

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jagung merupakan salah satu tanaman pangan penting. Produksinya terus meningkat beberapa tahun terakhir, dengan jumlah produksi dari tahun 2015 sebesar 19,6 juta ton, tahun 2016 menjadi 23,5 juta ton, tahun 2017 sebesar 28,9 juta ton, dan Angka Ramalan I pada tahun 2018 sebesar 30 juta ton atau mengalami kenaikan (3,91%) dibanding tahun 2017 (Badan Pusat Statistik, 2018). Jagung dalam bentuk tepung lebih fleksibel, lebih tahan lama, praktis, dapat diperkaya dengan zat gizi (fortifikasi), dan lebih cepat dimasak sesuai dengan tuntutan kehidupan modern yang serba praktis. Berbagai macam pangan olahan dapat dibuat dari tepung jagung, salah satunya adalah kue kering (*cookies*). Karakteristik bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan kue kering adalah kadar glutennya rendah atau tidak sama sekali, memiliki daya serap air rendah dan sulit diragikan.

Berdasarkan kandungan zat gizinya, secara umum jagung terdiri dari karbohidrat 61,0-76,09%, protein 7,5-10,0%, lemak 4,0-5,3%, dan serat kasar 2,3-3,3% (Suarni dkk, 2001). Sedangkan Menurut Lawton dan Wilson (2003), protein jagung tersebut meliputi albumin, prolamin, globulin dan glutelin. Zein (prolamin) dan glutelin merupakan protein terbanyak di dalam jagung. Jagung dapat digunakan untuk penganekaragaman pangan, sehingga dapat menambah produk olahan yang berbahan dasar jagung.

Lampung merupakan penghasil jagung terbesar ketiga di Indonesia setelah Jawa Timur dan Jawa Tengah. Laju pertumbuhan ini naik hampir 4 kali lipat dari laju produksi tahun 2002 yaitu rata-rata 6% pertahun (Sarasuta, 2002). Pertumbuhan produksi jagung di Lampung mencapai 23,51% per tahun sejak tahun 2007 sampai tahun 2009. Jagung berperan penting dalam perkembangan industri pangan. Seiring dengan meningkatnya kebutuhan akan produk-produk berbasis karbohidrat diharapkan industri jagung semakin berkembang, namun proporsi penggunaan jagung sebagai bahan industri pangan cenderung menurun tetapi meningkat sebagai pakan. Pemanfaatan jagung sebagai bahan baku industri pangan akan memberikan nilai positif bagi komoditas jagung.

Salah satu alternatif pemanfaatan jagung yang telah mulai banyak diteliti dan dikembangkan adalah pengolahan tepung jagung. Akan tetapi, tepung jagung kurang menjadi pilihan untuk digunakan sebagai bahan baku makanan. Hal ini antara lain disebabkan sifat fisikokimia jagung yang kurang menguntungkan seperti retrogradasi yang tidak renyah dan tidak mengembang serta mudah mengalami *off flavor* selama penyimpanan. Pembuatan tepung jagung nikstamal sangat berguna karena tidak memerlukan proses pengolahan intensif dan dapat disimpan waktu yang lama tanpa mempengaruhi kualitas.

Alternatif produk olahan yang dapat dikembangkan dari jagung meliputi produk olahan segar, produk olahan primer (pati, tepung, dan beras jagung), produk siap untuk dikonsumsi seperti (emping dan marning), dan produk olahan instan (beras jagung instan, pati jagung untuk gula, sirup glukosa, sirup fruktosa, sorbitol, maltosa bioetanol), sedangkan limbah jagung juga dapat digunakan sebagai pakan untuk hewan ternak (Richana dan Suarni, 2007). Jagung juga dapat diolah menjadi tepung dan digunakan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu. Tepung jagung memiliki beberapa keunggulan/kelebihan antara lain 1) tepung jagung penggunaannya menjadi lebih luas sebagai bahan baku dalam pembuatan berbagai macam produk pangan; 2) umur simpan lebih lama dan penyimpanan tepung cenderung lebih mudah; 3) mudah difortifikasi (penambahan vitamin) dan disuplementasi jika dalam bentuk tepung; dan 4) lebih mudah bercampur dengan bahan pangan lain (komposit).

Berdasarkan uraian diatas maka salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk meningkatkan gizi pada *madeleine cake* yaitu dengan penambahan tepung jagung pada pembuatan *madeleine cake*. Melihat keberadaan jagung yang melimpah di Indonesia dan kandungan gizi yang terkandung pada jagung dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan zat gizi pada suatu produk pangan yang banyak digemari oleh kalangan masyarakat.

Madeleine Cake dengan substitusi tepung jagung dapat dikonsumsi oleh banyak kalangan. *Madeleine cake* dengan substitusi tepung jagung menurut hasil penelitian Novia Rahma wati, dimaksudkan untuk menggantikan tepung terigu dalam pembuatan *Madeleine cake* dengan tepung jagung dengan persentase yang berbeda. Hasil kriteria substitusi yang diharapkan pada warna bagian luar yaitu

kuning kecoklatan, warna bagian dalam yaitu kuning, aroma yaitu beraroma jeruk *sunkist*, pori – pori atau rongga yaitu agak besar, rasa jeruk yaitu agak terasa jeruk *sunkist*, rasa tepung jagung yaitu agak terasa tepung jagung dan tekstur yang empuk.

Madeleine Cake substitusi tepung jagung merupakan olahan *pastry* yang belum banyak dikenal oleh banyak orang, namun *madeleine cake* substitusi tepung jagung dapat dikonsumsi mulai dari anak kecil hingga orang dewasa karena rasanya yang manis dan lembut. Dalam pembuatan *madeleine cake* substitusi tepung jagung, dilakukan dengan tiga perlakuan yaitu pada perlakuan A substitusi tepung jagung 10% (25 gr), B substitusi tepung jagung 20% (50 gr), C substitusi tepung jagung 30% (75 gr). Setelah selesai dilakukan penelitian produk tersebut, maka dilanjutkan penelitian terhadap daya terima konsumen yaitu membuat produk dengan 3 perlakuan tersebut dan mencari panelis agak terlatih sebanyak 25 orang dan panelis tidak terlatih sebanyak 75 orang dan memberikan instrumen daya terima konsumen.

Daya terima konsumen adalah tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk yang ditawarkan (Nur dkk, 2019). Dalam melakukan penilaian daya terima konsumen dengan menggunakan uji hedonik.

Uji hedonik merupakan sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk (Tarwendah 2017). Menurut Stone dan Joel 2004, tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik, misalnya sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka.

Prinsip uji hedonik yaitu panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau ketidaksukaannya terhadap komoditi yang dinilai, bahkan tanggapan dengan tingkatan kesukaan atau tingkatan ketidaksukaannya dalam bentuk skala hedonik. Dalam menganalisis, skala hedonik ditransformasi menjadi skala numerik dengan angka menurut tingkat kesukaan. Aplikasi dalam bidang pangan dalam bidang pangan untuk uji hedonik ini digunakan dalam hal pemasaran, yaitu untuk memperoleh pendapat konsumen terhadap produk baru,

hal ini diperlukan untuk mengetahui perlu tidaknya perbaikan lebih lanjut terhadap suatu produk baru sebelum dipasarkan, serta untuk mengetahui produk yang paling disukai oleh konsumen (Susiwi, 2009).

Dengan informasi diatas si peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Daya Terima Konsumen Terhadap *Madeleine Cake* Substitusi Tepung Jagung”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti merumuskan masalah yang menjadi beberapa pokok pola ukur dalam melaksanakan penelitian ini adalah Bagaimana Daya Terima Konsumen Terhadap *Madeleine Cake* Substitusi Tepung Jagung?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis Daya Terima Konsumen Terhadap *Madeleine Cake* Substitusi Tepung Jagung berdasarkan aspek warna bagian luar, warna bagian dalam, aroma, pori – pori atau rongga, rasa jeruk, rasa tepung jagung dan tekstur.

1.4 Kegunaan Penelitian

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

1. Bagi Mahasiswa

Manfaat penelitian ini bagi mahasiswa yaitu menambah pengetahuan dan wawasan dalam penelitian kue substitusi tepung jagung, hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan pembelajaran dan referensi bagi kalangan yang akan melakukan penelitian lebih lanjut dengan topik yang berhubungan dengan judul penelitian diatas, memberikan pengetahuan mengenai cara pemanfaatan tepung jagung, dan menghasilkan formula baru untuk *madeleine cake*.

2. Bagi Masyarakat

Manfaat penelitian bagi masyarakat yaitu menambah pengetahuan masyarakat mengenai produk tepung jagung dan pengenalan produk tepung jagung yang belum banyak dikenal oleh masyarakat umum.

3. Bagi Program Studi

Manfaat penelitian bagi program studi yaitu sebagai tempat untuk mengembangkan keterampilan mahasiswa dalam bidang ilmu pangan seperti mengetahui daya terima konsumen, untuk meningkatkan kualitas pendidikan dan kurikulum, sebagai sumber informasi dan referensi, dan mampu memberikan informasi bahwa tepung jagung dapat dijadikan sebagai tepung pengganti pada sebuah produk.

