

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seminar berasal dari kata latin berupa “*semin*” yang berarti “benih”, maka dengan kata tersebut berarti bahwa seminar memiliki arti “tempat benih-benih kebijaksanaan”. Seminar memiliki pengertian yaitu merupakan suatu kegiatan dimana terdapat beberapa orang bertemu didalam kegiatan tersebut yang telah disusun dengan sedemikian rupa dan sistematis dengan membawakan sebuah topik atau tema khusus yang akan dibahas didalam kegiatan tersebut untuk memberikan beberapa pemaparan baik dalam bentuk pengetahuan ataupun informasi yang bisa disampaikan. Pertemuan didalam seminar ini biasanya hanya akan menampilkan satu pembicara ataupun terdiri dari beberapa pembicara dengan satu topik yang sama dan didalam seminar seringkali pembicara akan membawakan suatu masalah yang sifatnya ilmiah untuk dibahas oleh beberapa orang (Damanik, 2018). Penelitian pengembangan pada produk merupakan salah satu langkah yang sering dilakukan oleh banyak orang terutama oleh perusahaan-perusahaan yang ada di Indonesia untuk dapat menciptakan produk yang baru secara terus-menerus.

Produk tersebut tidak diciptakan dari baru melainkan melakukan modifikasi dan memvariasi dari produk-produk lama yang sudah ada dengan tujuan untuk agar dapat selalu memenuhi tuntutan yang diberikan pada pasar dan juga memenuhi selera konsumen dan kebutuhan yang

berubah terus-menerus seiring berkembangnya tahun dan zaman. Inovasi yang dilakukan dapat berupa banyak hal dan salah satunya adalah dengan mencari produk atau bahan pengganti yang sifatnya lebih baik dibandingkan dengan produk dan bahan utama yang digunakan (Setyo Nugroho et al., 2018).

Tren untuk hidup sehat merupakan salah satu tren yang sedang marak dilakukan oleh banyak orang-orang terutama di Indonesia mengingat kesehatan merupakan opsi paling penting bagi tubuh di masa pandemi Covid-19 di Indonesia. Tubuh sehat dapat didapatkan dari kebiasaankebiasaan yang dapat dilakukan dan mulai diterapkan dengan baik bisa melalui rajin untuk melakukan olahraga yang bersifat non fisik maupun fisik dan selain itu juga dengan menerapkan beberapa pola hidup bersih dan sehat yang harus dijadikan sebuah kebiasaan (Ardiyanto et al., 2020).

Perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) dapat dilakukan dengan menjaga pola makan yang baik dan kaya akan gizi yang seimbang, jenisjenis makanan yang masuk ke dalam tubuh harus diperhitungkan dan diperhatikan lebih lanjut karena banyak sekali makanan yang enak tetapi kandungan yang terkandung di dalam makanan tersebut kurang baik untuk dikonsumsi secara berkala (Makruf & Farhan, 2021). Produk olahan yang sangat digemari oleh orang-orang di Indonesia ialah produk kue dan roti karena dianggap merupakan makanan yang mudah untuk dijangkau dan dikonsumsi sehingga seringkali dijadikan sebagai makanan untuk mengganjal perut yang kosong bahkan dijadikan makanan camilan karena roti memiliki rasa yang manis dan gurih. Menurut Data Survei Sosial

Ekonomi Nasional, konsumsi makanan siap saji komoditi kue per kapita pada tahun 2015 adalah sebanyak 64.918 porsi dan mengalami perkembangan di setiap tahunnya (Salim et al., 2019). Salah satunya ialah *muffin*.

Muffin merupakan salah satu produk olahan dengan menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar utama pembuatan produk tersebut dan seringkali dikonsumsi oleh anak-anak karena dianggap enak tetapi riset mengatakan bahwa makanan seperti *muffin* memiliki mutu gizi yang sangat tinggi dan dikenal dengan makanan dengan kalori yang menyerupai makanan berat, tepung terigu memiliki kandungan gluten sebesar 9,61% dan indeks glikemik yang tinggi yaitu pada angka 55-59 sehingga tepung terigu dikatakan dapat memberikan efek yang negatif pada kesehatan sehingga perlu diatasi (Istinganah et al., 2017). Maka dari itu peneliti melakukan analisis dan penelitian untuk mengganti peran tepung terigu sebagai bahan utama pembuatan produk kue *muffin* untuk diganti menjadi *quinoa* sebagai bahan utama alternatif pembuatan *muffin*. Kegiatan seminar hasil ini merupakan sebuah kegiatan yang telah peneliti selenggarakan dengan sedemikian mungkin untuk tim peneliti dapat memberikan beberapa pemaparan dan informasi yang rinci terkait produk penelitian yang telah tim peneliti buat dan lakukan untuk menghasilkan suatu produk yang baru. Dalam kegiatan ini akan dilakukan dalam beberapa bentuk kegiatan yaitu salah satunya dosen *reviewer* akan memberikan pertanyaan dan saran seputar mengenai produk terkait yang akan tim peneliti bawa dan tampilkan.

Adanya penelitian dan seminar hasil dari penelitian ini diharapkan agar masyarakat mendapatkan alternatif bahan pengganti bahan utama pengolahan kue dan juga untuk meningkatkan nilai jual dari produk *quinoa* di Indonesia.

B. Tujuan

Kegiatan seminar hasil yang dilakukan oleh peneliti memiliki beberapa tujuan yang akan dicapai di dalamnya. Adapun tujuan yang diharapkan dengan diselenggarakan kegiatan ini adalah yaitu:

1. Memberikan paparan dan menjelaskan hasil dari penelitian yang telah dilakukan yaitu berupa substitusi *quinoa* sebagai bahan alternatif / pengganti tepung terigu dalam pembuatan produk olahan kue *muffin*.
2. Memberikan pengetahuan, wawasan dan informasi yang lebih lanjut mengenai keberadaan dan manfaat dari *quinoa*.
3. Mengetahui daya terima oleh responden terhadap kue *muffin* yang dibuat dengan *quinoa*.
4. Mendapatkan umpan baik dengan menggunakan berbagai jenis metode seperti *review*, masukan dan juga saran yang digunakan sebagai hasil penyempurnaan dan perbaikan dari hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti.

C. Manfaat

Seminar hasil yang dilakukan dan diselenggarakan oleh peneliti memiliki beberapa manfaat yang ingin dicapai didalamnya. Adapun manfaat yang ingin dicapai dengan diselenggarakan kegiatan ini adalah:

a. Manfaat bagi dosen *reviewer* dari kegiatan seminar hasil produk

1. Mengetahui hasil akhir dari produk olahan berupa kue *muffin* menggunakan *quinoa* sebagai bahan dasar pengganti tepung terigu yang akan peneliti tampilkan.

b. Manfaat bagi penulis dari kegiatan seminar hasil produk

1. Sebagai sarana yang dapat penulis gunakan untuk memberi dan membagikan informasi terkait bahan baku *quinoa* yang ada dan dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu untuk menghasilkan suatu produk olahan yang lebih kaya akan gizi.
2. Memberikan ide-ide berupa kreasi dan juga dapat dijadikan sebagai referensi terhadap sasaran yang akan melakukan pengembangan produk menggunakan *quinoa* pada olahan kue ataupun makanan lainnya.
3. Melakukan sebuah kontribusi dalam dunia kuliner dengan menggunakan bahan substitusi yang lebih sehat. Hasil dari penelitian yang dilakukan peneliti akan didiseminasikan melalui kegiatan seminar berupa seminar hasil

4. Mendapatkan arahan dari *reviewer* yang dapat dijadikan sebagai bahan perbaikan tugas akhir peneliti yang akan diuji kembali pada saat sidang tugas akhir.

D. Deskripsi Penelitian

Peneliti melakukan suatu kegiatan penelitian pada sebuah produk olahan berupa makanan yaitu kue dan ini termasuk dalam penelitian pengembangan produk. Penelitian ini merupakan salah satu jenis penelitian yang merupakan sebuah kegiatan penciptaan produk baru atau dengan melakukan pengembangan dari produk olahan yang sudah ada sebelumnya untuk dilakukan penyempurnaan produk terdahulu yang telah ada (Nailuvary et al., 2020). Bentuk pengembangan produk yang dilakukan oleh peneliti adalah mengganti bahan baku *muffin* yaitu tepung terigu menjadi quinoa sebagai bahan dasar yang lebih kaya akan gizi dan sehat.

Kegiatan penelitian ini bertujuan untuk melakukan penyempurnaan produk terdahulu yang sudah ada yaitu pada produk olahan *muffin* yang ada dan dikenal oleh masyarakat. Produk yang peneliti hasilkan berupa sebuah penelitian dengan mengganti 100% tepung terigu yang dijadikan sebagai bahan dasar utama pengolahan kue *muffin* menjadi 100% *quinoa* di dalam pembuatannya. Produk yang telah dihasilkan telah melalui beberapa kali proses percobaan pembuatan produk untuk mendapatkan hasil kue *muffin* yang maksimal sesuai dengan standar kriteria penilaian yang peneliti buat seperti beberapa variabel dari aroma, rasa, tekstur dan penampilan *muffin* yang tidak menggunakan tepung terigu melainkan dengan *quinoa*.

Muffin yang telah berhasil peneliti buat kemudian dikembangkan lagi untuk divariasikan ke dalam beberapa varian rasa *muffin* yang unik dan beragam seperti menggunakan selai yang dijadikan sebagai isi dari *muffin* yang telah dikembangkan. Produk yang peneliti buat melalui beberapa uji, dimana peneliti menerima penilaian yang diberikan oleh panelis-panelis yang peneliti tetapkan untuk penilaian produk olahan guna menghasilkan kualitas produk yang maksimal.

