

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini banyak wisata kuliner di Indonesia yang dipenuhi berbagai macam variasi makanan mulai dari cemilan atau makanan ringan, kue, hingga masakan nusantara. Permintaan makanan yang sehat dan selera masyarakat semakin meningkat dengan kesadaran masyarakat yang tinggi akan pentingnya makanan sehat akan menunjang kebutuhan gizi bagi tubuh. Para pengusaha kuliner sebaiknya menyajikan makanan yang memiliki perbedaan dan inovasi terbaru, hal ini dilakukan untuk menarik perhatian konsumen. Di zaman modern ini kita memasuki era globalisasi yang menawarkan banyak hal-hal yang instan dan praktis tidak terkecuali makanan, maka dari itu banyaknya makanan yang dijual sudah siap makan dikarenakan banyak orang produktif yang sibuk bekerja atau aktivitas lain sehingga tidak ada waktu untuk membuat makanan. Ketatnya persaingan di pasar makanan tidak menyurutkan langka untuk memproduksi suatu makanan yang tidak kalah menarik, tentunya dengan harapan mampu bersaing dalam makanan (Amaliah M, 2021). Definisi *dessert* menurut kamus online Merriam-Webster adalah hidangan yang biasanya manis yang dimakan pada akhir makan malam (Merriam-Webster, 2015). Variasi *dessert* adalah *cake, tart, cookies, biscuit, gelatin, pastry, ice cream, pie, pudding, custard, sweet soup*, dan permen. (Guswinto NE, 2020).

Saat ini banyak penikmat *dessert* di kalangan masyarakat tetapi para konsumen lebih banyak berasal dari kalangan remaja dan anak-anak dikarenakan *dessert* biasanya memiliki rasa yang cukup manis atau tinggi gula sehingga penikmat *dessert* terbatas khususnya di kalangan lansia atau beberapa orang yang memiliki batasan asupan terutama dalam penggunaan gula. Tak jarang juga masyarakat kurang memperhatikan kandungan gizi dari makanan yang dikonsumsinya. Maka dari itu penulis membuat produk modifikasi *Dessert* yaitu *Banoffee Pie* dengan mengurangi penggunaan gula serta menambah zat gizi khususnya serat pada produk modifikasi *Banoffee pie* sehingga rentang konsumen pada produk modifikasi *banoffee pie* menjadi lebih luas dan menambah nilai gizi pada produk modifikasi *banoffee pie* dan terciptanya *snack* manis atau *dessert* dengan rendah gula dan tinggi serat.

Banoffee Pie adalah makanan penutup asal Inggris yang terbuat dari pisang, krim dan gula. Dibuat pertama kali oleh *Ian Downing* dan *Nigel Mackenzie* dari restoran *The Hungry Monk* di Jevington. Berkembang sejak tahun 1972, *banoffee pie* terinspirasi dari makanan penutup asal Amerika yang disebut dengan *Blum's Coffee Toffe Pie*, terdiri dari gula-gula lembut di atas krim kopi. *Banoffee pie* menggunakan buah pisang yang banyak akan manfaat, nutrisi yang terkandung didalam pisang antara lain karbohidrat, protein, mangan, vitamin A, vitamin B, vitamin C, serat, potassium, dan magnesium (Mifta R, 2020). *Banoffee pie* disajikan dengan teknik lapis atau layer yang dimana pada lapis dasar menggunakan biskuit, lapis kedua kemudian diisi dengan pisang, kemudian disiram dengan saus caramel, kemudian dilapisan ketiga menggunakan *whipping cream*, dan terakhir ditaburi dengan menggunakan *topping* coklat bubuk.

Tanaman kelor memiliki nilai manfaat dalam pengobatan, sumber makanan, produk kosmetik dan kecantikan, serta memiliki kemampuan sebagai bahan

penjernih air. Tanaman kelor merupakan salah satu tanaman yang paling bermanfaat di dunia. Tanaman kelor kaya akan nutrisi karena mengandung berbagai macam senyawa fitokimia pada daun, polong, dan biji. Tanaman kelor merupakan salah satu jawaban untuk mengatasi ketidakseimbangan nutrisi yang dihadapi oleh masyarakat. Seluruh bagian tanaman kelor daun, bunga, polong dan buah memiliki nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Daun kelor juga memiliki nilai kalori yang rendah, sehingga dapat digunakan untuk diet bagi penderita obesitas). Daun kelor mengandung protein sekitar 19-29% dan serat sekitar 16-24% terhadap bobot total daun kelor. Daun kelor juga dikenal merupakan sumber antioksidan (Rani KC, 2019). Penelitian yang telah dilakukan membuktikan bahwa daun kelor memiliki kandungan antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan buah-buahan yang lain seperti stroberi (Rani KC, 2019)

Oat (Avena sativa) sudah dikenal sejak jaman Yunani kuno. *Oat* di Indonesia dikenal juga dengan nama *havermut*, sayangnya bahan pangan ini belum begitu akrab pada masyarakat Indonesia. Struktur biji *oat* hampir mirip seperti gandum. *Oat* adalah gandum utuh, yang termasuk karbohidrat kompleks sehingga membutuhkan waktu lebih lama untuk dicerna oleh tubuh, yang dapat membantu makan lebih sedikit dengan memperlambat pencernaan sehingga menimbulkan efek kenyang yang lebih lama. *Oatmeal* mengandung serat yang mampu menghambat atau mengurangi penyerapan kolesterol jahat (LDL) di usus. Mengonsumsi serat minimal 6 gram (sekitar 1 ½ cangkir) atau lebih setiap hari, bisa mengurangi LDL dan kolesterol total didalam tubuh. Karbohidrat di dalam *oat* sebagian besar berasal dari tepung halus atau pati. Kandungan seratnya pun adalah serat unik yang bernama *beta-glucan*. Serat inilah yang berperan menurunkan kadar kolesterol jahat, gula, dan insulin dalam darah. Serat selain dikonsumsi sebagai makanan sehat juga dapat digunakan sebagai masker atau pembersih wajah dan kulit. (Putri A, 2021)

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana pengembangan produk modifikasi *Banoffee Pie*?
2. Mengapa *Banoffee pie* dimodifikasi dengan menambahkan bahan tambahan *oatmeal* dan daun kelor?
3. Bagaimana proses modifikasi *banoffee pie* sebagai *dessert* tinggi serat dengan bahan tambahan *oatmeal* dan daun kelor?
4. Bagaimana kandungan gizi produk modifikasi *banoffee pie* dengan bahan tambahan dan *oatmeal* dan daun kelor sebagai *dessert* tinggi?
5. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk modifikasi *banoffee pie* dengan bahan tambahan *oatmeal* dan daun kelor sebagai *dessert* tinggi serat?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari kajian ini adalah modifikasi hidangan *dessert* banoffee pie sebagai *dessert* tinggi serat berbahan *oatmeal* dan daun kelor. Tujuan khusus dari laporan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Mengkaji proses modifikasi *banoffee pie* dengan bahan tambahan *oatmeal* dan daun kelor sebagai *dessert* tinggi serat

2. Menghitung kandungan energi dan zat gizi modifikasi *banofee pie* dengan bahan tambahan *oatmeal* dan daun kelor sebagai *dessert* tinggi serat
3. Menguji organoleptik produk modifikasi *banofee pie* dengan bahan tambahan *oatmeal* dan daun kelor sebagai *dessert* tinggi serat
4. Menganalisis biaya finansial produk modifikasi *banofee pie* dengan bahan tambahan *oatmeal* dan daun kelor sebagai *dessert* tinggi serat

1.4 Manfaat

Berdasarkan uraian diatas, manfaat yang diharapkan dari penyusunan laporan tugas akhir ini yaitu:

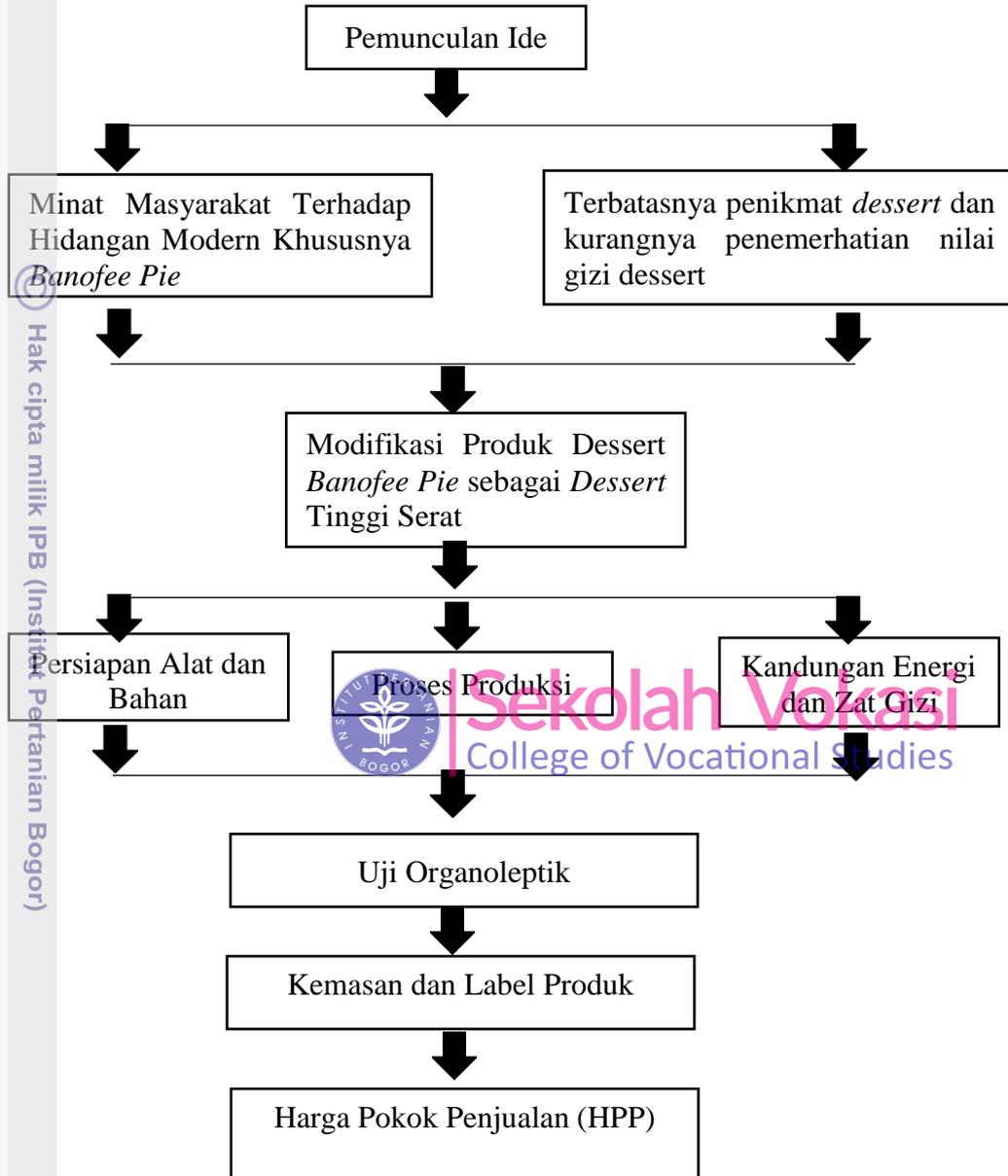
1. Bagi Peneliti
Peneliti dapat menambah pengetahuan dan pemahaman terkait pengembangan produk, modifikasi hidangan dan menjadi bahan acuan terhadap penelitian di masa mendatang
2. Bagi Mahasiswa
Penelitian ini bagi mahasiswa dapat dijadikan bahan referensi atau bahan perbandingan terhadap penelitian dimasa mendatang
3. Bagi Instansi
Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi perkembangan Pendidikan dan menjadi acuan dalam proses pembelajaran dan menambah informasi yang lebih mengenai perkembangan produk dan modifikasi hidangan
4. Bagi Masyarakat
Penelitian ini dapat dijadikan informasi serta bahan evaluasi terkait pengembangan produk dan modifikasi hidangan

1.5 Ruang Lingkup

Laporan tugas akhir ini merupakan penelitian yang dilakukan untuk meneliti pengembangan produk berupa modifikasi hidangan modern menggunakan bahan lokal, meneliti kandungan gizi produk dan mengkaji daya terima konsumen terhadap produk modifikasi yaitu *banofee pie* dengan bahan tambahan daun kelor dan *oat* sebagai *dessert* tinggi serat. Ruang lingkup penelitian ini difokuskan pada uji organoleptik produk yang diberikan kepada panelis untuk melihat daya terima produk. Peneliti melakukan dengan cara memproduksi sendiri produk yang akan diteliti serta memberikan kuesioner uji organoleptik melalui *google form*.



1.6 Kerangka Pikir



Gambar 1. Kerangka Pikir

Pemunculan ide dalam pembuatan produk ini yaitu karena hidangan modern saat ini banyak diminati oleh masyarakat dari berbagai kalangan usia salah satu hidangan modern yang banyak diminati oleh masyarakat yaitu hidangan dessert, namun sebagian besar masyarakat kurang memperhatikan kandungan gizi serta manfaat hidangan yang mereka konsumsi. Maka dari itu dibutuhkan inovasi hidangan dessert dengan menggunakan bahan yang bergizi dan memiliki banyak manfaat bagi tubuh.

Daun kelor diyakini memiliki potensi untuk memperbaiki kekurangan gizi, kelaparan, serta mencegah dan menyembuhkan berbagai penyakit diseluruh dunia. Kandungan serat alami yang terdapat pada oatmeal sangat baik untuk melancarkan

sistem pencernaan, selain mempunyai kandungan serat alami *oatmeal* juga mengandung berbagai nutrisi lain yang tidak kalah penting. Mulai dari kandungan lemak, protein, vitamin B1, B2, B3, B5, B9, kalsium, magnesium, folat, fosfor, mangan, kalium juga zat besi, beberapa kandungan ini tentu dapat membantu mencukupi asupan nutrisi harian tubuh (Prabandari AI, 2020). Melihat dari keunggulan dari kedua bahan tersebut penulis beranggapan bahwa perlu adanya penambahan bahan pangan dari kedua bahan tersebut yang bertujuan meningkatkan nilai ekonomis dan menambah kandungan gizi sehingga *dessert* menjadi *dessert* sehat. Pembuatan *dessert* sehat dilakukan dengan cara melakukan pengembangan produk yang sudah ada dan banyak diminati seperti *dessert* salah satunya yaitu *Banoffee Pie*. Pengembangan produk dilakukan dengan cara modifikasi *Banoffee Pie* menggunakan daun kelor dan *oatmeal* yang baik untuk Kesehatan.

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengembangan Produk

Pengembangan produk adalah suatu proses penemuan ide untuk barang dan jasa termasuk merubah, menambah atau merumuskan kembali sebagian dari sifat-sifat pokok yang sudah ada dalam segi corak, merek dan kuantitas. Pengembangan produk yaitu mengembangkan produk supaya bisa lebih baik dan dapat menarik minat konsumen serta bisa lebih bersaing dengan seluruh pesaing yang ada. Pengembangan produk dilaksanakan dengan tujuan untuk melayani pasar yang telah ada sekarang dengan lebih meningkatkan penjualan, memenuhi usaha menemukan barang baru yang lebih baik, serta melaksanakan aktivitas- aktivitas dari teknik penelitian, perkerayaan dan perancangan produk (Rini, 2013).

Tahap-tahap pengembangan produk baru menurut Kotler dan Keller (2009 dalam Rini, 2013) yaitu (1) penciptaan ide, ada banyak ide atau gagasan terkait produk baru dalam proses penciptaan ide namun ide itu harus bisa dilanjutkan ke tahapan selanjutnya; (2) penyaringan ide, bertujuan agar perusahaan bisa memperoleh ide yang berkualitas, hal ini juga berguna untuk mengurani biaya produksi; (3) pengembangan dan pengujian konsep; (4) pengembangan strategi pemasaran; (5) analisis bisnis; (6) pengembangan produk; (7) pengujian pasar, perusahaan memproduksi akan mendapatkan gambaran dan pengalaman yang berhubungan dengan produk yang akan diluncurkan sebelum produk dijual sesungguhnya dalam skala yang luas; (8) tahap komersialisasi. Salah satu cara dalam pengembangan produk yaitu dilakukannya modifikasi resep produk. Modifikasi resep adalah mengubah resep dasar menjadi resep baru yang dilakukan dengan cara ditambah, dikurangi, atau divariasikan bahan makanan, bumbu, cara pengolahan, porsi dan nilai gizinya. Tujuan dilakukan modifikasi resep adalah meningkatkan penampilan serta meningkatkan rasa hidangan yang pada akhirnya akan meningkatkan tingkat penerimaan (Astuti, 2019)

2.2 *Banoffee Pie*

Pie terbagi menjadi dua jenis yaitu *pie* asin dan *pie* manis. Adonan *pie* dibentuk mengikuti bentuk loyang. Adonan *pie* dapat dibuat tertutup atau terbuka bagian atasnya (Gisslen, 1946, hlm. 426). *Pie* adalah salah satu jenis produk *pastry* yang populer di Inggris, produk *pie* masuk ke Indonesia adalah ketika bangsa Eropa menduduki beberapa wilayah di Indonesia karena pada masa penjajahan secara

