

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Kebudayaan Indonesia saat ini terpengaruh besar oleh kebudayaan Amerika, khususnya Amerika Serikat. Pengaruh ini sangat terasa dalam kehidupan sehari-hari. Imigrasi kebudayaan dari benua Amerika melalui masyarakat Portugis dan Spanyol, karena orang-orang Eropa ini membawa aspek budaya dari negara-negara asli benua Amerika ke Nusantara. Budaya ini contohnya seperti bahan makanan, seperti, paprika, coklat, tomat dan jagung. (Redaksi, 2022). Selama ini sangat mudah untuk mendapatkan makanan dari Benua Amerika di Indonesia dan saat ini restoran cepat saji sudah banyak menjual berbagai makanan dari Benua Amerika, misalnya *burger, fried chicken, french fries, burrito, taco, quesadillas, nachos*, dan banyak lagi.

Bahan dasar dalam pembuatan *burrito, taco, quesadilla, dan nachos* ialah menggunakan *tortilla*. *Tortilla* merupakan roti dengan bentuk pipih tanpa ragi yang berbahan dasar dari jagung atau gandum. Sejarah kata *tortilla* sendiri berasal dari kata "*torta*", yang mempunyai arti kue bundar. (Admin, *tortilla bread*, 2020). *Tortilla* gandum merupakan inovasi setelah gandum dibawa dari Spanyol ke Dunia Baru, ketika daerah itu masih menjadi jajahan Spanyol. Sementara yang berbahan dasar jagung giling adalah *tortilla* yang bergaya Amerika Utara dan dianggap oleh banyak orang sebagai *tortilla "asli"*. *Tortilla* digunakan di banyak hidangan

Meksiko, seperti *burrito*, *nachos*, *taco*, *quessadillas*, dan banyak lagi.

Secara tradisional, hanya tepung jagung yang digunakan untuk membuat *tortilla*. Namun beberapa negara bagian Chihuahua, Durango, Sonora dan Sinaloa di Meksiko utara memiliki iklim yang lebih cocok untuk menanam gandum daripada jagung. hingga saat ini tepung terigu juga dapat digunakan untuk membuat *tortilla* di beberapa negara. Ketergantungan Indonesia terhadap impor pangan masih relatif tinggi, termasuk tepung terigu. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS), pada 2019, Indonesia telah mengimpor 34.467 ton tepung terigu. Jumlah tersebut telah meningkat sekitar 2,6 juta ton dari tahun sebelumnya. Maka penulis mencoba mengganti tepung terigu dengan tepung batang buah naga.

Buah naga (*Hylocereus sp.*) merupakan salah satu jenis kaktus asli yang berasal dari Amerika Tengah, Amerika Selatan dan Meksiko. Buah naga sering dijadikan buah segar sebagai buah Pelepas dahaga yang menyegarkan, dan juga kandungan air yang terdapat pada buah naga dapat dikatakan tinggi, sekitar 90% dari berat buahnya sendiri. Dan juga memiliki kandungan gula sekitar 13 – 18 briks, yang menjadikan rasanya manis. Selain memiliki kandungan air dan gula yang banyak, buah naga pun memiliki keuntungan serta kegunaan lainnya berdasarkan segi gizi, ekonomi, dan juga kesehatan.

Di Indonesia, peminat buah naga saat ini cukup besar. Oleh karena itu, buah naga telah menjadi produk yang sangat populer saat ini. Dengan demikian, banyak sekali batang buah naga yang terbuang sia-sia. Karena buah naga akan berbuah jika batangnya rutin dipotong. Daerah Banyuwangi

sendiri memiliki produksi buah naga yang melimpah. Laporan statistik produksi hortikultura pada tahun 2019, menunjukkan bahwa jumlah pertanaman buah naga sebanyak 1.884.904 pohon dengan luas panen 188,4 hektare dan produksi 4.385,5 ton. (Tarigan, 2019)

Pada umumnya yang digunakan pada tanaman buah naga ialah bagian dari buahnya yang di maksudkan untuk dikonsumsi, karena bagian buahnya mengandung banyak manfaat bagi daya tahan tubuh. Bagian kulit dari buah naga dapat digunakan sebagai salah satu pewarna alami, serta untuk perawatan tubuh. Sedangkan bagian batang buah naga sering digunakan oleh petani atau masyarakat sebagai pakan ternak. Selain itu, batang dari buah naga ini pun memiliki kandungan antioksidan dan vitamin C. Selain mengandung antioksidan dan vitamin C, batang dari buah naga ini juga memiliki kandungan asam askorbat yang bahkan lebih tinggi dibandingkan dengan daging buahnya.

Batang buah naga yang melimpah setelah dipangkas akan menjadi limbah sehingga tidak dapat diolah kembali secara maksimal. Oleh karena itu, batang buah naga yang sudah tidak digunakan atau yang dibuang harus ditangani. Salah satu pengolahan yang menarik untuk dikembangkan adalah dibuatnya menjadi tepung dari batang buah naga.

Tepung batang buah naga merupakan salah satu bahan makanan yang dapat digunakan untuk menambahkan tepung terigu. Tepung yang terbuat dari batang buah naga ini dapat digunakan sebagai salah satu bahan untuk membuat produk olahan yang layak untuk dikonsumsi. Beberapa kandungan yang terdapat pada tepung batang buah naga yaitu, 50,4% serat,

3,64 – 3,76% vitamin C, 9,09% - 11,97% protein, 43,55 – 44,54 mg/g senyawa fenolik dan antibakteri terhadap *Salmonella Typhi*, *Escherichia Coli*, dan *staphylococcus Aureus*. (Purwanti, 2020). Pada penelitian sebelumnya telah dibuat hasil eksperimen mengenai batang buah naga yang dijadikan tepung lalu dibuat hidangan seperti, *cookies*, *brownies*, *pudding* dan *yoghurt* yang berbahan dasar menggunakan tepung batang buah naga. Pada hasil eksperimen sebelumnya dalam pembuatan *brownies* menggunakan penambahan tepung batang buah naga sebesar 25% (Purwanti, 2020), sedangkan dalam pembuatan *cookies* menggunakan penambahan tepung batang buah naga sekitar 15% (Fadjar, 2017). Oleh karena itu, penulis berharap dapat melanjutkan penelitian eksperimen dengan menggunakan bahan dasar tepung buah naga pada pembuatan *tortilla*. Penggunaan tepung batang buah naga sebagai bahan pengolahan makanan merupakan salah satu cara untuk merevitalisasi dan meningkatkan nilai guna buah naga agar tidak terbuang percuma.

Berdasarkan pada latar belakang yang telah dijelaskan, penulis mengangkatnya dalam bentuk sebuah Tugas Akhir dengan judul **“ALTERNATIF PEMBUATAN TORTILLA DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BATANG BUAH NAGA.”**.

1.2.Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan pada latar belakang penelitian diatas, penulis merumuskan beberapa pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana perbandingan resep *tortilla* yang dibuat dari tepung batang buah naga dengan *tortilla* yang dibuat dari tepung terigu?
2. Bagaimana kualitas pada *tortilla* yang dibuat dari tepung batang buah naga?
3. Berapa perbandingan biaya produksi *tortilla* dengan bahan dasar tepung batang buah naga jika dibandingkan dengan bahan dasar tepung terigu?

1.3. Tujuan Penelitian

Pada penelitian ini, penulis memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Sebagai salah satu persyaratan menyelesaikan program Pendidikan tiga tahun Diploma tiga (D3) perhotelan.
2. Membandingkan antara teori yang diperoleh dalam perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Berdasarkan pada latar belakang dan pertanyaan penelitian di atas, Adapun tujuan dari dilaksanakannya penelitian ini yaitu:

1. Tujuan formal

Tujuan formal, maksud serta tujuan dari penelitian dan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat umum menempuh program Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan operasional

- a. Untuk mengetahui perbedaan kualitas antara *tortilla* yang terbuat dari tepung terigu dengan *tortilla* dibandingkan dengan *tortilla* yang terbuat dari tepung batang buah naga.
- b. Untuk mengetahui perbedaan biaya produksi antara *tortilla* yang terbuat dari tepung terigu dengan *tortilla* pembanding yang terbuat dari tepung batang buah naga.
- c. Memanfaatkan penggunaan batang buah naga menjadi sebuah produk olahan yang berkualitas tinggi dan dapat dimanfaatkan oleh masyarakat dari segi harga dan rasa.

1.4. Metode Penelitian

Metode penelitian merupakan cara atau teknik untuk mengumpulkan informasi serta sumber data yang bertujuan untuk digunakan pada saat penelitian. Informasi atau data ini bisa dalam format apapun, dari dokumen, seperti jurnal, tesis, artikel, buku, surat kabar, dll. Tidak hanya itu, metode penelitian pun dapat dikumpulkan melalui sarana elektronik contohnya seperti, televisi atau radio. Bahkan melalui wawancara serta survey pun dapat mendapatkan data – data. (restu).

1.4.1. Metode Eksperimen

Metode eksperimen merupakan teknik penelitian yang memiliki tujuan untuk memahami sebuah proses sebab-akibat dengan melakukan manipulasi dan pengujian terkontrol pada sampel subyek penelitian (susanto, 2020)

Pada penelitian yang sedang dilakukan ini, penulis akan menggunakan

metode eksperimen sesungguhnya. Penelitian ini dimulai dengan membuat tepung batang buah naga yang selanjutnya akan dibuat menjadi *Tortilla*. Setelah produk jadi, penulis akan membagikan kuisisioner kepada para panelis, selanjutnya, hasil data yang telah diperoleh akan diolah untuk mengetahui seberapa bagus produk yang telah dibuat dan mengetahui tingkat kegemaran panelis pada hidangan ini.

1.4.2. Teknik Pengumpulan Data

a. Studi Kepustakaan

Teknik pencarian yang akan digunakan penulis dalam mencari sumber referensi dan landasan teori yaitu Teknik studi Pustaka. Menurut (Fajri, 2022) Dalam buku Metode Penelitian Pendidikan, studi pustaka merupakan bagian dari artikel ilmiah yang membahas penelitian sebelumnya. Studi pustaka digunakan sebagai referensi ilmiah yang berkaitan dengan penelitian. Data yang sudah ada akan dipelajari lagi oleh penulis yang dipakai dalam penyusunan tugas akhir dengan sifat kualitatif. Dengan kata lain, penulis akan mengutip data dengan bentuk kalimat, gambar, bagan dan daftar yang dikemudian hari akan menjadi data pendukung penelitian yang dilakukan oleh penulis dan menjadikan data tersebut menjadi fakta.

b. Kuesioner

Kuesioner adalah daftar pertanyaan yang diajukan langsung atau tidak langsung kepada responden. Kuesioner merupakan bagian penting dalam proses penelitian dan mencakup beberapa pertanyaan untuk mengumpulkan data serta informasi dari responden (Abdhul, 2021) Peneliti

sering menerapkan kuesioner survei untuk memuat data dari responden dengan relatif cepat. Kuesioner survei adalah alat yang paling efektif untuk mengukur perilaku, opini, preferensi, sikap, dan niat responden.

Responden hanya perlu menentukan atau menjawab daftar pertanyaan dalam kuesioner survei. Jadi, kuesioner penelitian dapat dianggap sebagai wawancara tertulis yang ditentukan oleh tanggapan responden.

c. Sampling

Sampling adalah salah satu cara untuk memilih dari sebagian populasi untuk mewakili populasi tersebut. Tujuan diambilnya sampling adalah untuk mendapatkan sampel (objek sampling) yang baik dan menarik untuk diteliti. (Basmatulhana, 2022)

d. Uji Panelis

Panelis adalah beberapa orang yang terlibat dalam berbagai pengujian produk serta bertindak sebagai alat atau media pengujian sensorik. Fungsi panelis adalah menilai kualitas produk dan juga menganalisis karakteristik sensorik atau pun atribut produk yang diuji. (Admin, ipb training, 2021).

Panelis sendiri terbagi menjadi dua, panelis terlatih dan panelis tidak terlatih. Oleh karena itu, penulis memilih uji panelis sebagai berikut:

1. Panelis Ahli

Panelis terhadap ahli. Panelis terlatih yang penulis tuju yaitu ahli kuliner masakan Mexico yang berada di Bandung. Penulis memilih uji panelis ini karena untuk mempertimbangkan kualitas dalam pembuatan *tortilla*.

2. Panelis Konsumen

Panelis konsumen, panelis terhadap masyarakat umum dengan memberikan kuesioner yang harus di nilai dengan jujur dan tanpa paksaan. Penulis memasukan 30 orang panelis tidak terlatih untuk mendapatkan nilai dari produk tortilla yang berbahan baku tepung batang buah naga. Sehingga dari nilai yang di dapatkan kemudian diolah sehingga dapat ditarik kesimpulan.

1.5. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

- a. Lokasi penelitian penulis akan di lakukan di rumah penulis sendiri yaitu, di Bandung.
- b. Lokasi penilaian juga akan di lakukan di Bandung, yang bertempat di Kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Waktu Penelitian

- a. Waktu penelitian penulis akan dilakukan mulai bulan September 2022 sampai dengan Desember 2023.
- b. Waktu penilaian panelis akan dilaksanakan pada bulan Januari 2023.