

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nurhayati (2021) mengatakan bahwa tortilla merupakan hasil dari pengolahan bahan dasar jagung yang berasal dari Meksiko, dan tortilla dibuat melalui tahapan seperti, memasak, menggiling, mengeringkan, dan menggorengnya. Sifat khas dari tortilla adalah variasi bentuknya, bentuk-bentuk tersebut melibatkan segitiga dan persegi panjang yang ditampilkan dengan variasi ketebalan yang beragam, menciptakan tampilan yang menarik dan berbeda satu sama lain. Tortilla dapat dijadikan hidangan, seperti burritos, kebab, quesadillas, enchilada, nachos bahkan tacos.

Taco (Tacos) adalah makanan khas Meksiko yang dibuat dari lembaran tortilla dengan berbagai isian yang lezat. Terdapat beragam variasi taco yang ditawarkan oleh para penjual, sehingga dapat disesuaikan dengan selera individu. Kehadiran dan popularitasnya dalam dunia kuliner yang sangat menonjol menjadikan taco sebagai salah satu hidangan yang sangat diminati. (Tresna Nur Andini, 2019) Tacos klasik di Meksiko biasanya disajikan dengan kulit tortilla yang empuk dan lembut. (Smithsonian Magazine, 2012)

Secara Umum, isi dalam taco biasanya terdiri dari tiga unsur utama, yakni komponen sayuran, jenis daging, dan bumbu (saus). Sayuran yang umumnya dimasukkan ke dalam taco meliputi selada, kubis, wortel, saus tomat, dan guacamole. Sedangkan untuk jenis dagingnya, dapat berupa daging sapi, daging unggas, atau olahan seafood. Sebagai penyedap rasa, biasanya digunakan saus tambahan seperti mayones. (Kittler, 2000)

Dikutip dari How Stuff Works pada tahun 1962, Taco Bell didirikan dan berkembang pesat melalui *franchising*, dengan 7.791 toko di seluruh dunia. Masyarakat Amerika Serikat mengonsumsi sekitar 4,5 miliar taco setiap tahunnya. (Pratiwi, 2023)

Pada umumnya bahan dasar tortilla terbuat dari tepung jagung, tetapi tortilla yang terbuat dari tepung jagung murni memiliki kandungan karbohidrat yang lebih tinggi. Namun sebaliknya, tingkat protein serta nilai gizinya secara keseluruhan tergolong rendah. (Santoso, 2006) Oleh karena itu, Untuk meningkatkan nilai gizi tortilla yang dihasilkan, diperlukan penambahan bahan tambahan selain tepung jagung. Sumber protein dan nutrisi lain, seperti tepung labu kuning dan tepung tempe, dapat digunakan secara efektif dalam proses pembuatan tortilla untuk meningkatkan kualitas gizinya. Oleh karena itu, penambahan bahan-bahan tersebut menjadi penting dalam upaya memperkaya nutrisi pada produk tortilla.

Labu kuning memiliki potensi besar sebagai komoditas pertanian yang mengandung tinggi karbohidrat, protein, provitamin A sebanyak 180 mg, vitamin C sebanyak 52 mg, serta kalsium, fosfor dan zat besi. Tanaman ini memiliki nama latin *Cucurbita Moschata*, yang berkembang pesat di Indonesia khususnya Lombok. Akan tetapi, potensi ini belum dimanfaatkan secara optimal untuk mengembangkan produk olahan. Namun pada sektor pangan, labu kuning telah diupayakan sebagai alternatif pangan dengan proses pengolahannya menjadi tepung dan kerap dimanfaatkan sebagai pengganti bahan dasar untuk menghasilkan produk olahan. Dengan demikian menurut penelitian oleh Widya (2019), yang berharap bahwa kandungan yang terdapat dalam labu kuning ini

dapat memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pemenuhan kebutuhan vitamin pada tubuh manusia khususnya anak-anak.

Selanjutnya, dalam pembuatan tortilla ini komponen yang menjadi bahan tambahannya adalah tepung tempe. Tempe dapat menjadi bahan tambahan yang baik karena kandungan nutrisinya yang beragam. Selain itu, tempe juga mengandung senyawa bioaktif yang menguntungkan bagi kesehatan tubuh. Salah satu senyawa bioaktif tersebut adalah isoflavon, yang terdiri dari daidzen, genistin, glistisin, dan factor II. Senyawa isoflavone ini berperan sebagai antioksidan yang mampu melawan radikal bebas dalam tubuh, menghambat proses penuaan dini, serta dapat mencegah berbagai penyakit degeneratif, seperti aterosklerosis, penyakit jantung coroner, diabetes militus, serta kanker. (BARRIOS, 2014)

Mengutip dari beberapa jurnal yang telah penulis analisa berikut merupakan hasil produk dari tepung jagung, tepung labu kuning, dan tepung tempe, sebagai berikut ini :

1. Produk olahan tepung jagung :
 - Biskuit
 - Mie kering
 - Roti tawar
 - Sereal
 - Bubur instan
2. Produk olahan tepung labu kuning :
 - Biskuit tepung labu kuning
 - Mie kering

- Sereal
- Bubur bayi instan
- Donat

3. Produk olahan tepung tempe :

- Nugget
- Cookies
- Mie basah
- Bubur bayi instan

Berdasarkan data hasil produk olahan di atas, maka penulis melakukan penelitian eksperimen yang berbahan dasar tepung jagung, tepung labu kuning, dan tepung tempe pada pengolahan pengembangan produk tortilla pada menu taco. Melihat kepopuleran tacos di seluruh dunia, penulis bertujuan untuk menciptakan produk inovatif dengan menerapkan konsep Tacos. Hal ini dilakukan dengan menggunakan bahan-bahan asli dari Indonesia tanpa mengubah cara memasak dan penampilan khas dari tacos, membuat tortilla yang dibuat dengan tepung jagung, tepung labu kuning dan tepung tempe. Dalam penelitian ini penulis dapat membandingkan keseimbangan aroma, rasa, tekstur dan warna pada kulit tacos yang dibuat dari bahan pangan lokal tersebut yang unggul diterima oleh masyarakat. Perbandingan yang dilakukan yaitu kombinasi antara kulit tacos dengan tepung jagung, tepung labu kuning dan tepung tempe, yang disimbolkan dengan huruf T: T1 (50%:10%:40%), T2 (50%:20%:30%), T3 (50%:25%:25%). Dengan isian tacos origin Meksiko yaitu, daging sapi, guacamole, dan tomato salsa.

1.2 Pertanyaan Penelitian

Dengan merinci informasi yang telah diuraikan sebelumnya, penulis dapat mengidentifikasi pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan produk Taco berbahan dasar tambahan tepung jagung, labu kuning, dan tempe?
2. Bagaimana hasil perbandingan uji organoleptik Taco berbahan dasar tambahan tepung jagung, labu kuning, dan tempe dengan Taco original?
3. Bagaimana hasil dari penerimaan konsumen terhadap produk Taco berbahan dasar tambahan tepung jagung, labu kuning, dan tempe ?

1.3 Tujuan Penelitian

Penulis membagi tujuan penelitian ini menjadi dua kategori, yakni :

1. Tujuan Formal :

Menyelesaikan tugas akhir merupakan upaya penulis untuk memenuhi persyaratan kelulusan dalam program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata Bandung dan mendapatkan gelar Dimploma III.

2. Tujuan Informal

- a. Mengetahui kandungan nutrisi taco berbahan pangan tepung lokal
- b. Mengeksplorasi kemungkinan kombinasi aroma, warna, rasa dan tekstur terhadap perbandingan kualitas produk eksperimen.
- c. Mengetahui hasil dari penilaian masyarakat melalui uji hedonik dan ujinorganoleptik terhadap produk eksperimen.

1.4 Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

1.4.1 Metode Penelitian

Menurut (Hamid Darmadi, 2014) metode penelitian eksperimen adalah upaya yang bertujuan untuk menemukan dampak dari suatu variable tertentu terhadap variable lain dalam situasi yang dapat diatur dengan baik atau terkontrol. Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian penilaian panelis untuk mengevaluasinya.

1.4.2 Teknik Pengumpulan Data

Menurut (Potter dan Hotchkiss, 2012) kualitas makanan merujuk pada atribut-atribut yang dapat diterima oleh konsumen, seperti karakteristik bentuk, warna yang menarik, konsistensi yang khas, tekstur yang memikat, dan cita rasa yang menggoda pada suatu produk pangan. Dalam penelitian ini, penulis mengaplikasikan metode pengumpulan data melalui distribusi formulir Google sebagai strategi utama untuk mengumpulkan informasi yang diperlukan. Hal ini merupakan data uji organoleptik, khususnya aroma, warna, rasa dan tekstur untuk panelis terhadap produk penelitian. Setelah mendapatkan data, penulis melanjutkan dengan melakukan pengolahan data melalui perhitungan rata-rata nilai untuk setiap aspek dalam uji organoleptik. Rumus yang akan dijelaskan di bawah ini akan digunakan untuk melaksanakan langkah tersebut.

$$x = \frac{\Sigma F(x)}{n}$$

Catatan :

$$x = \text{mean}$$

$$\Sigma F(x) = \text{jumlah setiap data}$$

$$n = \text{jumlah data}$$

1.4.3 Observasi

Sangadji dan Sopiah (2012:192) Menyatakan bahwa observasi merupakan metode pengumpulan data yang melibatkan pengamatan langsung terhadap fenomena atau objek tertentu. Diantaranya melibatkan penggunaan Indera, seperti pengamatan visual, mendengarkan, mencium, mengecap, dan merasa. Instrumen yang digunakan dalam observasi mencakup panduan pengamatan dan lembar pengamatan. Dalam rangka penelitian ini, penulis melakukan pengamatan dengan metode yang cermat dan sistematis, yaitu dengan memberikan lembar pengamatan uji organoleptik kepada panelis untuk mengevaluasinya dan menentukan hasil dari observasi yang tepat terhadap produk penelitian.

1.4.4 Panelis

Menurut Rahayu (2006), seorang panelis merujuk kepada individu atau kelompok yang memiliki tugas untuk mengevaluasi sifat atau komoditi berdasarkan penilaian subjektif. Dalam penelitian ini, penulis mengelompok panelis menjadi tiga kategori yang dikutip dari Betty dan Tjutju (2008), sebagai berikut :

a. Panelis Ahli

Adalah mereka atau individu yang memiliki tingkat sensitivitas yang tinggi dan berpengalaman serta menjalani pelatihan yang berkepanjangan untuk mengukur dan menilai sifat karakteristik dengan akurat.

b. Panelis Terlatih

Adalah mereka atau individu yang memiliki tingkat sensitivitas dibawah panelis ahli serta telah berhasil melewati evaluasi kemampuan.

c. Panelis Tidak Terlatih

Adalah mereka atau individu yang tidak didasarkan pada tingkat sensitivitas, tetapi diperlukan untuk mengukur tingkat kesenangan terhadap suatu produk atau tingkat kemauan untuk menggunakannya.

1.4.5 Uji Organoleptik dan Uji Hedonik

Organoleptik adalah metode evaluasi produk makanan berdasarkan preferensi dan keinginan konsumen. Proses pengujian ini sering disebut sebagai uji sensori. Proses evaluasi terhadap produk dilakukan dengan memanfaatkan indera manusia sebagai instrumen utama untuk mengukur tingkat penerimaan. Uji organoleptik memanfaatkan indera seperti, penglihatan, penciuman, pengecap, dan perasaan untuk menilai produk berdasarkan respons sensori terhadap rangsangan yang diterima. Kemampuan indera untuk mendeteksi, mengenali, membedakan, membandingkan, serta menilai ketidaksukaan akan mempengaruhi penilaian akhir terhadap produk yang sedang diuji. (Saleh, 2004)

Dalam melaksanakan uji organoleptik, penulis memerlukan partisipasi dari sekelompok panelis yang akan mengevaluasi hasil produknya. Panelis ini terdiri dari para individu yang akan melakukan penilaian terhadap evaluasi produk secara objektif. Selain itu, tingkat penerimaan produk makanan oleh konsumen juga dapat diukur dengan uji hedonik.

Uji hedonik adalah metode dalam analisis sensori organoleptik yang dipakai untuk mengidentifikasi perbedaan kualitas antara berbagai produk serupa dengan melakukan penilaian terhadap karakteristik tertentu dari produk tersebut serta dapat menentukan tingkat preferensi kesukaan atau ketidaksukaan terhadap produk tersebut. (Tarwendah, 2017)

1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

1.5.1 Lokasi

a. Lokasi Penelitian

Penulis melakukan penelitian eksperimen bertempat di rumah kos penulis yang berada di Jalan Budiluhur 1 nomor 14, Bandung.

b. Lokasi Penilaian Panelis

Penulis melakukan uji penilaian panelis yang berlokasi di sekitar Lawson Gegerkalong Girang, dan Jalan Braga Bandung.

1.5.2 Waktu

a. Waktu Penelitian

Proses yang dilakukan penulis dalam penelitian dilakukan pada rentang waktu dua bulan, pada bulan Oktober hingga Desember 2023.

b. Waktu Penilaian Panelis

Proses melakukan uji panelis dilakukan selama 3 hari, pada tanggal 19 Desember hingga 21 Desember 2023.