

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Kalimantan Barat, provinsi terluas keempat di Indonesia yang berada di pulau Kalimantan. Ibu kota dari kota ini sering kita kenal dengan nama Kota Pontianak. (Kebudayaan, 1986: 35). Sebuah penelitian pada tahun 2020 mengatakan bahwa penduduk Kalimantan Barat memiliki jumlah sebanyak 5.414.390 jiwa dan memiliki kepadatan jiwa 37 jiwa/km². Kota yang dikenal dengan julukkan seribu sungai ini memiliki budaya yang sudah terakulturasi dengan budaya lain salah satunya adalah budaya tionghoa. Perpaduan budaya Indonesia ini diakibatkan karena pada masa penjajahan, Indonesia menjadi bagian dari jalur perdagangan dunia (Editor, 2021). Akulturasi merupakan perpaduan dua budaya yang menyatu secara serasi dan menjadikan suatu budaya lain tanpa menghilangkan unsur budaya lama (Abdhul, 2021) . Menurut Koentjaraningrat, Akulturasi budaya adalah proses sosial yang umumnya timbul karena masuknya unsur budaya asing sedemikian rupa, dan terjadi dalam waktu terus menerus. Sehingga unsur-unsur budaya asing lambat laun pun diterima dan menjadi bagian dari budayanya sendiri. Salah satu bentuk akulturasi yang terjadi di Indonesia adalah akulturasi kuliner. Salah satu contoh produk makanan khas Pontianak, Kalimantan Barat yang terakulturasi budaya tionghoa adalah *Choipan* .

Kegemaran penduduk Pontianak dengan *Choipan* dapat dilihat dari seringnya makanan ini dapat dijumpai di kota Kalimantan Barat tersebut. *Choipan* merupakan makanan khas dari Pontianak, Kalimantan Barat yang biasa disebut

dengan *Chai kue*. 'choi' artinya sayur dan 'pan' artinya kue, jadi bahan utama masakan ini adalah sayuran. Makanan ini bisa disantap di pagi atau sore hari sebagai camilan, namun biasanya makanan ini disantap pada pagi hari sebagai sarapan (Triarko, 2020). Bentuk makanan ini mirip dengan pastel, namun dengan perlakuan yang berbeda. Bahan utama kulit *Choipan* yaitu tepung beras dan tepung tapioka. Adonan dimasak menggunakan api kecil hingga mengumpal dan lalu dikukus sebelum disajikan, dengan isian yang beragam didalamnya. Berbeda dengan pastel yang harus digoreng terlebih dahulu sebelum disajikan. *Choipan* bisa diisi dengan bengkuang, yam, atau talas.

Choipan mulai terkenal dikalangan masyarakat terutama saat muncul di film 'Aruna & Lidahnya' yang rilis pada tahun 2018. Film yang diperani Dian Sastro dengan nama Aruna ini merupakan film yang memiliki banyak adegan yang berhubungan dengan makanan. Pada adegan filmnya, Aruna berkunjung ke rumah makan di daerah Singkawang lalu Ia memilih untuk memakan *Choipan*. Sehingga setelah film ini rilis, *Choipan* menjadi makanan yang tidak asing di kalangan masyarakat dan tidak sedikit pula yang menyukai *Choipan* hingga saat ini.

Selain *Choipan* yang memiliki ke-trendan pada masa pandemi ini, terdapat berbagai macam makanan yang memiliki tekstur mirip dengan *Choipan* salah satunya yaitu bola ubi. Bola ubi dahulu terkenal sebagai jajanan khas Bandung, Jawa Barat. Namun seiring berjalannya waktu, bola ubi banyak dijual di luar area Bandung termasuk Jakarta (Kompas,2021). Bola ubi kopong ini biasanya menggunakan ubi cilembu, namun terdapat varian rasa yang lain dengan menggunakan ubi ungu dan ubi jalar.

Ubi jalar atau (*Ipomoea batatas*) merupakan tanaman umbi-umbian asli daerah tropis di Amerika yang telah banyak dibudidayakan di Indonesia. Makanan ini mengandung karbohidrat yang tinggi. Karbohidrat merupakan kandungan utama ubi jalar, namun ubi jalar juga mengandung mineral, vitamin, serat (pektin, selulosa, hemiselulosa) dan fitokimia yang memiliki sifat antioksidan. Tidak heran jika orang Afrika menjadikan ubi jalar sebagai makanan pokok yang penting. ubi jalar, ubi jalar ungu dan ubi jalar putih merupakan salah satu jenis ubi jalar.

Berdasarkan data FAO dalam El Sheikhaet al.(2017) menunjukkan bahwa Indonesia merupakan produsen ubi jalar kelima di dunia dengan total produksi mencapai empat juta ton (Sosiohumaniora, 2019). Jawa Barat merupakan salah satu provinsi yang ada di pulau Jawa dengan tingkat produksi Ubi Jalar terbesar di Indonesia. Permintaan ekspor ubi jalar di Indonesia cukup banyak dan meningkat setiap tahunnya. . Kebutuhan ekspor bahan baku ubi segar pada 2014 sekitar 15 ton/hari untuk ubi “madu”, 20 ton/hari untuk bahan baku stick, dan 25 ton/hari untuk pasta. Selain itu pada 2016, Indonesia mampu mengeskpor ubi jalar segar sebanyak 9.540 ton dengan tingkat konsumsi 2,12 – 8,64 kg perkapita per tahun (Nugroho etal., 2017). Namun tingkat konsumsi ubi jalar di Indonesia terutama untuk varian ubi jalar ungu masih cenderung sedikit.

Di Indonesia, Ubi ungu kebanyakan digunakan untuk berbagai macam produk makanan. Contoh penggunaan ubi ungu yaitu pada, *donut* ubi ungu, puding, bolu kukus, kolak ubi ungu dan masih banyak lagi. Dari produksi tepung ubi jalar ungu diharapkan dapat meningkatkan tingkat konsumsi masyarakat Indonesia terhadap tepung ubi jalar ungu dan membawa manfaat yang baik bagi masyarakat Indonesia. Pemanfaatan ubi jalar ungu dalam tepung ubi jalar ungu

kaya pati resisten dapat digunakan sebagai alternatif sumber karbohidrat dan berbagai bahan pangan pengganti (Nurdjannah.S, dkk, 2017). Sehingga dapat menghadirkan variasi rasa, tekstur dan nilai gizi dari *Choipan* .

Choipan sendiri merupakan makanan ringan yang berbahan dasar tepung beras dan tepung tapioka. Tepung tapioka merupakan tepung yang memiliki kandungan karbohidrat yang sangat tinggi dan kurangnya kandungan zat lain (Veratamala, 2021). Sehingga untuk penderita diabetes, sebaiknya jangan mengkonsumsi makanan yang mengandung tepung tapioka terlalu banyak. Berdasarkan penelitian (Maghfirah, Lailiyyul 2020), tepung ubi ungu dapat mensubtitusikan tepung tapioka. Tepung ubi ungu tergolong *low glycemc index* yaitu karbohidrat yang jika dikonsumsi tidak akan menaikkan kadar gula darah secara drastis, sehingga amat untuk penderita diabetes. Sehingga tepung ubi ungu memiliki kandungan gizi yang lebih baik dibandingkan tepung tapioka.

Maka dari itu, Penulis memutuskan untuk menggunakan tepung ubi ungu sebagai bahan substitusi tepung beras pada produk makanan *Choipan*.

B. Rumusan Masalah Penelitian

1. Apa bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan kulit *Choipan* menggunakan tepung ubi ungu?
2. Bagaimana proses pembuatan kulit *Choipan* yang menggunakan tepung ubi ungu?
3. Bagaimana hasil penilaian sensorik konsumen dan panelis terhadap kulit *Choipan* yang menggunakan tepung ubi ungu?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui komposisi yang tepat pada resep kulit *Choipan* menggunakan Tepung Ubi Jalar Ungu
2. Untuk mengetahui hasil uji sensorik pada kulit *Choipan* menggunakan tepung ubi jalar
3. Untuk mengetahui penerimaan konsumen pada kulit *Choipan* yang menggunakan tepung ubi ungu.

D. Metode Penelitian

Penelitian ini memakai metode eksperimen menggunakan cara eksperimental sungguhan atau mampu dianggap sebagai *True experiment*. Pada dasarnya, metode penelitian adalah cara ilmiah yang bertujuan untuk menerima data supaya bisa mencapai tujuan dan kegunaan tertentu (Sugiyono, 2013:3). Pada metode penelitian ini penulis memakai metode penelitian kuantitatif. Metode Kuantitatif umumnya digunakan untuk meneliti dalam sampel ataupun populasi tertentu, umumnya pengumpulan data memakai indera ukur penelitian, analisa data statistik, yang mempunyai tujuan untuk menguji dan melakukan verifikasi dalam hipotesa yang dibentuk. Metode penelitian kuantitatif yang penulis ambil merupakan Metode Eksperimen dan Metode Survei. Sugiyono (2013, hlm. 12) menyatakan bahwa “Metode penelitian eksperimen merupakan metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh treatment (perlakuan) tertentu”. Maksud berdasarkan syarat dikendalikan merupakan supaya tidak terdapat variabel lain yang mensugesti output.

Kelompok kontrol bisa menciptakan syarat yang terkendalikan. Biasanya, Penelitian eksperimen pada lakukan pada laboratorium. Penulis melaksanakan penelitian pembuatan kulit *Choipan* berbahan dasar tepung ubi ungu yang berlangsung selama lebih kurang dua minggu yang dimulai menggunakan mengupas kulit ubi ungu, mengiris ubi ungu secara tipis & mengeringkan ubi ungu dibawah sinar mentari selama lebih kurang 32 jam sampai hingga dalam akhir pembuatan kulit *Choipan* memakai tepung ubi ungu. Selanjutnya Penulis akan mengumpulkan data memakai metode survei untuk mengetahui kegemaran warga terhadap *Choipan* yang terbuat berdasarkan tepung ubi ungu.

Pada eksperimen kali ini, Penulis telah menghubungi beberapa panelis yang sudah penulis tentukan. Ada beberapa panelis yang tidak bisa melakukan uji panelis dikarenakan sudah tidak berada di daerah Jakarta lagi. Maka dari itu, Panelis yang dapat melakukan uji Panelis yaitu 24 panelis yang terdiri dari empat panelis ahli, 10 panelis terlatih, dan 10 panelis konsumen.

E. Teknik Pengumpulan Data dan Pengolahan Data

Teknik pengumpulan data umumnya dipakai peneliti untuk mengumpulkan data atau liputan menurut berita pendukung yang terdapat pada lapangan demi keperluan penelitian & teknik yang dilakukan. Teknik pengumpulan data adalah teknik paling sempurna untuk melakukan penelitian (Sugiyono, 2009). Teknik Pengumpulan data menjadi berikut:

1. Observasi

Observasi merupakan satu teknik pengumpulan data yang paling gampang dilakukan dan paling sering dipakai untuk sebuah survei yang menggunakan statistika, contohnya adalah dalam meneliti perilaku dan konduite suatu gerombolan warga . Observasi atau pengamatan adalah suatu teknik pada menyelenggarakan penelitian menggunakan cara mengadakan pengamatan secara eksklusif & sistematis kemudian data - data yang dihasilkan berdasarkan output observasi dikumpulkan dalam jurnal observasi (Salmaa, 2021). Maka berdasarkan itu, Penulis akan melakukan pencatatan dalam aktivitas persiapan, proses berdasarkan segala perubahan yang terjadi dalam objek penelitian, dan komposisi yang sempurna untuk menerima output yang diinginkan dalam kulit *Choipan*.

2. Uji Panelis

Pada Teknik Pengumpulan data ini, peneliti akan meminta evaluasi berdasarkan panelis. Panelis adalah sebutan bagi orang-orang yang terlibat pada rangkaian pengujian produk (Salmaa,2021). Dapat dikatakan bahwa Panelis mempunyai fungsi untuk menilai mutu produk dan menganalisa produk yang dibentuk sang peneliti.

3. Kuesioner

Teknik pengumpulan data Kuesioner bisa diartikan menjadi cara yang menggunakan beberapa pertanyaan atau pernyataan ke beberapa orang yang akan berperan menjadi responden supaya bisa menjawab pertanyaan yang diberikan peneliti (Salmaa,2021). Jika jumlah responden

berjumlah banyak, maka teknik ini mudah untuk dilakukan. Tetapi jika responden berjumlah banyak, maka teknik ini sulit dilakukan. Pada teknik pengumpulan data kuisisioner, masih ada beberapa prinsip yang wajib diterapkan:

- Dalam menaruh pertanyaan, isi berdasarkan pertanyaan tadi wajib mempunyai tujuan yang kentara untuk mengukur apa saja yang *sine qua non* pada skala kentara & menggunakan pilihan jawaban.
- Bahasa yang dipakai bisa dimengerti responden, tidak terlalu memakai kata asing atau bahasa asing yang susah dimengerti.
- Bentuk pertanyaan mampu berupa pertanyaan yang menaruh jawaban bebas (terbuka) atau pertanyaan yang mempunyai jawaban yang telah disediakan (tertutup).

4. Studi Kepustakaan

Teknik Studi Kepustakaan adalah merupakan satu teknik pengumpulan data yang memakai literatur, tulisan, buku-buku, catatan, dokumen, laporan yang telah terdapat & herbi topik yang sedang pada teliti (Salmaa,2021). Tujuan pengumpulan data menggunakan teknik studi kepustakaan yakni supaya diperolehnya liputan yang seksama untuk topik penelitian.

F. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Seperti yang kita ketahui bahwa masa pandemi Covid-19 masih melanda di seluruh dunia termasuk Indonesia. Maka dari itu, penulis akhirnya memutuskan untuk melakukan penelitian di rumah milik peneliti yang beralamat di Taman Giri Loka, BSD, Tangerang Selatan.

2. Waktu Penelitian

- a. Proses penelitian dan uji coba terhadap pembuatan tepung ubi ungu yang akan di aplikasikan terhadap *Choipan* akan dilaksanakan selama kurang lebih selama tiga bulan yang dilaksanakan pada bulan Maret - Mei 2022.
- b. Pelaksanaan Eksperimen akan dilaksanakan sesuai jadwal yang ditetapkan oleh Politeknik Pariwisata NHI Bandung.