

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri makanan adalah area yang terus berkembang dan menghadapi persaingan yang sangat intens. Inovasi produk merupakan aspek penting untuk menjaga daya saing serta memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin beragam. Seperti yang dinyatakan oleh Lestari (2022), "Industri kuliner masa kini tidak mampu hanya mengandalkan rasa, tetapi perlu beradaptasi melalui inovasi bahan, teknik, dan cara penyajian." Pandangan ini sejalan dengan pernyataan Tidd dan Bessant (2014) yang mengungkapkan bahwa inovasi di sektor makanan meliputi penciptaan cita rasa baru, pemakaian bahan alternatif, metode pengolahan yang efisien, serta kemasan yang menarik. Inovasi memberikan kesempatan bagi produk makanan untuk memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan bersaing di pasar baik lokal maupun global.

Salah satu area inovasi yang dapat dijelajahi adalah penggunaan singkong (*Manihot esculenta*) sebagai bahan baku alternatif dalam dunia kuliner. Koswara (2009), Menyatakan bahwa Singkong adalah komoditas pertanian yang banyak ditanam di Indonesia dan memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, menjadikannya sebagai pengganti tepung terigu. Namun, penggunaan singkong dalam industri makanan modern masih tergolong minim. Herawati (2018) menyatakan bahwa meskipun produksi singkong melimpah, sebagian besar penggunaannya terbatas pada produk tradisional seperti ubi rebus, tepung tapioka, dan sejumlah jajanan khas daerah.

Minimnya penggunaan singkong sebagai bahan baku untuk produk inovatif disebabkan oleh beberapa kendala utama. Sundoro (2022) menjelaskan bahwa salah satu hambatan terbesar dalam pengolahan singkong adalah usia simpannya yang singkat. Tingginya kadar air (sekitar 60%-70%) menyebabkan singkong cepat membusuk akibat pertumbuhan mikroorganisme. Selain itu, Nurhayati (2022), menunjukkan bahwa kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam inovasi pengolahan juga menjadi faktor lain yang menghambat penggunaan singkong. Aspek lain yang turut berkontribusi adalah terbatasnya teknologi serta akses ke peralatan pengolahan yang memadai,

sehingga industri kecil dan menengah (IKM) mengalami kesulitan dalam mengembangkan produk berbasis singkong yang memiliki nilai jual tinggi.

Selain dari sisi teknis, Gusnadi, Taufik, dan Baharta (2021) menambahkan bahwa pandangan masyarakat terhadap singkong sebagai bahan pangan kelas bawah juga menjadi penghalang utama dalam pengembangannya. Untuk memberi gambaran yang jelas mengenai kendala utama dalam pengolahan singkong, berikut adalah tabel yang merangkum faktor-faktor yang menjadi tantangan dalam memanfaatkan singkong sebagai bahan pangan inovatif :

Tabel 1.1
Kendala dalam Pengolahan Singkong di Indonesia

No	Faktor Kendala	Deskripsi Kendala	Dampak	Sumber
1	Umur Simpan Singkong yang Pendek	Singkong segar memiliki kadar air tinggi (sekitar 60%- 70%) yang menyebabkan mudahnya pembusukan akibat jamur dan bakteri.	Distribusi dan penyimpanan menjadi sulit, mengurangi daya jual singkong.	Sundoro (2022), Unimus (2023)
2	Kurangnya Penerapan Teknologi Pengolahan	Banyak industri kecil belum menerapkan teknologi modern dalam pengolahan singkong, menyebabkan produk masih terbatas dalam bentuk tradisional.	Produk singkong kurang bervariasi, tidak kompetitif di pasar modern.	Journal UMPR (2022), Jambi Univ (2023)
3	Keterbatasan Peralatan Pengolahan	Pelaku usaha, terutama di sektor industri kecil dan menengah (IKM), tidak memiliki akses ke mesin pemrosesan seperti pamarut atau pengering.	Produksi tidak efisien, kualitas produk tidak konsisten.	Journals UBMG (2021), STIKOM Bali (2023)
4	Persepsi Singkong sebagai Pangan Kelas Bawah	Singkong masih dianggap sebagai bahan pangan inferior dibandingkan dengan beras atau gandum.	Minat inovasi rendah, sulit bersaing dengan produk berbasis tepung terigu.	Gusnadi, Taufik, C Baharta (2021)

Sumber : Hasil Modifikasi Penulis , 2025

Data yang tertera dalam Tabel 1.1, menunjukkan bahwa tantangan dalam pengolahan singkong mencakup tidak hanya aspek teknis seperti penyimpanan dan alat, tetapi juga menunjukkan keterbatasan dalam bidang teknologi serta pandangan sosial. Gabungan dari berbagai rintangan ini mengakibatkan

minimnya variasi produk berbasis singkong di pasar modern. Untuk itu, dibutuhkan strategi inovatif yang dapat mengubah persepsi tentang singkong dari sekadar makanan tradisional menjadi elemen utama dalam kuliner modern. Untuk mengatasi tantangan ini, perlu dilakukan inovasi dengan memanfaatkan singkong sebagai bahan baku dalam produksi makanan modern, salah satunya dalam pembuatan dessert internasional. Tiramisu, sebagai penutup khas Italia, biasanya menggunakan biskuit *ladyfinger* yang ringan dan berongga, serta keju *mascarpone*. Menurut Farr dan McKenney (2021) biskuit *ladyfinger* merupakan elemen krusial karena dapat menyerap cairan espresso tanpa kehilangan bentuknya, sementara keju *mascarpone* memberikan kelembutan pada tekstur dan rasa khas tiramisu.

Salah satu strategi yang relevan adalah penggunaan singkong dalam pembuatan tiramisu, sebuah pencuci mulut khas Italia yang biasanya menggunakan biskuit *ladyfinger* dan keju *mascarpone*. Farr dan McKenney (2021) mengemukakan bahwa biskuit *ladyfinger* memiliki peranan penting dalam tiramisu karena mampu menyerap espresso tanpa mengorbankan strukturnya, sementara *mascarpone* memberikan kelembutan dan cita rasa yang unik.

Di sisi lain, biskuit *ladyfinger* adalah bahan yang diimpor dengan harga yang cukup tinggi dan ketersediaannya sering kali tidak konsisten di pasar. Restaurant365 (2020) mencatat bahwa bahan impor seperti *ladyfinger* dan *mascarpone* kerap mengalami perubahan harga dan distribusi yang tidak merata. Situasi ini menjadi tantangan tersendiri bagi pelaku industri makanan yang ingin menyajikan tiramisu yang autentik dengan harga yang lebih ekonomis. Oleh karena itu, sangat penting untuk menemukan bahan lokal yang bisa menggantikan peran *ladyfinger* dalam membentuk tiramisu, tanpa mengorbankan kualitas tekstur dan rasa.

Pemakaian singkong sebagai alternatif *ladyfinger* dianggap relevan karena dua alasan penting. Pertama, dari segi ketersediaan dan biaya, singkong adalah bahan lokal yang berlimpah dan jauh lebih murah dibandingkan produk impor. Kedua, dari perspektif inovasi dan pengembangan produk lokal, penggantian bahan impor dengan bahan lokal memberikan kesempatan untuk diversifikasi resep dan meningkatkan nilai jual singkong. Ferdian dan Wijaya (2020)

menjelaskan bahwa inovasi kuliner dapat dilakukan dengan menyesuaikan resep internasional dengan bahan lokal yang sesuai untuk selera konsumen domestik. Singkong yang telah dikukus atau dihaluskan memiliki tekstur yang mampu menyerap cairan seperti espresso, sehingga secara fungsi dapat berperan sebagai pengganti ladyfinger dalam tiramisu.

Dengan demikian, pengembangan tiramisu berbahan dasar singkong merupakan solusi inovatif yang tidak hanya mengatasi tantangan bahan baku, tetapi juga menjadi langkah strategis dalam meningkatkan potensi pangan lokal, mendukung industri kuliner kreatif, dan memperluas pasar produk berbasis singkong di era modern. Oleh karena itu, penelitian ini akan berfokus pada dua hal utama: pertama, merumuskan resep tiramisu berbasis singkong yang dapat mengambil alih peran biskuit ladyfinger dalam struktur produk; dan kedua, menilai penerimaan konsumen terhadap tiramisu hasil inovasi tersebut dari aspek rasa, tekstur, penampilan, serta kesesuaian dengan preferensi lokal.

1.2 Rumusan Masalah

Melihat latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, penelitian ini merumuskan beberapa masalah pokok yang berkaitan dengan inovasi singkong dalam bentuk tiramisu, yaitu:

1. Bagaimana formulasi resep pada produk inovasi Pemanfaatan Singkong sebagai pengganti alternatif biskuit ladyfinger dalam Tiramisu?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap resep pada produk inovasi Pemanfaatan Singkong sebagai pengganti alternatif biskuit ladyfinger dalam Tiramisu?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menciptakan inovasi dalam pembuatan tiramisu dengan memanfaatkan singkong sebagai bahan dasar utama. Secara rinci, tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui formulasi resep pada produk inovasi Pemanfaatan Singkong sebagai pengganti alternatif biskuit ladyfinger dalam Tiramisu?
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap pada produk inovasi Pemanfaatan Singkong sebagai pengganti alternatif biskuit ladyfinger dalam Tiramisu?

1.4 Kegunaan Penelitian

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

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi pada perkembangan pengetahuan di dunia kuliner, terutama dalam inovasi penggunaan bahan alternatif untuk pembuatan dessert. Dari segi teori, studi ini dapat dijadikan acuan oleh para akademisi dan praktisi untuk memahami karakteristik singkong sebagai pengganti biskuit *ladyfinger* dalam tiramisu. Di samping itu, penelitian ini juga memperluas pemahaman tentang metode pengolahan singkong supaya dapat mencapai tekstur dan rasa yang sesuai dengan kriteria tiramisu konvensional.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini dapat memberikan manfaat baik secara akademis maupun praktis. Lebih rinci, manfaat dari penelitian ini meliputi:

1. Kegunaan Akademis

Studi ini dapat menjadi referensi yang berguna bagi akademisi, mahasiswa, dan peneliti lain yang berminat pada inovasi produk pangan yang berfokus pada bahan lokal. Temuan penelitian ini juga dapat memperkaya pengetahuan dalam bidang kuliner, terutama terkait pengolahan singkong sebagai alternatif bahan untuk pembuatan kue modern seperti tiramisu.

2. Kegunaan Praktis

Bagi para pelaku industri makanan, penelitian ini bisa menjadi sumber inspirasi dalam menciptakan produk inovatif berbasis bahan lokal, khususnya singkong, yang menawarkan alternatif lebih ekonomis dan bernilai tambah. Selain itu, hasil penelitian juga bisa memberikan wawasan mengenai metode pengolahan singkong yang tepat agar bisa digunakan sebagai bahan dasar tiramisu tanpa mengurangi keunikan rasa dan teksturnya.

3. Kegunaan Bagi Konsumen dan Masyarakat

Inovasi ini dapat memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk menikmati tiramisu yang lebih terjangkau, dengan pemanfaatan bahan pangan lokal.