

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia menjadi salah satu negara di dunia yang menjadikan pariwisata sebagai salah satu sektor prioritas pembangunan (Maulana, 2019). Pariwisata memiliki komponen yang disebut 4A, yaitu atraksi wisata, aksesibilitas, amenitas atau fasilitas, dan ancillary atau organisasi yang mengurus kepariwisataan (Cooper dalam Prasiasa, 2013:52). Dari keempat komponen tersebut pengeluaran cukup banyak dilakukan oleh wisatawan pada amenitas yang berhubungan dengan pembelian food and beverage (Kemenpar, 2014). Dengan melihat peluang, dengan adanya pengembangan kuliner bisa menjadi penunjang dalam pariwisata.

Kuliner merupakan salah satu kegiatan yang melekat di Indonesia. Kuliner dapat didefinisikan sebagai pengolahan bahan pangan dengan menambahkan kreatifitas pada suatu makanan. Dalam kegiatan kuliner diperlukan fasilitas penunjang seperti restoran, kursus masak, dan tempat untuk membeli bumbu agar kegiatan kuliner dapat berjalan di Indonesia (Warawardhana & Maharani, 2014). Kuliner Indonesia terus berkembang seiring kemajuan teknologi diberbagai bidang, namun masih tetap mempertahankan keunikannya. Kuliner merupakan kegiatan pengembangan produk (Cokorda et al., 2019). Salah satu produk yang familiar di Indonesia adalah bakmi.

Pengembangan produk adalah usaha yang dilakukan untuk memperbaiki produk yang sedang berjalan atau menambah jenis yang

sudah ada (Cokorda et al., 2019). Pengembangan produk berkaitan dengan kreativitas. Untuk membuat makanan terlihat menarik maka dibutuhkan kreativitas, agar makanan tersebut memiliki daya tarik tersendiri (Febrian, 2015).

Bakmi merupakan mi yang menyerupai mi Cina yang disebut Lamian atau Mee Pok. Mi pertama dibuat dan berkembang di daratan Cina dan hingga kini masih terkenal sebagai *oriental noodle* (Hiola, 2018). Bakmi sudah menjadi makanan populer dan sudah dikenal luas oleh masyarakat. Salah satu jenis makanan hasil olahan tepung ini memiliki rasanya yang enak, praktis, dan tentu saja sangat digemari terutama pada anak usia remaja. Bakmi mengandung karbohidrat, sehingga dapat dijadikan sebagai makanan pengganti nasi karena banyak menyumbang energi pada tubuh.

Menurut (Munarso & Hariyanto, 2012), tingkat konsumsi mi meningkat sekitar 25% per tahun, pada awal tahun 2000-an, angka ini diperkirakan terus meningkat sekitar 15% per tahun. Sebanyak 3,8% penduduk Indonesia mengonsumsi mi basah lebih dari satu kali per hari (Yuliana, 2018).

Dalam pembuatan mi pada umumnya masih menggunakan bahan yang umum seperti tepung, telur, air, garam, sehingga penulis melakukan substitusi ekstrak buah Kesemek Tiongkok terhadap air pada olahan bakmi. Pada saat ini hasil pertanian buah kesemek di Indonesia masih belum mampu memenuhi kebutuhan pasar di Indonesia karena buah kesemek hanya dapat tumbuh di daerah sub-tropis atau di daerah tropis pada

ketinggian di atas 1000 m dpl.

Penghasil tani buah kesemek di Indonesia terdapat di daerah Jawa Timur tepatnya di daerah Malang dan Magetan. Terdapat juga di daerah Jawa Tengah tepatnya di daerah Boyolali, Temanggung dan Magelang. Daerah Jawa Barat terdapat di daerah Garut dan Majalengka. Daerah Sumatera Barat di daerah Solok dan terakhir dihasilkan di daerah Sumatera Utara yang terdapat di daerah Tanah Karo, Brastagi dan Toba (Ito Daulay, Marta et.al, 2018 ; Mutmainah, 2012).

Kesemek Tiongkok yang memiliki mutu rasa yang manis, renyah tekstur daging yang padat serta lembut membuat peneliti lebih memilih menggunakan Kesemek Tiongkok dibandingkan Kesemek lokal. Kesemek lokal yang memiliki rasa yang sepat dan memiliki warna yang kurang menarik lebih sulit dijadikan bahan substitusi dan sulit untuk mempertahankan kualitas aroma, rasa, warna, dan tekstur pada mi.

Oleh karena latar belakang diatas, maka penulis melakukan penelitian dengan judul “Substitusi Ekstrak Buah Kesemek Tiongkok Terhadap Air pada Pengelolaan Bakmi”.

B. Tujuan

Berikut ini adalah tujuan dari diadakannya seminar hasil ini:

1. Menjelaskan tentang Substitusi Ekstrak Buah Kesemek Tiongkok Terhadap Air pada Pengelolaan Bakmi.
2. Memaparkan hasil penelitian Substitusi Ekstrak Buah Kesemek

Tiongkok Terhadap Air pada Pengelolaan Bakmi.

3. Mendapatkan masukan dari *reviewer*, sehingga dapat mengetahui kekurangan dari hasil penelitian.

C. Manfaat

Berikut ini adalah manfaat dari diadakannya seminar hasil ini:

1. Mendapatkan wawasan dan pengetahuan lebih tentang Substitusi Ekstrak Buah Kesemek Tiongkok Terhadap Air pada Pengelolaan Bakmi.
2. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa dalam melakukan suatu penelitian produk
3. Diharapkan dapat bertukar informasi antara penulis dan *reviewer*

D. Deskripsi Penelitian

Dalam penelitian ini penulis melakukan survei menggunakan kuisisioner berupa uji hedonik dan uji mutu hedonik pada tanggal 1 November 2020 dan 5 November 2020. Jumlah responden yang mengisi kuisisioner adalah sebanyak 23 responden. Pengujian ini dilakukan untuk mengetahui rasa manis, aroma, warna kuning ke oranye-an dan tekstur kenyal pada bakmi.