

## BAB I

### PENDAHULUAN

---

#### 1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah Negara yang terletak di wilayah strategis, terlihat dari letak geografisnya, Indonesia yang diapit di antara dua benua yaitu Australia dan Asia serta Samudra Hindia dan Samudra Pasifik. Di antara dua samudra besar, Indonesia yang mendapatkan angin laut mengakibatkan banyaknya turun hujan, iklim yang tropis menyebabkan Indonesia memiliki dua musim. Selain iklim yang tropis, Indonesia mempunyai keragaman budaya seperti seni, bahasa, peradaban dan agama.

Pangan merupakan sesuatu yang berasal dari pertanian, perkebunan, dan perhutanan yang diperuntukkan sebagai makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh manusia, baik melalui proses pengolahan maupun tidak melalui proses pengolahan. Menurut Nur dan Sunarti (2004) salah satu yang dapat meningkatkan ketersediaan pangan adalah dengan memanfaatkan hasil pertanian, seperti ketersediaan umbi-umbian yang dapat menjadi alternatif dalam memenuhi bahan pangan penduduk yang mengandung karbohidrat tinggi. Pangan sebagai sumber gizi menjadi landasan manusia untuk mencapai hidup yang sehat dan sejahtera. Pangan memiliki banyak sumber gizi seperti karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral dan air. Krisis ekonomi di Indonesia membuat masyarakat kurang mengkonsumsi makanan yang bergizi, akan tetapi pemerintahan Indonesia telah berusaha meningkatkan kebutuhan pangan dengan cara melalui peningkatan produksi beras dan mengembangkan tanaman yang bernilai tinggi. Komoditi umbi-umbian dapat menjadi salah satu alternatif yang bernilai ekonomis. Masyarakat di Indonesia banyak memanfaatkan umbi-umbian sebagai pengganti beras ataupun sebagai tepung terigu. Umbi-umbian adalah bahan nabati 2 yang diperoleh dari dalam tanah, misalnya ubi kayu, ubi jalar, kentang, garut, kunyit, gadung, bawang,

kencur, jahe, kimpul, talas, gembili, ganyong, bengkuang dan sebagainya. Pada umumnya umbi-umbian tersebut merupakan bahan sumber karbohidrat terutama pati. Zulaikah (2002).

Pada saat ini dunia kuliner sedang mengalami perkembangan pesat dan cukup signifikan dengan menonjolkan ide-ide kreatif dan menarik sehingga menjadi tren tersendiri. Terutama mengenai tren dibidang *pastry* dan kue , yang dikatakan "Tren 2015 lebih pada produk *healthy*, salah satunya *gluten free pastry* dengan mengganti *gluten* atau tepung terigu, tentunya dengan memberi label atau info nutrisi agar lebih jelas kandungannya, Haryanto (2014).

Makanan adalah produk pangan yang siap hidang atau yang langsung dapat dimakan. Makanan biasanya dihasilkan dari bahan pangan setelah terlebih dahulu diolah atau dimasak, Soekarto (1990). Makanan tradisional adalah warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia Pekat dengan tradisi setempat, Winarno (1993). Menimbulkan pengalaman sensorik tertentu dengan nilai gizi yang tinggi, *European Commission* (2007). Makanan tradisional merupakan semua jenis masakan yang berasal dari berbagai daerah dengan resep dan cara pembuatannya pun bersifat turun temurun. Rasa kuliner tradisional yang khas dari satu daerah akan berbeda dengan daerah lainnya, Itulah keunikannya dan kaya akan aneka rasa. masing-masing kota memiliki kuliner tradisional yang berbeda. Perbedaan itu juga mempunyai ciri khasnya masing-masing. Salah satunya adalah makanan khas tradisional Jawa Barat yang banyak sekali makanan tradisionalnya.

**Produksi Mangga Menurut Provinsi, Tahun 2015-2019**

No.	Provinsi/Province	Tahun/Year					(Ton)
							Pertumbuhan/ Growth
		2015	2016	2017	2018	2019	2019 Over 2018 (%)
1	Aceh	18,689	21,203	17,350	19,104	21,533	12.72
2	Sumatera Utara	32,173	21,499	24,692	26,433	31,980	20.99
3	Sumatera Barat	6,712	12,265	7,703	11,828	13,540	14.48
4	Riau	10,247	9,945	14,668	19,743	17,908	-9.29
5	Jambi	4,324	2,883	3,214	3,868	5,436	40.52
6	Sumatera Selatan	14,557	11,153	12,047	24,167	23,760	-1.68
7	Bengkulu	5,055	3,923	5,226	5,390	7,195	33.49
8	Lampung	30,880	21,359	21,139	25,183	25,547	1.44
9	Kepulauan Bangka Belitung	3,287	1,907	1,657	2,010	3,111	54.75
10	Kepulauan Riau	2,208	1,425	1,110	1,302	3,269	151.00
11	DKI Jakarta	5,875	3,797	6,000	3,406	4,721	38.63
12	Jawa Barat	310,226	260,106	325,457	404,542	418,522	3.46
13	Jawa Tengah	396,636	334,596	389,019	443,487	485,041	9.37
14	DI Yogyakarta	36,740	19,614	32,238	61,171	58,130	-4.97
15	Jawa Timur	806,644	655,692	898,595	1,059,326	1,148,121	8.38
16	Banten	35,291	26,613	18,363	33,431	38,571	15.37
17	Bali	54,553	42,391	56,479	62,127	65,693	5.74
18	Nusa Tenggara Barat	120,696	109,069	165,250	151,354	141,794	-6.32
19	Nusa Tenggara Timur	55,870	88,976	42,508	47,292	51,845	9.63
20	Kalimantan Barat	5,049	4,339	3,871	6,752	10,082	49.32
21	Kalimantan Tengah	5,007	6,239	1,659	4,322	4,348	0.61
22	Kalimantan Selatan	8,574	7,585	7,946	11,291	10,408	-7.82
23	Kalimantan Timur	6,540	5,181	5,423	6,385	5,331	-16.51
24	Kalimantan Utara	2,516	5,605	5,549	8,900	3,470	-61.01
25	Sulawesi Utara	7,496	8,599	6,620	14,109	14,188	0.56
26	Sulawesi Tengah	15,631	10,940	7,012	9,434	14,650	55.30
27	Sulawesi Selatan	117,205	86,081	97,026	120,968	129,432	7.00
28	Sulawesi Tenggara	25,868	7,415	7,393	12,825	19,396	51.24
29	Gorontalo	7,513	4,284	1,934	3,307	2,204	-33.35
30	Sulawesi Barat	11,228	11,747	8,272	8,930	13,718	53.62
31	Maluku	9,441	6,076	7,114	8,280	8,394	1.38
32	Maluku Utara	4,672	1,636	975	400	2,843	610.22
33	Papua Barat	679	143	105	355	3,427	866.17
34	Papua	747	255	177	3,363	1,331	-60.42
<b>Indonesia</b>		<b>2,178,826</b>	<b>1,814,540</b>	<b>2,203,789</b>	<b>2,624,783</b>	<b>2,808,939</b>	<b>19.10</b>

Sumber : Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura

Sumber : Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jendral Hortikultura  
**Gambar 1. 1 Data Produksi Mangga Di Indonesia**

Gambar 1.1 diatas adalah daftar produksi mangga di Indonesia dari tahun 2019-2020 dengan setiap tahun yang sangat meningkat dan buah mangga merupakan tanaman buah tahunan yang berasal dari India. Tanaman ini kemudian menyebar ke wilayah Asia Tenggara termasuk Malaysia dan Indonesia. Jenis mangga yang banyak ditanam di Indonesia diantaranya *Mangifera indica* L. yaitu mangga Arumanis, Golek, Gedong, Manalagi dan Cengkir serta *Mangifera foetida* yaitu Kemang dan Kweni, Marhijanto dan Wibowo (1994).

Buah mangga mengandung beberapa zat gizi yang bermanfaat untuk perbaikan gizi masyarakat. Daging buah mangga yang berwarna merah oranye banyak mengandung vitamin A yang sangat dibutuhkan tubuh. Selain vitamin A,

buah mangga juga mengandung vitamin C. Kandungan vitamin C mangga berkisar antara 6-30 mg/100 g buah, Satuhu (2000).

Tidak hanya buah dagingnya saja yang bisa dimakan namun perlu diketahui bahwa limbah kulit mangga bukanlah tanpa manfaat. Karena meskipun kulit mangga bisa dibuang oleh masyarakat namun sebenarnya kulit mangga ini memiliki sifat antioksidan dan antikanker yang lebih kuat daripada ekstrak daging mangga. Kulit buah mangga juga kaya akan triterpen dan triterpenoid, yaitu senyawa yang bermanfaat sebagai antikanker dan menyembuhkan anemia. Kulit mangga juga kaya akan serat, bahkan lebih besar dari yang terkandung dalam daging buahnya. Serat merupakan salah satu nutrisi penting yang baik untuk kesehatan pencernaan dan mampu memberikan rasa kenyang yang lebih lama.

Limbah atau sampah adalah bahan buangan yang dihasilkan dari sebuah proses produksi, apapun bentuk produksinya. Mulai dari skala kecil, seperti rumah tangga, hingga skala besar seperti pabrik industri. Limbah memiliki bentuk yang beragam, mulai dari limbah cair hingga limbah padat.

Kolak merupakan salah satu makanan khas Ramadan. Hidangan ini merupakan makanan berkuah kental yang memiliki rasa dominan manis gurih. Kuah kolak berasal dari santan kelapa yang dicampur gula merah. Hidangan ini sudah lama dikenal di Indonesia. Kata kolak berasal dari kata 'khalik' yang berarti Sang Pencipta Langit dan Bumi, yang diartikan dengan maksud mendekatkan diri kepada Tuhan Yang Maha Esa. Menurut para ahli, kolak digunakan para ulama sebagai media penyebaran Islam.

Berbagai macam jenis kolak dibedakan berdasarkan isiannya. Biasanya kolak diisi berbagai macam buah-buahan seperti pisang, nangka, atau durian. Kolak bisa juga dimasukkan biji-bijian seperti kacang hijau. Salah satu varian kolak yang ada di Indonesia adalah kolak biji salak. Tidak seperti namanya, kolak biji salak tidak benar-benar menggunakan biji salak untuk isiannya. Biji salak yang

disebut dalam makanan ini merupakan adonan ubi dan tepung tapioka yang dibentuk bulat-bulat mirip biji salak. Kolak biji salak menjadi makanan favorit banyak orang untuk berbuka puasa. Teksturnya yang kenyal dan manis membuat makanan ini dijuluki boba khas Indonesia.

Namun pada umumnya kolak biji salak yang berukuran seperti kelereng dengan memiliki tekstur yang kenyal melainkan bisa dengan variasi berbeda dengan bentuknya. Disajikan dengan saus santan yang terpisah namun bisa juga dengan disatukan saat memasaknya agar lebih praktis dan kuahnya yang lebih gurih. Makanan ini cocok dengan hidangan penutup atau lainnya seperti menu sarapan atau penutup saat sesudah makan dengan keluarga. Kolak biji salak (candil) ini berbahan dasar umbi-umbian, pada dasarnya yang selalu digunakan saat untuk memasak kolak biji salak (candil) biasanya adalah ubi jalar.

ubi jalar berasal dari Benua Amerika, termasuk *family convolvuaceae*. Sebagai tanaman sumber karbohidrat, ubi jalar juga merupakan sumber vitamin dan mineral cukup tinggi, tetapi memiliki kandungan protein rendah yaitu 1,47 gram per 100gr bahan, Juanda dan Cahyono (2000).

Kendala dalam pembuatan inovasi terbaru ini untuk menguji kelayakan produk dalam kolak biji salak (candil) untuk cemilan para konsumen. Kulit mangga gedong gincu ini sangat kaya akan manfaat dan serat sehingga penulis ingin mencoba inovasi makanan terbaru. Berdasarkan latar belakang tersebut penulis merasa perlu melakukan penelitian mengenai pemanfaatan kulit mangga gedong gincu sebagai substitusi tepung tapioca pada produk kolak biji salak (candil).

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latarbelakang di atas maka rumusan masalah dalam peneltian ini:

1. Bagaimana formulasi kolak biji salak (candil) berbasis kulit buah mangga gedong gincu sebagai substitusi tepung tapioca?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap kolak biji salak (candil) berbahan dasar kulit buah mangga gedong gincu ?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui formulasi resep kolak biji salak (candil) berbahan dasar kulit buah mangga gedong gincu.
2. Mengetahui daya terima konsumen terhadap kolak biji salak (candil) berbahan dasar kulit buah mangga gedong gincu.

## 1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat teoritis dan praktis.

### 1.4.1 Kegunaan Teoritis

- 1 Memberikan informasi mengenai potensi kulit buah manga untuk Menjadi bahan dasar pembuatan kolak biji salak (candil).
- 2 Peneliti ini dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis atau berkaitan dengan isi dari penelitian.
- 3 Memperluas pemikiran mahasiswa dan masyarakat terhadap pemanfaatan kulit buah mangga.

- 4 Hasil penelitian dapat digunakan sebagai tambahan referensi bagi mahasiswa D3 Perhotelan Fakultas Ilmu Terapan

#### **1.4.2 Kegunaan Praktis**

1. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi solusi dalam pemanfaatan limbah kulit mangga serta memperkaya kuliner tradisional.
2. Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi industri kuliner, produsen kolak candil dan dalam pemanfaatan kulit buah mangga yang kaya akan kandungannya.
3. Dapat bermanfaat bagi produsen limbah kulit mangga.