

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia memiliki kekayaan alam yang melimpah walaupun begitu masih terdapat tanaman di Indonesia yang dapat dikonsumsi dan memiliki manfaat baik untuk tubuh. Salah satu manfaat yang baik untuk tubuh dapat berupa vitamin, karbohidrat, atau protein. Selain itu adapun tanaman di Indonesia memiliki potensi untuk dikembangkan namun belum banyak dikenal oleh masyarakat. Salah satu dari tanaman ini adalah Gayam, Gayam memiliki kandungan protein, karbohidrat dan mineral (Saputri, 2016).

*Inocarpus fagifer*. atau biasa disebut Gayam merupakan salah satu dari jenis tanaman yang berasal dari Kawasan Malenesia khususnya bagian timur Indonesia. Walaupun memiliki nilai kegunaan sebagai pangan, variasi olahan makanan dari Gayam masih terbilang sangat sedikit. Biasanya Gayam hanya diproses dengan cara direbus dan digoreng saja (Hesthiati, 2019)

Kegiatan seminar hasil penelitian ini dilakukan guna memberikan informasi kepada dosen *reviewer* mengenai produk penelitian pengolahan Buah Gayam Sebagai Olahan Isian Mochi. Penelitian ini dibuat karena minimnya pengetahuan masyarakat tentang mengenai buah Gayam padahal buah ini memiliki kandungan gizi bahkan dapat dimanfaatkan sebagai alternatif pangan. Buah ini biasanya hanya dibuat keripik atau hanya direbus saja. Karena minimnya kreasi dari buah Gayam, Buah ini termasuk buah yang langka. Oleh

karena itu untuk menambah kreasi olahan variasi baru dari buah Gayam, peneliti memilih untuk menjadikan buah Gayam sebagai isian mochi. Isian dipilih karena setelah diuji coba dengan cara digoreng dikukus dan terakhir direbus dan terakhir peneliti mencoba cara lain yaitu dengan cara direbus lalu dihaluskan dan tekstur Gayam setelah dihaluskan seperti tekstur isian. Pemilihan mochi juga dikarenakan dalam satu tahun terakhir mochi lebih banyak dicari di mesin pencari seperti *google*, selain itu peneliti juga menggunakan kuesioner dan dominan menyukai mochi. Dengan alasan tersebut peneliti memilih untuk menjadikan Gayam sebagai isian mochi sebagai pengembangan produk yang sudah ada. Selain itu juga peneliti memilih mochi untuk menambah variasi baru dari mochi.

Dalam kegiatan ini, peneliti akan memberikan informasi terkait penelitian melalui presentasi serta memberikan materi pendukung. Selain itu saat kegiatan ini berlangsung, dosen *reviewer* akan memberikan pertanyaan dan saran terkait penelitian.

Kegiatan ini merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk menyelesaikan tugas akhir dan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata.

## **B. Tujuan**

Tujuan seminar hasil penelitian Pengolahan Buah Gayam Sebagai Olahan Isian Mochi adalah:

1. Untuk menyebarkan hasil penelitian mengenai wawasan atau pengetahuan tentang Pengolahan Buah Gayam Sebagai Olahan Isian Mochi.

2. Mendapatkan saran dan masukan dari dosen penguji untuk penyempurnaan hasil penelitian

### **C. Manfaat**

Adapun manfaat pengadaaan judul Seminar Hasil Pengolahan Buah Gayam Sebagai Olahan Isian Mochi untuk pembaca :

1. Mereview hasil pengolahan buah gayam sebagai olahan isian mochi
2. Memberikan pengetahuan dan wawasan tentang pengolahan Buah Gayam sebagai olahan isian mochi

### **D. Deskripsi Penelitian**

Penelitian yang telah dibuat oleh peneliti merupakan sebuah penelitian Pengolahan Buah Gayam Sebagai Olahan Isian Mochi. Penelitian ini berisikan latar belakang peneliti memilih mochi, bahan yang dibutuhkan dan alat yang dibutuhkan untuk membuat isian dari Buah Gayam.