

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Tepung terigu, salah satu bahan utama dalam pembuatan berbagai macam makanan. Tepung terigu pun memiliki berbagai macam merek dagang dengan kandungan protein yang berbeda – beda. Selain itu, saat ini tepung terigu lebih banyak dari hasil impor, sehingga membuat Indonesia menjadi salah satu negara dengan impor tertinggi untuk tepung terigu. Padahal mayoritas penduduk di Indonesia adalah petani, yang dimana bisa dibudidayakan untuk bercocok tanam gandum dan nantinya diolah sendiri menjadi tepung terigu. Selain mengurangi jumlah impor, tentu ini bisa dijadikan salah satu alternatif untuk menciptakan lapangan kerja serta hasil tepung terigu tersebut di ekspor ke luar negeri untuk menambah devisa negara pula.

Upaya mengurangi penggunaan tepung terigu sebagai bahan utama dalam pembuatan makanan, dapat menggunakan bahan alternatif yang lain. Bahan tersebut bisa berasal dari sereal. Salah satu sereal yang mudah ditemukan di Indonesia adalah Jagung yang mengandung banyak serat yang baik untuk tubuh. Jagung juga sangat mudah ditemukan di seluruh tempat atau kota, karena mayoritas penduduk yang sebagai petani. Selain dikonsumsi dalam bentuk jagung utuh, bisa diolah menjadi tepung jagung yang nantinya bisa dijadikan sebagai bahan untuk mengolah makanan. Saat ini pun tepung jagung sudah mulai banyak dijual di toko bahan kue dan mudah didapatkan. Sehingga

bila ingin menggunakan tepung ini tidak perlu membuatnya dari awal. pemilihan tepung jagung sebagai bahan substitusi adalah mudah didapatkan dipasaran dan harga yang termasuk murah.

Oleh - oleh khas daerah sangat beragam mulai dari beraneka macam bentuk, rasa hingga kemasannya. Oleh - oleh ini bisa berupa makanan maupun minuman yang menjadi salah satu tujuan wisatawan untuk berkunjung dan mencoba makanan dan minuman di daerah yang dituju, dan kadang ada yang membelinya untuk dibawa pulang dan dibagikan kepada tetangga atau kenalan mereka. Salah satu makanan khas di Yogyakarta yang terkenal adalah bakpia. Makanan yang terbuat dari tepung terigu lalu diisi dengan kacang hijau yang dihaluskan dan dicampur dengan gula pasir dan dipanggang (Rysna, 2015).

Bakpia ulir pada dasarnya sama dengan bakpia pada umumnya. Hanya berbeda pada bentuk kulitnya yang berulir, sehingga memperlihatkan lapisan dari kulit bakpia yang berwarna dan bentuknya yang setengah bulat. Isian bakpia ulir ini juga sama yaitu kumbu. Namun, untuk isian bisa diganti sesuai dengan keinginan.

Untuk mengurangi penggunaan dari tepung terigu ini, bisa dengan cara menggunakan tepung jagung sebagai bahan substitusi pada pembuatan bakpia. Rasa pada bakpia akan menjadi unik. Selain dari segi bahan, bentuk dari bakpia ini nantinya akan dibuat berbeda dari bakpia pada umumnya, yaitu memperlihatkan lapisan kulit bakpia yang berwarna. Sehingga dinamakan bakpia ulir. Bakpia ini akan menjadi salah satu produk inovasi yang berbeda.

Isian yang digunakan untuk bakpia ulir ini menggunakan kumbu jagung. Jagung yang digunakan adalah jagung pipil dan dihaluskan menggunakan blender dan dimasak hingga mengering dengan tambahan minyak goreng, gula dan garam.

Pemilihan produk ini didasari oleh semakin banyaknya minat masyarakat terhadap bakpia, dan semakin banyak produk yang menamai produknya dengan nama bakpia. Sehingga perlu adanya inovasi produk, namun tetap seperti produk aslinya agar masyarakat semakin lebih tertarik dalam mengkonsumsi bakpia. Serta penggunaan tepung jagung ini juga untuk mengurangi konsumsi tepung terigu, menjadi makanan yang lebih sehat dan penampilan yang terlihat berlapis dan berwarna yang membuat konsumen menjadi lebih tertarik. Bakpia dengan substitusi tepung jagung akan menjadikan produk inovasi baru.

B. Identifikasi Masalah

1. Masih sedikit penggunaan tepung jagung pada pembuatan patiseri, sehingga perlu adanya inovasi produk patiseri berbahan dasar tepung jagung.
2. Kualitas tepung jagung yang layak untuk dijadikan sebagai substitusi tepung terigu.
3. Kandungan gizi bakpia yang disubstitusikan dengan tepung jagung.

C. Batasan Masalah

Dengan melihat berbagai masalah yang muncul, maka penelitian ini dibatasi pada aspek menemukan resep yang tepat, tingkat penerimaan

masyarakat dan informasi nilai gizi terhadap produk inovasi Bakpia Ulir Jagung dengan menggunakan bahan baku substitusi tepung jagung.

D. Rumusan Masalah

1. Bagaimana resep yang sesuai untuk membuat produk bakpia ulir tepung jagung?
2. Bagaimana penerimaan masyarakat terhadap produk bakpia ulir tepung jagung ?
3. Bagaimana informasi gizi (karbohidrat, protein, lemak, serat kasar, abu dan pati) pada bakpia ulir tepung jagung?

E. Tujuan Penelitian

1. Menemukan resep produk Bakpia Ulir Jagung.
2. Mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk Bakpia Ulir Jagung.
3. Menemukan informasi gizi produk Bakpia Ulir Jagung.

F. Manfaat Pengembangan Produk

Manfaat yang dihasilkan dari pengembangan produk Pia Ulung yaitu :

a) Bagi pemerintah :

1. Penggunaan tepung jagung pada produk Pia Ulung membantu mengurangi penggunaan tepung terigu di Indonesia yang berdampak pada pengurangan impor gandum.
2. Menambah nilai jual jagung dan tepung jagung.

b) Bagi masyarakat :

1. Menciptakan produk pangan local berbasis bahan pangan lokal.

2. Menemukan resep standar Bakpia dengan substitusi tepung jagung.
3. Memperkenalkan produk Pia Ulung sebagai inovasi baru dalam makanan tradisional Bakpia.

G. Spesifikasi Produk

Bakpia ulir tepung jagung merupakan produk inovasi yang memanfaatkan tepung jagung sebagai bahan substitusi. Isian yang digunakan juga menggunakan jagung yang dihaluskan dan dimasak menyerupai isi bakpia pada umumnya, namun pada isian ini ada butiran - butiran jagung. Berbentuk bulat dan berukuran sedikit lebih besar dari bakpia pada umumnya. Aroma dan rasa seperti bakpia yang terbuat dari jagung dengan tekstur yang renyah namun lembut secara bersamaan. Teknik plating dengan menggunakan dessert plate, lalu bakpia diletakkan di atas plate dan di garnish dengan *edible flower*, daun mint dan sedikit saus coklat, kemasan yang digunakan adalah kemasan yang terbuat dari kertas berbentuk persegi yang bagian atasnya terbuat dari plastik bening sehingga bisa terlihat produknya. Nama produk ini adalah Bakpia Ulir Jagung atau Pia Ulung karena pemilihan bahan substitusi dan isian bakpia yang berbahan jagung.