

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Penelitian**

Negara Kesatuan Republik Indonesia atau yang sering kita sebut Indonesia merupakan sebuah negara kepulauan yang berada di Asia Tenggara. Indonesia sendiri dikenal sebagai negara lintas benua karena melintasi garis khatulistiwa dan berada di antara daratan benua Asia dan Oseania. Negara Indonesia ini merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dengan luas wilayah sebesar 1.904.569 km<sup>2</sup>. (Wikipedia 2022)

Sumber Daya Alam merupakan segala sesuatu yang berasal dari alam yang digunakan manusia untuk kelangsungan hidupnya. Sumber Daya Alam ini terbagi menjadi 2 berdasarkan asalnya yaitu sumber daya alam hayati dan sumber daya alam non hayati. Sumber daya alam hayati adalah sumber daya alam yang berasal dari makhluk hidup seperti hewan, tumbuhan. Sedangkan sumber daya alam non hayati adalah sumber daya alam yang bukan berasal dari makhluk hidup seperti minyak bumi, air, emas, dll. (Primagama, 2022)

Negara Kesatuan Republik Indonesia atau Indonesia merupakan salah satu negara dengan Sumber Daya Alam yang melimpah. Kelimpahan dari Sumber Daya Alam di Indonesia dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain:

1. Sisi astronomis : Indonesia merupakan negara dengan iklim tropis sehingga curah hujan di Indonesia tinggi. Hal ini mengakibatkan banyaknya jenis tumbuhan yang dapat tumbuh dengan cepat di Indonesia.

2. Sisi geologi : Indonesia terletak di titik pergerakan lempeng tektonik. Hal ini mengakibatkan di Indonesia memiliki banyak pegunungan yang mengakibatkan Indonesia menjadi limbah mineral.
3. Indonesia merupakan negara kepulauan yang dikelilingi oleh samudra, hal ini mengakibatkan di Indonesia kaya akan sumber daya laut yang dapat memenuhi kebutuhan hidup manusia. (Wikipedia 2022)

Salah satu Sumber Daya Alam di Indonesia yang melimpah adalah nangka. Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) merupakan salah satu tanaman yang dapat tumbuh subur di daerah beriklim tropis seperti Indonesia. Nangka sendiri menyukai curah hujan yang tinggi sehingga nangka menjadi tanaman yang berlimpah di Indonesia. Buah ini atau nangka berasal dari India bagian selatan kemudian menyebar ke daerah tropis lainnya termasuk Indonesia. Buah ini merupakan bagian dari keluarga tanaman Moraceae yang kaya akan nutrisi. (Wikipedia 2022)

Pemanfaatan dari buah nangka ini kebanyakan hanya di buahnya saja. Tanpa diketahui banyak orang, biji dari buah nangka ini memiliki potensi untuk menjadi sesuatu untuk memenuhi kebutuhan manusia. Biji nangka memiliki kadar protein yang cukup tinggi. Selain protein biji nangka memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh (Nareza 2020). Pemanfaatan biji nangka sendiri di masyarakat Indonesia masih kecil. Hal ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan akan manfaat dari biji nangka ini. Pemanfaatan dari biji nangka ini banyaknya hanya dijadikan sebagai keripik atau kudapan saja. Pada kegiatan membuat Tugas Akhir ini penulis berkeinginan untuk mengembangkan biji nangka menjadi olahan produk lain dengan melakukan eksperimen produk tahu biji nangka yang nantinya akan

dibuat menjadi hidangan Pepes Tahu. Pengembangan dari biji nangka ini diharapkan mendapatkan perhatian yang lebih baik dikarenakan komoditas ini mempunyai potensi yang cukup besar untuk dijadikan sebagai produk pangan olahan yang berkualitas dan terjangkau.

Di Indonesia, tahu merupakan makanan yang banyak digemari oleh masyarakat. Hal ini disebabkan oleh rasanya yang enak dan harganya yang terbilang cukup murah. Selain itu hal ini disebabkan karena tahu dapat diolah menjadi banyak hidangan seperti di rebus, di goreng dan bahkan bisa dicampur dengan sayur lain seperti dalam pembuatan semur.

Tahu di Indonesia kebanyakan berbahan dasar kacang kedelai. Tetapi permasalahan yang terjadi, dikutip dari (CNN Indonesia 2022) harga kacang kedelai di Indonesia mengalami kenaikan yang cukup drastis dikarenakan mengikuti harga pasar internasional. Akibat dari kenaikan harga kacang kedelai ini berpengaruh terhadap harga tahu yang kian melonjak naik di pasaran. Hal ini akan mengakibatkan pedagang makanan ataupun sebuah restoran yang memiliki menu dengan bahan tahu mengalami kerugian yang cukup menjadi perhatian.

Salah satu menu restoran yang menggunakan bahan dasar tahu adalah Pepes Tahu. Pepes tahu sendiri termasuk makanan favorit bagi masyarakat terutama masyarakat sunda. Pepes tahu ini berbahan dasar tahu dan diberi banyak rempah seperti bawang putih, bawang merah, kemangi dll. Pembuatan dari pepes tahu ini adalah dengan cara dibungkus dengan daun pisang yang kemudian di kukus hingga matang sehingga pepes tahu memiliki rasa dan wangi yang khas. (Resepedia, 2022)

Pembuatan tahu biji nangka ini berlandasan dengan penelitian yang dilakukan oleh 3 Mahasiswa dari Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara dalam Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan yaitu Budi Suarti, Dani Budi Mahyono, M dalam dengan judul “Studi Pembuatan Tahu Dari Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lamk.) Dengan Penambahan  $\text{CaSO}_4$  dan Lama Penggumpalan” yang kemudian penulis akan mengembangkan menjadi hidangan Pepes Tahu.

Oleh karena itu, peneliti memutuskan untuk menghasilkan hasil yang baik dalam penelitian lanjutan ini yaitu pembuatan tahu berbahan dasar biji nangka dalam hidangan pepes tahu. Pembuatan tahu dengan biji nangka ini memiliki tujuan untuk memanfaatkan nangka yang dapat ditanam di wilayah lokal tanpa harus menggunakan kacang kedelai yang terkadang harganya melonjak naik di Indonesia.

Berdasarkan alasan diatas peneliti tertarik mengangkatnya kedalam penelitian dengan judul:

**“PENGUNAAN BIJI NANGKA DALAM PEMBUATAN PEPES TAHU”.**

## **1.2 Pertanyaan Penelitian**

1. Bagaimana perbandingan cita rasa yang di hasilkan biji nangka sebagai pengganti kacang kedelai dalam pembuatan tahu untuk hidangan pepes tahu?
2. Bagaimana respon masyarakat terhadap pepes tahu berbahan dasar biji nangka?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Penulis mempunyai maksud dari penyusunan laporan ini, maksud tersebut antara lain :

1. Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program pendidikan tiga tahun (D3) Perhotelan.

2. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah produk *kitchen*.
3. Membandingkan antara teori yang diperoleh dalam perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

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

1. Tujuan formal

Secara 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 cita rasa antara tahu yang terbuat dari biji nangka dengan tahu pembanding yang terbuat dari kacang kedelai dalam hidangan pepes tahu.
- b. Untuk mengetahui respon dari masyarakat terhadap produk pepes tahu berbahan dasar biji nangka
- c. Memanfaatkan biji nangka menjadi sebuah produk pangan olahan yang berkualitas dan dapat diterima oleh masyarakat dalam segi harga dan rasa.

## **1.4 Metode Penelitian**

### **1.4.1 Metode Eksperimen**

Pada penulisan Tugas Akhir ini, penulis memilih untuk menggunakan metode eksperimental. Menurut KBBI, eksperimen berarti “percobaan yang sistematis dan berencana untuk membuktikan kebenaran atas suatu teori atau

sebagainya.”. Eksperimen ini berasal dari bahasa asing yaitu bahasa Inggris yaitu *experiment* dan bahasa Latin *experiri* yang berarti menguji coba.

Menurut (Sugiyono, 2012), eksperimen adalah metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh dari perlakuan tertentu terhadap yang lainnya dalam kondisi yang terkendali. Sedangkan menurut (Solso & Maclin, 2002), eksperimen adalah suatu penelitian yang didalamnya akan ditemukan minimal satu variabel manipulasi untuk mempelajari hubungan sebab-akibat. Karena hal tersebut maka eksperimen pasti akan berkaitan dengan uji hipotesis. Uji hipotesis dilakukan untuk mengetahui perbedaan perubahan terhadap kelompok atau variabel yang tengah diteliti (Gamedia Blog, n.d.)

#### **1.4.2 Teknik Pengumpulan Data**

##### **1. Studi Kepustakaan**

Menurut (Nazir, 2003), studi kepustakaan adalah teknik mengumpulkan data dengan melakukan metode penelaahan terhadap buku, literatur, catatan, serta berbagai laporan yang berkaitan dengan masalah yang ingin dipecahkan.

##### **2. Observasi**

Menurut (Patton, 1990) dalam (Haryono, 2020), observasi adalah metode penelitian yang penting untuk memahami dan memperkaya pengetahuan tentang fenomena yang diteliti.

##### **3. Kuisioner**

Menurut (Sugiyono, 2019), kuisioner adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab.

#### 4. Sampling

Menurut (Sugiyono, 2017), sampling adalah teknik pengambilan sampel yang berguna untuk menentukan sampel yang akan digunakan dalam penelitian. Hasil yang penulis peroleh dari sampling ini berguna untuk mengetahui kualitas produk eksperimen atau penelitian yang dilakukan penulis.

#### 5. Panelis

Menurut (Betty dan Tjutju, 2008), panelis adalah orang-orang yang memiliki kelebihan sensorik yang dapat digunakan untuk menganalisa dan menilai karakteristik bahan pangan yang akan diteliti oleh penulis. Pengambilan dan pengumpulan data dengan metode panelis ini bertujuan agar produk yang dihasilkan penulis tidak dinilai secara subjektif. Panelis ini terbagi menjadi 2 yaitu panelis terlatih dan panelis tidak terlatih.

Panelis terlatih merupakan seorang atau sekumpulan orang yang memiliki tugas untuk menilai spesifikasi mutu produk secara subjektif dan memiliki kemampuan dan kepekaan tinggi terhadap spesifikasi mutu suatu produk. Panelis terlatih harus memiliki pengetahuan mengenai produk yang akan di uji (konsultaniso17025 2021). Oleh karena itu, penulis memilih jajaran panelis terlatih sebagai berikut:

##### a. Ahli Masak

Penulis memilih panelis ini karena mempertimbangkan kualitas dari segi organoleptik dalam pembuatan pepes tahu yang menggunakan tahu biji angka.

Sedangkan panelis tidak terlatih adalah sekumpulan orang yang terdiri dari 25-100 orang awam yang dipilih berdasarkan kebutuhan dari peneliti. Panelis tidak terlatih ini menilai secara subjektif mengenai sifat-sifat organoleptik dari suatu produk yang di uji. (Layu 2018). Oleh karena itu, penulis memilih jajaran panelis tidak terlatih sebagai berikut:

a. Penggemar Makanan Sunda

Kalangan masyarakat yang menyukai serta mengonsumsi Makanan Sunda cukup sering. Panelis ini dipilih atas pertimbangan selera yang dimiliki penggemar Makanan Sunda terutama dalam hidangan pepes tahu terhadap produk penulis ini.

## **1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian**

### **1.5.1 Lokasi Penelitian**

Penulis melakukan penelitian Tugas Akhir ini di rumah pribadi penulis yang beralamatkan Jl. Sukakarya II no 18, Kel. Sukajadi, Kec. Sukagalih, Kota Bandung.

### **1.5.2 Waktu Penelitian**

Penulis melakukan rangkaian-rangkaian percobaan dalam pembuatan hidangan pepes tahu menggunakan tahu biji nangka ini dimulai dari September 2022 sampai Desember 2022.