BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dengan tanahnya yang subur, 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).

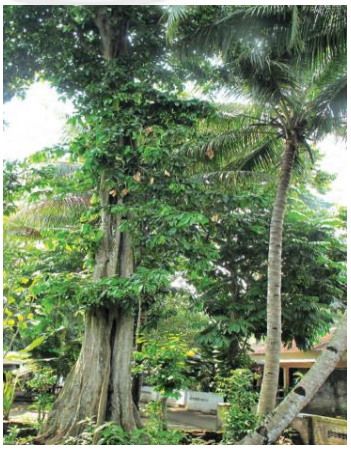
Inocarpus fagifer. atau biasa disebut Gayam merupakan salah satu dari jenis tanaman yang berasal dari Kawasan Malenesia khususnya bagian timur Indonesia. Gayam merupakan tanaman berbentuk pohon yang memiliki ketinggian sedang dan tinggi yaitu sekitar 7 meter sampai 30 meter. Tanaman Gayam ini memiliki kegunaan sebagai hasil pangan terutama biji buahnya. buah Gayam dihasilkan dari pohon dewasa yang berbuah pada umur tujuh sampai delapan tahun. Buah Gayam berada pada ranting pohon gayam, setiap ranting buah memiliki tiga sampai empat buah Gayam (Wawo et al., 2019)

GAMBAR 1
Biji Buah Gayam

Sumber : Data Peneliti (2021)

Walaupun memiliki nilai kegunaan sebagai pangan, variasi olahan makanan dari Gayam masih dibilang sangat sedikit. Biasanya Gayam hanya diproses dengan cara direbus dan digoreng saja (Hesthiati, 2019) dan dijadikan produk olahan seperti keripik Gayam (Sotyati, 2016). Selain itu buah Gayam kurang dilirik karena tidak dianggap bernilai ekonomi karena cara memasak yang lama dan rumit. Walaupun termasuk tanaman langka, penyebaran pohon Gayam ada di wilayah Jawa, Sumatra, dan Kalimantan (Sotyati, 2016).

GAMBAR 2
Pohon Gayam



Sumber : (Wawo et al., 2019)

Dalam mencari informasi mengenai pengetahuan masyarakat tentang buah Gayam, peneliti melakukan pengumpulan data dengan metode kuesioner. Kuesioner adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberikan atau mengajukan seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis lalu dijawab oleh responden tanpa adanya paksaan lalu peneliti menganalisis sehingga diperoleh sebuah informasi (Masnidar, 2017).

TABEL 1

Hasil Analisis Pengetahuan Masyarakat Mengenai buah Gayam

Pertanyaan	Tidak	Ya
Apakah Anda mengetahui buah gayam?	207	43

Sumber : Hasil Olahan Data (2021)

Peneliti melakukan survei kuesioner yang disebar kepada mahasiswa Universitas Pelita Harapan. Responden yang mengetahui buah Gayam jumlahnya tidak sebanding dengan yang mengetahui buah Gayam. Berdasarkan hasil kuesioner yang sudah tersebar, didapatkan data dari 250 responden, 207 yang mengetahui buah Gayam dan cara mengolahnya, sebanyak 43 tidak mengetahui mengenai buah Gayam. Hal ini membuktikan bahwa pengetahuan masyarakat akan buah Gayam masih minim, padahal buah Gayam merupakan buah asli Indonesia yang memiliki nilai gizi dan juga dapat dikembangkan.

Buah Gayam ini dapat dijadikan pengganti jenis makanan lainnya atau alternatif makanan. Buah Gayam memiliki keseimbangan nutrisi seperti mineral, lemak sebesar 2,15%, dan protein sebesar 11,63%, kandungan ini baik untuk kesehatan dalam tubuh seperti fungsi mineral sebagai pembantu reaksi fungsional dalam tubuh seperti menjaga kesehatan

tulang dan pembentukan energi, lemak yang memiliki fungsi sebagai sumber energi dan memperlama rasa kenyang, protein yang memiliki fungsi pembentukan antibodi, sumber energi dan energi cadangan apabila karbohidrat tidak mencukupi. Dengan adanya penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa Gayam dapat dijadikan sebagai sumber pangan alternatif (Wawo et al., 2019)

Peneliti memilih buah Gayam dikarenakan masih minimnya variasi hidangan dari buah Gayam padahal Gayam memiliki kandungan yang baik, ini dikuatkan dengan adanya data dari survei kuesioner yang peneliti sudah lakukan. Buah gayam diproses dengan cara direbus dan digoreng. Di Indonesia, buah Gayam di proses secara tradisional yaitu direbus. Buah Gayam rebus ini bersifat kering kesat dan bersifat mengenyangkan tetapi sulit dicerna. Di Daerah tertentu buah Gayam dijual di pasar tradisional dengan variasi direbus dan dijadikan keripik buah Gayam (Hesthiati, 2019). Dengan minimnya olahan dari buah Gayam, peneliti mencoba untuk mengembangkan lagi olahan dari buah Gayam ini, salah satunya adalah dengan memanfaatkan buah Gayam menjadi isian Mochi.

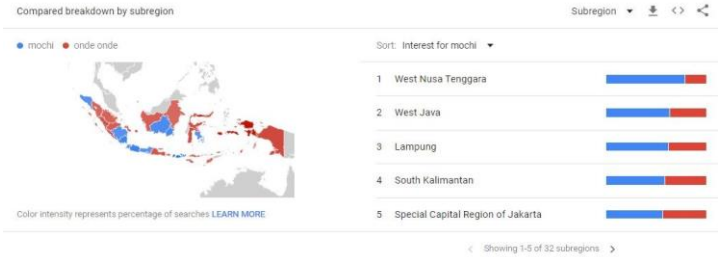
Isian Mochi ini dipilih oleh peneliti dikarenakan pada umumnya isian mochi berkembang menjadi puluhan rasa. Ada mochi dengan rasa Suji Pandan, Vanila, Stroberi, isi Keju, isi Kacang, dan juga isi Coklat (Mulyana, 2018). Menurut buku Patiseri Jilid I, isian adalah istilah dalam patiseri yang ditujukan untuk isian tengah produk patiseri. Isian adalah bahan tambahan yang berupa krim manis, selai dan diisikan di antara lapisan (Faridah, 2008). Salah satu isian mochi adalah kacang merah, isian kacang merah pada mochi

memiliki tekstur seperti kacang tanah yang dihaluskan, agak lengket, seperti krim. Tekstur ini hampir sama dengan buah Gayam yang dihaluskan setelah proses perebusan. Kemiripan dua tekstur yang seperti krim ini menjadi salah satu alasan peneliti memilih Gayam sebagai isian dalam Mochi.

Mochi memiliki rasa yang unik bandingkan dengan cemilan lainya yaitu memiliki tekstur yang kenyal sekaligus manis dengan ditaburi tepung dan menjadi ciri khas sendiri. Karakter mochi kenyal lembut, rasa gurih, manis dan memiliki aneka rasa. memiliki bentuk bulat bertabur tepung dan kenyal ketika dimakan, bahan pembuatanya berasal dari tepung beras ketan, gula, dengan isian kacang tanah. Karakter mochi memiliki tekstur yang lengket namun masih dapat dikunyah pengujian ini dilakukan peneliti dengan uji hedonik atau organoleptik.

Pemilihan mochi ini dipilih peneliti dikarenakan nilai buah Gayam yang rendah akan nilai minat dan jualnya, maka peneliti memilih mochi menjadi olahan tersebut untuk menaikan nilai minat dan jual buah Gayam. dengan adanya data pembanding antara mochi dan onde onde di Indonesia, lebih banyak masyarakat mencari tahu tentang mochi. Peneliti menggunakan perbandingan *web search* mochi dengan onde-onde, onde-onde menjadi pembanding dikarenakan termasuk kudapan yang memiliki isian lalu kulit luarnya terbuat dari tepung ketan.

GAMBAR 3
Data Pembanding Mochi dan Onde-Onde Dalam *Web Search* Dalam Kurun Waktu Satu Tahun



Sumber : Penelusuran menggunakan mesin pencari Google

TABEL 2
Hasil Analisis Kesukaan Masyarakat Mengenai Mochi

Pertanyaan	Ya	Tidak
Apakah Anda menyukai Mochi?	214	37

Sumber : Hasil Olahan Data (2021)

Kami memperkuat lagi tentang kesukaan mochi melalui kuesioner yang kami sebarkan ke mahasiswa Universitas Pelita Harapan dan mendapat hasil dari 250 responden, 214 menyukai mochi, ini menjadi alasan mengapa peneliti memilih untuk menjadikan mochi sebagai kulit dari isian buah Gayam.

Berdasarkan hasil observasi peneliti, buah Gayam masih sedikit digunakan sebagai olahan variasi makanan padahal dalam buah gayam mengandung banyak kandungan yang baik, peneliti akan melakukan penelitian tentang variasi isian dalam olahan isian mochi, sehingga peneliti memilih judul "PENGOLAHAN BUAH GAYAM SEBAGAI OLAHAN ISIAN MOCHI"

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

a. Apakah Buah Gayam dapat diolah menjadi isian dalam Mochi

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

a. Untuk mengolah apakah buah Gayam dapat diolah menjadi isian dalam Mochi

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian sebagai berikut :

a. Bagi Akademik

Manfaat bagi akademik yang dapat diperoleh dari penelitian Pemanfaatan buah Gayam Dalam Olahan Isian Mochi adalah hasil penelitian ini dapat digunakan mahasiswa/mahasiswi atau peneliti lain sebagai referensi untuk melakukan sebuah penelitian dengan tema yang serupa dan dikhususkan untuk di bidang kuliner.

b. Bagi Masyarakat

Manfaat penelitian Pemanfaatan buah Gayam Dalam Olahan Isian Mochi adalah memperkenalkan kepada masyarakat mengenai Variasi Pemanfaatan buah Gayam. Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebuah inovasi baru dalam cara pemanfaatan buah Gayam

E. Sistematika Penelitian

Laporan penelitian ini disusun berdasarkan semua informasi yang didapatkan selama menjalani penelitian. Untuk memberikan gambaran tentang isi dari laporan, sistematika penulisan terbagi menjadi lima bab sebagai berikut:

1. BAB I PENDAHULUAN

   Bab ini berisi tentang latar belakang, batasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penelitian

2. BAB II TINJAUAN PUSTAKA

   Bab ini berisi tentang paparan teoritis yang mendeskripsikan penelitian, jenis dan prinsip dasar, bahasan tentang penelitian sebelumnya, perumusan hipotesis, dan rangka konseptual

3. BAB III METODE PENELITIAN

   Bab ini berisi tentang gambaran umum objek penelitian, rancangan penelitian, metode penentuan sampel, instrumen pengumpulan data, pengukuran variable, dan metode analisis data

4. BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

   Bab ini berisi tentang hasil dari percobaan dan pembahasan yang telah didapatkan dengan teori pendukung dalam rangka menjawab permasalahan yang telah dikemukakan.

5. BAB V SIMPULAN DAN SARAN

   Bab ini berisi tentang simpulan, dari hasil penelitian yang sudah dilakukan oleh peneliti dan dilengkapi dengan saran yang dapat digunakan sebagai masukan untuk penelitian selanjutnya.