

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Saat ini industri kuliner di Indonesia merupakan salah satu penyumbang ekonomi kreatif Indonesia. Industri kuliner menyumbang PDB (Produk Domestik Bruto) terbesar dengan rata-rata pertahun sekitar 41% dari total PDB ekonomi kreatif pada tahun 2020. Berbagai macam kuliner yang khas menjadi salah satu branding yang mengangkat nama suatu wilayah (Kemenparekraf, 2021).

Menurut WHO (*World Health Organization*), makanan adalah kebutuhan pokok utama manusia yang dibutuhkan sebagai pertahanan hidup dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Setiap manusia memiliki kebutuhan makanan yang berbeda tergantung oleh masing-masing individu. Secara umum, manusia memerlukan makanan yang mengandung gizi seperti karbohidrat, protein, vitamin, dan lainnya. Namun dalam kasus lainnya, manusia memiliki kriteria khusus dalam pemenuhan gizi bagi tubuhnya (Hari Purnama dan Adiono, 2009).

Di masa sekarang ini, semakin banyak masyarakat yang sadar untuk mengonsumsi makanan sehat demi meningkatkan imunitas tubuh. Mengonsumsi makanan dengan gizi seimbang merupakan kebiasaan baru bagi masyarakat Indonesia (dr. Nuri Andarwulan, 2020). Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) mengatakan bahwa manusia saat ini cenderung mengonsumsi makanan sehat dengan tujuan untuk menjaga

kesehatan tubuh. Bahan makanan yang dikonsumsi harus memiliki nilai gizi yang baik untuk kesehatan tubuh manusia.

Salah satu bahan makanan yang dinilai memiliki gizi yang baik adalah konnyaku. Konnyaku merupakan jenis umbi-umbian yang tumbuh di daerah subtropis yang hangat seperti Jepang, Cina selatan, Korea, hingga daerah tropis seperti Indonesia, Laos dan Myanmar. Awalnya konnyaku diperkenalkan oleh Jepang karena dipercaya memiliki banyak khasiat untuk kesehatan seperti membantu menjaga dan menurunkan berat badan, mengatasi sembelit dan sistem imun, mengatasi dan mencegah diabetes, meminimalisir resiko penyakit jantung, mencegah tekanan darah tinggi, dan mengontrol kadar kolesterol (ITPC Osaka, 2014).

Konnyaku memiliki rasa yang hambar dengan tekstur seperti agar-agar dan dapat dibuat menjadi berbagai jenis makanan. Konnyaku sendiri merupakan sumber makanan yang kaya nutrisi mulai dari air, protein, mineral hingga glukomanan. Konnyaku adalah makanan sehat karena rendah lemak, tinggi serat, dan rendah kalori. Dengan rasa yang hambar dan memiliki kandungan nutrisi yang tinggi, maka konnyaku dapat diolah menjadi berbagai jenis hidangan, termasuk *dessert* dan *snack*.

Seiring dengan perkembangan zaman, saat ini *dessert* telah menjadi menu yang sangat populer yang bisa dinikmati dimanapun dan kapanpun. Saat ini *dessert* tidak lagi sekedar menjadi menu pelengkap di restoran maupun *café-café*, namun banyak restoran yang menjadikan *dessert* sebagai menu utamanya (Heartline Radio, 2014). Dessert memiliki banyak manfaat bagi tubuh manusia seperti menambah energi pada tubuh, meningkatkan

suasana hati bahkan mengontrol berat badan. Mengonsumsi dessert dengan bahan yang bergizi, memiliki peluang yang lebih besar untuk menurunkan berat badan. Hal tersebut terjadi karena tubuh telah merasa puas dengan konsumsi dessert tersebut. Sehingga kadar gula yang masuk akan lebih terjaga.

Snack atau camilan merupakan makanan yang digemari oleh banyak orang, snack dapat dikonsumsi 2-3 jam setelah waktu makan utama. Menurut survei *The State of Snacking* dari Mondelez International tahun 2019 yang terkait dengan kebiasaan ngemil masyarakat Indonesia didapat beberapa hasil bahwa: masyarakat Indonesia lebih sering mengonsumsi camilan dibanding makan berat, mengonsumsi camilan sebagai kebutuhan mental dan emosional, dan masyarakat ingin camilan yang sehat dan nikmat di masa mendatang.

Oleh karena itu, penelitian ini dibuat untuk mengembangkan olahan konnyaku dalam pembuatan *dessert* dan *snack*. Dengan dikembangkannya olahan konnyaku ini diharapkan dapat memberikan inovasi dan menghasilkan aneka *dessert* dan *snack* yang sehat dan bervariasi bagi orang-orang yang ingin mengonsumsi *dessert* dan *snack* sehat.

B. Perumusan dan Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dibuat, maka penelitian dibatasi dengan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apakah konnyaku layak untuk dikonsumsi sebagai dessert dan snack dari aspek proses dan hasilnya menurut para panelis perseorangan?

2. Bagaimana kesukaan panelis awam terhadap dessert dan snack berbahan dasar konnyaku dari aspek rasa, tekstur, aroma, dan warna?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang akan dicapai berdasarkan rumusan masalah yang telah dibuat yaitu sebagai berikut:

1. Mengetahui apakah konnyaku layak untuk dikonsumsi sebagai *dessert* dan *snack* dari aspek rasa, tekstur, aroma, warna, proses dan hasilnya menurut para panelis perseorangan.
2. Mengetahui kesukaan panelis awam terhadap *dessert* dan *snack* dengan olahan konnyaku dari aspek rasa, tekstur, aroma, dan warna.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang akan diberikan berdasarkan tujuan penelitian ini sebagai berikut:

1. Memberikan informasi tambahan mengenai pengolahan aneka dessert dan snack dengan olahan konnyaku, serta memperhatikan manfaat digunakannya konnyaku sebagai bahan dasar pengolahan dessert dan snack.
2. Menambah pengetahuan dalam pengolahan makanan mengenai aneka dessert dan snack dengan olahan konnyaku dengan menyediakan buku resep.

E. Sistematika Penulisan

Untuk memberikan pemahaman yang lebih jelas kepada pembaca tentang penulisan proposal tugas akhir ini, penulis membagi bahan

penulisan menjadi lima bab yang saling berkaitan satu sama lain untuk membuat proposal ini menjadi satu kesatuan yang utuh.

BAB I PENDAHULUAN

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

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi teori - teori yang diambil dari jurnal dan buku yang bersangkutan dengan penyusunan tugas akhir ini, penelitian sebelumnya, dan kerangka konseptual.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisi gambaran umum obyek penelitian, rancangan penelitian, metode penentuan sampel, instrumen pengumpulan data, pengukuran variabel, dan metode analisis data.

BAB IV HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi analisis dari hasil dan pembahasan penelitian produk yang didasari dengan teori yang telah dikemukakan.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi kesimpulan dari hasil penelitian dan saran untuk perbaikan dan penelitian selanjutnya.