

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri kuliner semakin pesat sejalan dengan meningkatnya keinginan konsumen terhadap sajian yang tidak hanya lezat, tetapi juga memiliki nilai inovasi. Inovasi dalam bidang kuliner menjadi hal yang penting untuk menciptakan produk makanan yang unik, menarik, serta mampu memenuhi kebutuhan dan selera pasar yang semakin beragam. Dengan adanya inovasi, berbagai bahan makanan yang sebelumnya jarang dimanfaatkan kini dapat diolah menjadi produk yang bernilai guna produk bernilai tambah. Di era modern ini, inovasi kuliner juga berperan dalam mengatasi berbagai tantangan, seperti pemanfaatan bahan pangan lokal, pengurangan limbah makanan, serta penyediaan alternatif makanan yang lebih menarik. Oleh karena itu, pengembangan inovasi makanan berbasis bahan lokal menjadi langkah strategis dalam menciptakan kuliner yang berkelanjutan dan diminati oleh masyarakat luas.

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik produksi jumlah panen buah nangka di Jawa Barat.

Tabel 1. 1 Produksi Buah Nangka tahun 2023

Kabupaten/Kota	Produksi Nangka (kuintal) (Kw)
Bandung	214.472,09
Jawa Barat	1.065.903,95

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2023

Buah nangka memiliki nilai ekonomi tinggi dan potensi pengembangan yang luas di Indonesia, terutama di wilayah Jawa Barat. Berdasarkan data produksi, total produksi nangka di Provinsi Jawa Barat mencapai 1.065.903,95 kuintal, dengan Kabupaten/Kota Bandung menyumbang sebesar 214.472,09 kuintal. Angka ini menunjukkan bahwa Bandung berkontribusi sekitar 20% terhadap total produksi nangka di Jawa Barat, menjadikannya sebagai salah satu daerah penting dalam rantai pasok buah nangka di wilayah tersebut. Kondisi geografis dan iklim tropis yang dimiliki oleh Jawa Barat sangat mendukung pertumbuhan tanaman nangka. Selama ini, pemanfaatan buah nangka masih terfokus pada daging buahnya

sebagai bahan konsumsi langsung atau olahan makanan tradisional. Padahal, bagian lain dari buah nangka seperti bijinya juga memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk pangan inovatif.

Melalui pendekatan inovatif terhadap hasil pertanian lokal seperti nangka, terutama di daerah dengan produksi yang signifikan seperti Bandung, diharapkan dapat membuka peluang ekonomi baru, meningkatkan nilai tambah produk lokal, dan mendukung ketahanan pangan serta keberlanjutan lingkungan.

"Buah nangka merupakan salah satu tanaman tropis yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan berpotensi besar dalam industri pangan serta kesehatan karena kandungan gizinya yang beragam." (Rahmawati & Setiawan, 2020). Buah Nangka banyak dibudidayakan di berbagai negara Asia, seperti Indonesia, Thailand, Malaysia, dan India. Buah ini memiliki cita rasa manis dengan aroma khas serta bisa langsung dimakan ataupun diolah menjadi beragam jenis makanan, seperti dodol, keripik, selai, dan es campur. Kemampuan pohon nangka untuk beradaptasi dengan berbagai kondisi tanah dan iklim menjadikannya tanaman yang berpotensi dikembangkan dalam sektor agribisnis, baik untuk pasar domestik maupun ekspor.

Biji nangka adalah salah satu komponen yang terdapat dalam buah nangka. (*Artocarpus heterophyllus*) yang sering kali terbuang dan belum diolah secara optimal. Padahal, biji nangka berpotensi menjadi pilihan pangan lain yang memiliki manfaat tinggi untuk diolah menjadi beragam produk makanan bernilai tambah. Biji nangka mengandung karbohidrat, protein, lemak, serat, serta berbagai mineral seperti kalsium, fosfor, dan zat besi yang bermanfaat bagi kesehatan (Hallo Sehat 2022). Di beberapa daerah, biji nangka sudah dimanfaatkan sebagai bahan pangan, misalnya dengan cara direbus, digoreng, atau dijadikan campuran dalam masakan. Namun, *Pemanfaatan dari buah nangka ini kebanyakan hanya dari buahnya saja. Tanpa diketahui banyak orang, biji dari buah nangka ini memiliki potensi untuk menjadi sesuatu yang memenuhi kebutuhan manusia. Biji nangka memiliki kadar protein yang cukup tinggi. Selain protein biji nangka memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh* (Nareza 2020 dalam F Sherly 2023).

Pemanfaatan biji nangka ini masih terbatas dan belum banyak dikembangkan oleh banyak masyarakat menjadi produk olahan yang lebih inovatif. Padahal, dengan teknologi pengolahan yang tepat, biji nangka dapat diolah menjadi

tepung atau bahan baku lain yang dapat menggantikan beberapa komponen dalam makanan, seperti tepung terigu.

Madeleine adalah kue kecil berbentuk cangkang yang terkenal dengan teksturnya yang ringan, lembut, dan sedikit renyah di bagian pinggirnya. "*Madeleine adalah kue klasik asal Prancis yang pertama kali dikenal pada abad ke-18 di wilayah Lorraine dan sejak itu menjadi bagian dari budaya kuliner Prancis yang mendunia.*" (Dupont, 2019). Kue ini berasal dari abad ke-18 di Lorraine dan menjadi populer setelah diperkenalkan di istana Raja *Louis XV*. Bahan utamanya meliputi tepung terigu, gula, telur, mentega, dan baking powder, sering ditambah perisa seperti vanila atau kulit jeruk. "*Teknik khas dalam pembuatan madeleine adalah proses pendinginan adonan sebelum dipanggang, yang berfungsi untuk menghasilkan tekstur yang lembut dan mengembang sempurna.*" (Lemoine & Bernard, 2020). Pengembangan ini mengoptimalkan potensi biji nangka sebagai sumber pangan yang lebih luas dan bermanfaat. Melalui penelitian ini, diharapkan penulis dapat menemukan formulasi resep yang tepat untuk inovasi biji nangka sebagai bahan dasar dalam pembuatan *madeleine*, serta mengetahui daya tarik konsumen dalam pengembangan kuliner tradisional Indonesia di pasar modern.

Kurangnya pemanfaatan biji nangka sebagai bahan pangan inovatif dalam industri *food and beverage*, meskipun dengan kandungan nutrisi yang tinggi, biji nangka mampu potensi untuk diolah yang tentunya akan menjadi nilai tambah. Banyak buah nangkanya saja yang diolah atau dimanfaatkan, sementara biji nya kurang di manfaatkan atau dibuang begitu saja. Nyatanya, biji nangka menyimpan komposisi nutrisi yang baik, antara lain karbohidrat, protein, serta serat pangan. Dengan pengembangan lebih lanjut, biji nangka dapat diolah menjadi berbagai produk pangan inovatif yang tidak hanya meningkatkan nilai tambah, tetapi juga mendukung ketahanan pangan dan menambah variasi sumber bahan baku lokal. Maka dari itu, dengan kurangnya pemanfaatan biji nangka penulis menginginkan untuk mengembangkan juga memanfaatkan biji nangka yang menjadikan suatu olahan produk dengan melakukan eksperimen *madeleine* berbahan dasar biji nangka.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana formulasi resep inovasi biji nangka sebagai bahan dasar dalam pembuatan *madeleine*?

2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap *madeleine* berbahan dasar biji nangka?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui formulasi resep mengolah biji nangka sebagai bahan dasar dalam pembuatan *madeleine* guna menciptakan inovasi pangan yang memanfaatkan limbah biji nangka agar lebih bernilai guna.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap *madeleine* berbahan dasar biji nangka sebagai upaya untuk menilai potensi pasar dan daya tarik produk inovatif ini.

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis, penelitian ini berkontribusi dalam memperkaya literatur ilmiah mengenai inovasi produk makanan berbasis pangan lokal, khususnya dalam pengembangan *madeleine* dengan bahan dasar biji nangka. Selain itu, penelitian ini juga memanfaatkan bahan baku yang masih jarang digunakan, sehingga dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya menambah wawasan, tetapi juga mendorong pemanfaatan bahan lokal secara lebih optimal.

1.4.2 Manfaat Praktis

Secara praktis, penelitian ini menghadirkan alternatif produk pangan yang lebih hemat biaya dan memiliki nilai tambah dengan memanfaatkan biji nangka sebagai bahan dasar dalam pembuatan *madeleine*. Inovasi ini tidak hanya membantu mengoptimalkan pemanfaatan bahan pangan yang sering terbuang, tetapi juga dapat mengurangi ketergantungan pada tepung terigu. Selain itu, produk ini menyediakan pilihan makanan yang lebih sehat, sehingga dapat menjadi solusi bagi penulis yang ingin menerapkan makanan yang lebih beragam.