga menghasilkan bentuk kerang yang halus. *Madeleine* ditemukan pada tahun 1755 dan diberikan nama *Madeleine* sebagai penghormatan terhadap hidangan ayah mertua di pengadilan *Louis XV* yaitu *Madeleine Paulmier* (Foster, 2012) dalam (Aprilia, 2020). *Madeleine* merupakan kue asal Perancis yang masih jarang ditemukan di Indonesia, padahal kue ini sendiri cukup mudah dan praktis dalam pembuatannya. Secara tradisional kue ini terbuat dari kuning telur yang dikocok dengan gula dan kulit lemon, kemudian dilipat dengan tepung terigu, mentega, dan putih telur yang telah dikocok hingga kaku lalu dipanggang dalam cetakan berbentuk kerang (Davidson, 2014) dalam (Dewi Fitriani, 2023). Alasan peneliti memilih *madeleine cake* karena peneliti melihat belum banyak masyarakat yang mengenal *madeleine*. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk mengembangkan produk tersebut menjadi sebuah kreasi baru. Salah satu alasan lain peneliti memilih *madeleine cake* karena *madeleine* menggunakan bahan-bahan yang mudah ditemukan.

Salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan *madeleine cake* yaitu tepung terigu. Menurut (Trisanti Kurniasih, 2023) dari sisi konsumsi, berdasarkan data yang diperoleh dari Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) menunjukkan adanya fluktuasi konsumsi tepung terigu di Indonesia selama periode 2018-2022. Pada tahun 2018, tercatat konsumsi tepung terigu dalam rumah tangga sebesar 0,226kg/kapita/tahun. Konsumsi tepung tersebut meningkat menjadi 2,71kg/kapita/tahun pada tahun 2022. Untuk mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu, diperlukan bahan pangan lokal yang dapat dijadikan sebagai bahan baku atau bahan pengganti sebagian dalam pembuatan *madeleine cake* yang keberadaannya tidak dipengaruhi oleh ekonomi global.

Bahan pangan lokal yang menjadi fokus eksperimen kreatif dan inovasi untuk memperkaya citarasa dan nilai gizi dalam hidangan adalah jagung. Jagung (*Zea*

Mays L.) merupakan bahan pangan yang berperan penting dalam perekonomian Indonesia, dan merupakan pangan tradisional atau makanan pokok di beberapa daerah. Menurut (Purwanto, 2008) dalam (Faras Melia, 2023) jagung adalah komoditas pokok setelah padi yang diharapkan akan menggantikan padi sebagai bahan pangan pokok di Indonesia. Jagung juga merupakan salah satu sereal yang strategis dan bernilai ekonomis serta mempunyai peluang untuk dikembangkan karena kedudukannya sebagai sumber utama karbohidrat dan protein setelah beras.

Komoditi jagung yang bernama latin *Zea Mays L.* adalah tanaman pangan pokok selain gandum dan padi. Jagung ialah hasil utama karbohidrat di Amerika Selatan dan Amerika Tengah dan juga sumber pangan alternatif di Amerika Serikat. Sejumlah masyarakat di Indonesia juga mempergunakan jagung sebagai makanan utama seperti di daerah Madura dan Nusa Tenggara. Lebih lanjut jagung juga bisa dijadikan untuk beberapa olahan seperti pakan ternak, dibuat menjadi minyak, tepung jagung yang berasal dari bulir jagung atau biasa disebut maizena, dan bahan baku industri. Jagung merupakan tanaman musiman yang mempunyai masa tanam selama 80-150 hari sesuai dengan cuaca. Tahap pertumbuhan awal merupakan tahap vegetatif dan pertumbuhan menuju panen adalah pertumbuhan generatif (Faras Melia, 2023).

Berdasarkan data produksi tahun 2021 sekitar 84% produksi jagung nasional disumbang oleh 12 provinsi. Provinsi Jawa Timur merupakan provinsi dengan produksi terbesar di tahun 2021 yakni menyumbang 20,81% terhadap produksi jagung nasional. Pada urutan berikutnya adalah provinsi Jawa Tengah yang memberikan *share* produksi sebesar 13,04%. Provinsi lainnya menyumbang 2%-9% terhadap nasional tahun 2021. Produksi jagung di Indonesia tahun 2021 adalah 23,04 juta ton. Provinsi Lampung sebagai sentra produksi setelah Jawa Tengah produksi jagung nya di atas sekitar 2 juta ton. Sementara Sulawesi Selatan, NTB, Sumatera Utara, Jawa Barat produksinya kurang dari 2 juta ton. Sementara provinsi lain produksinya di bawah 800 ribu ton di tahun 2021 (Komalasari, 2022).

Jagung dapat diolah menjadi produk setengah jadi yaitu tepung jagung dan dikembangkan menjadi aneka olahan pangan, sehingga lebih praktis dan tahan lama. Menurut (Indrie Ambarsari, 2015) tepung jagung merupakan butiran-butiran

halus yang berasal dari hasil penggilingan biji jagung kering. Tepung jagung merupakan produk antara yang dapat diolah lebih lanjut menjadi produk makanan jadi seperti roti, kue kering, mie, keripik, dan lain sebagainya. Baik jagung kuning maupun putih dapat diolah menjadi tepung jagung. Perbedaan produk hanya terletak pada warna tepung yang dihasilkan. Penggunaan tepung jagung sebagai bahan pensubstitusi pada kisaran 20 hingga 70%, tergantung jenis dan sifat produk pangan itu sendiri. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3727-1995) dalam (Indrie Ambarsari, 2015) tepung jagung dengan kualitas yang baik memiliki bau, rasa, dan warna yang normal sesuai bahan baku yang digunakan. Keberadaan benda asing seperti kotoran, tanah, kerikil, ataupun serangga pada produk sama sekali tidak diperkenankan, karena mencerminkan proses produksi yang tidak higienis. Standar tingkat kehalusan pada tepung jagung adalah 99% lolos ayakan 60 *mesh* dan 70% lolos ayakan 80 *mesh*. Berdasarkan hasil penelitian (F Vinsensia D P Kewa Niron, 2020) pada pembuatan kue kering substitusi tepung jagung dan ampas kelapa menunjukkan bahwa penggunaan tepung jagung mempengaruhi kualitas warna kue kering menjadi lebih kuning dan menarik, aroma tepung jagung yang disukai panelis, tekstur kue kering dengan penggunaan tepung jagung menjadi lebih renyah. Sedangkan hasil dari penelitian (Triana Adimarta, 2023) pada penggunaan tepung jagung dalam pembuatan onde-onde menunjukkan bahwa tekstur onde-onde menjadi lebih renyah dan lembut, sedangkan pada aspek rasa menunjukkan semakin tinggi penggunaan tepung jagung maka semakin enak rasa pada onde-onde.

Pengembangan produk merupakan sebuah proses dan strategi yang perlu dilakukan oleh suatu perusahaan dalam mengembangkan suatu produk. Hal yang perlu dilakukan dalam mengembangkan suatu produk yaitu memperbaiki produk yang lama atau menambahkan kegunaan produk tersebut kepada target pasar. Pengembangan produk termasuk dalam proses perubahan yang dilakukan pada produk yang sudah ada sebelumnya. Sekaligus sebagai proses mencari inovasi guna menambah nilai terhadap produk lama dan mengkonversikannya ke dalam bentuk produk tersebut (Nandy, 2021). Menurut (Moekijat, 1990) dalam (Ustadus Sholihin, 2023) pengembangan produk adalah suatu usaha yang direncanakan dan dilakukan secara sadar untuk memperbaiki produk yang ada, atau untuk menambah banyaknya ragam produk yang dihasilkan dan dipasarkan. Pengembangan produk

terdiri atas penjualan-penjualan yang bertambah yang diusahakan oleh perusahaan-perusahaan dengan mengembangkan yang diperbaharui untuk pasar-pasar nya yang sekarang.

Menurut (Nandy, 2021) tahapan atau proses dalam pengembangan produk yaitu dimulai dari menciptakan ide atau gagasan, penyaringan ide atau gagasan, pengembangan serta pengujian konsep, pengembangan strategi pemasaran, analisis bisnis, pengembangan produk, uji pemasaran, dan yang terakhir komersialisasi. Dimulai dari menciptakan ide atau gagasan, dalam proses ini peneliti perlu mengikuti beberapa upaya sistematis dalam menciptakan produk terbaru. Biasanya ada banyak ide atau gagasan terkait produk baru dalam proses penciptaan ide tersebut.

Setelah menemukan ide atau gagasan dilanjutkan pada proses penyaringan ide atau gagasan, penyaringan ide dilakukan dengan tujuan supaya peneliti dapat memperoleh ide yang berkualitas. Agar nantinya bisa diproses ke tahap selanjutnya. Hal ini juga berguna untuk mengurangi biaya produksi, meminimalkan risiko gagal, dan juga untuk memilih ide produk yang dianggap layak dan dapat diproduksi oleh peneliti. Selanjutnya tahap pengembangan serta pengujian konsep. Dalam pengembangan dan pengujian konsep peneliti harus mengembangkan ide yang telah diseleksi sebelumnya, kemudian menjadikannya suatu konsep produk supaya bisa diproses lebih lanjut.

Langkah selanjutnya yaitu pengembangan strategi pemasaran, pada tahap ini produk yang dikembangkan dapat diperkenalkan ke pasar. Tahap ini sangat penting untuk memiliki produk yang cocok dan mampu dijual karena strategi pemasaran akan menimbulkan persaingan pada setiap jenis produk. Tahap selanjutnya analisis bisnis, analisis bisnis adalah suatu metode yang digunakan untuk menganalisis suatu produk yang terkait pada tahap penjualan, biaya yang akan dipergunakan, dan sebagainya harus dipertimbangkan.

Selanjutnya tahap pengembangan produk yaitu menjelaskan pengembangan yang dilakukan pada produk. Dilanjutkan dengan tahap pengujian pasar, tahapan ini sangat diperlukan karena untuk mempertimbangkan produk yang dikembangkan diterima oleh masyarakat. Tahap terakhir yaitu komersialisasi, pada tahap ini

merupakan proses kesimpulan dari tahap-tahap sebelumnya, yaitu mengenai produk yang dikembangkan sudah/belum layak untuk diperjual belikan. Berdasarkan alur pengembangan produk yang telah diuraikan, peneliti membatasi pengembangan produk sampai pada tahap pengembangan formula *madeleine cake* dengan substitusi tepung jagung.

Dalam penelitian ini peneliti akan melakukan substitusi bahan utama yaitu dengan mencampur sebagian bahan utama dengan tepung jagung. Diharapkan *madeleine cake* dapat menjadi salah satu produk *pastry* yang akan dikenal luas oleh masyarakat Indonesia. Selain itu, dengan adanya substitusi tepung jagung pada *madeleine cake* diharapkan akan membuat produksi jagung di Indonesia meningkat. Berdasarkan latar belakang, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengembangan Produk *Madeleine Cake* dengan Substitusi Tepung Jagung”**.

1.2 Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas maka fokus penelitian dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bahan pangan lokal belum dimanfaatkan secara optimal terutama dalam pembuatan *cake*
2. *Madeleine cake* belum banyak ditemukan di pasaran Indonesia sehingga produk *madeleine cake* belum populer di Indonesia
3. Perlunya pengembangan *madeleine cake* substitusi tepung jagung untuk menemukan formula yang tepat
4. Belum diketahui daya terima konsumen terhadap *madeleine cake* substitusi tepung jagung
5. Belum diketahui metode pemasaran terhadap produk *madeleine cake* substitusi tepung jagung.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan fokus penelitian di atas, maka rumusan masalah yang menjadi pokok pola ukur dalam melaksanakan penelitian ini yaitu bagaimana pengembangan produk *madeleine cake* substitusi tepung jagung terhadap kualitas sensori?

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah mengembangkan formula *madeleine cake* dengan substitusi tepung jagung yang berkualitas.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi kepada pembaca. Adapun beberapa manfaat dalam penelitian ini adalah :

1. Manfaat bagi Mahasiswa

Manfaat penelitian bagi mahasiswa yaitu untuk mengembangkan kemampuan mahasiswa dalam bidang tata boga, meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai bahan pangan lokal, meningkatkan inovasi mahasiswa dalam membuat produk dengan memanfaatkan bahan pangan lokal, dan sebagai sumber informasi dan referensi untuk menambah ilmu dan melakukan penelitian lebih lanjut mengenai tepung jagung.

2. Manfaat bagi Program Studi

Manfaat penelitian bagi program studi yaitu untuk meningkatkan kualitas pendidikan dengan memperkaya kurikulum dan materi pembelajaran, sebagai wadah untuk mengembangkan keterampilan mahasiswa yang relevan dengan bidang ilmu pangan seperti pengembangan produk, analisis sensori, dan manajemen kualitas, sebagai wadah untuk membuka peluang kolaborasi antara program studi dengan industri pangan lokal dalam pengembangan produk baru dengan memanfaatkan bahan pangan lokal, serta membuka peluang kontribusi pada pengembangan industri pangan mengenai produk yang dihasilkan dari penelitian ini.

3. Manfaat bagi Masyarakat

Manfaat penelitian bagi masyarakat yaitu memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai bahan substitusi pada pembuatan *madeleine cake*, memberikan informasi terkait formula terbaik dari hasil substitusi tepung jagung pada pembuatan *madeleine cake*.

