

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia memiliki kebiasaan sering mengonsumsi *snack*. Hal tersebut dapat menjadi peluang untuk melakukan usaha jasa boga. Usaha jasa boga merupakan kegiatan yang mengatur penyelenggaraan di bidang makanan atau minuman dalam jumlah banyak serta diselenggarakan secara komersial untuk mendapatkan keuntungan sesuai dengan prinsip ekonomi. Saat ini, banyak usaha yang berkembang pesat karena adanya ide kreatif dan inovatif. Modifikasi dapat dilakukan untuk memperbaiki kualitas produk ataupun menonjolkan keunikan produk. Modifikasi resep bertujuan meningkatkan kualitas menu dalam hal nilai gizi, tekstur, rasa, aroma dan warna. Modifikasi resep perlu dilakukan agar makanan yang disajikan kepada konsumen menjadi lebih menarik, serta meminimalisir rasa kejenuhan dan sisa makanan konsumen (Azza *et al.* 2016)

Brotuna Doughnut merupakan hidangan modifikasi dari donat. Donat merupakan salah satu panganan yang sangat dikenal dan disukai oleh sebagian masyarakat Indonesia (Wibisono 2016). Donat merupakan *snack* yang diolah dengan cara digoreng, namun penggunaan teknik pengolahan ini kurang baik untuk kesehatan karena hidangan akan mengandung lebih banyak lemak. Makanan gorengan mengandung lemak jenuh, apabila dikonsumsi berlebihan dapat beresiko menyumbat peredaran darah (Fiastuti 2015). Oleh karena itu, dilakukan penggantian teknik pengolahan *deep frying* dengan teknik yang lebih sehat untuk mengurangi kandungan lemak. Adapun bahan dasar yang digunakan untuk pembuatan donat adalah tepung terigu sehingga sebagian besar kandungan gizi yang terdapat dalam donat adalah karbohidrat dalam bentuk pati sebesar 68%–76% (Samuel dan Syarbini 2013). Maka, dilakukan penambahan bahan makanan untuk melengkapi atau meningkatkan kandungan gizi hidangan. Penambahan bahan makanan dilakukan dengan menambahkan ikan tuna, brokoli, susu skim dan produk olahan susu yaitu keju.

Ikan tuna digunakan pada produk *Brotuna Doughnut* karena jenis ikan ini memiliki kandungan lemak yang rendah hanya sebesar 1,5 g per 100 g daging. Selain itu, ikan tuna memiliki kandungan fosfor yang tinggi (Data Komposisi Pangan Indonesia 2017). Hal tersebut sejalan dengan tujuan dari modifikasi resep ini yaitu, mengurangi konsumsi lemak dan meningkatkan kandungan gizi khususnya fosfor. Tulang ikan merupakan salah satu limbah dari industri pengolahan ikan yang memiliki kandungan kalsium, fosfor dan karbonat (Wardani 2012). Namun, saat ini tulang ikan tuna masih jarang digunakan dan menjadi limbah. Oleh karena itu, penggunaan tulang ikan tuna dilakukan untuk mengurangi jumlah limbah ikan tuna dan juga menambah kandungan gizi pada hidangan. Salah satu sayuran yang mengandung fosfor adalah brokoli, pada 100 g brokoli terkandung fosfor sebesar 67 mg (USDA 2019). Keju merupakan produk olahan dari susu yang merupakan salah satu sumber fosfor. Keju yang digunakan pada produk modifikasi ini berbahan dasar dari susu sapi, yaitu keju *cheddar*. Jenis keju ini lebih mudah ditemukan dipasaran dan juga memiliki harga yang relatif terjangkau.

Preferensi merupakan minat atau pilihan seseorang dalam memilih suatu produk, baik barang atau jasa (Simamora 2013). Preferensi konsumen terhadap *Brotuna Doughnut* merupakan pilihan suka atau tidak suka oleh seseorang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

terhadap *Brotuna Doughnut*. Analisis preferensi konsumen dilakukan dengan harapan dapat memenuhi atau mengatasi keinginan konsumen terhadap *Brotuna Doughnut* sehingga dapat memasarkan produk dengan lebih baik agar tetap atau semakin diminati konsumen. Preferensi konsumen terhadap suatu produk akan terus berubah dari waktu ke waktu sehingga penting untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap suatu produk atau jasa untuk mengembangkan produksinya (Rahardjo 2016). Preferensi konsumen terhadap *Brotuna Doughnut* dilakukan berdasarkan teori sikap yang meliputi afektif, kognitif dan konatif.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah mengenai produk modifikasi dalam tugas akhir ini, yaitu:

1. Apa yang membedakan produk *Brotuna Doughnut* dengan produk donat lainnya?
2. Bagaimana proses pembuatan produk *Brotuna Doughnut*?
3. Kandungan gizi apa saja yang terdapat pada produk *Brotuna Doughnut*?
4. Berapa harga jual dari produk *Brotuna Doughnut*?
5. Bagaimana preferensi konsumen terhadap produk modifikasi *Brotuna Doughnut* ?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mengetahui preferensi konsumen terhadap *Brotuna Doughnut*. Secara khusus tugas akhir ini bertujuan:

1. Mengidentifikasi gambaran umum pengembangan produk *Brotuna Doughnut*.
2. Mengidentifikasi proses produksi *Brotuna Doughnut*.
3. Menghitung kandungan gizi *Brotuna Doughnut*.
4. Menganalisis biaya bahan dan harga jual pada produksi *Brotuna Doughnut*.
5. Menganalisis preferensi konsumen terhadap *Brotuna Doughnut*.

1.4 Manfaat

Laporan ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak yang membutuhkan, di antaranya:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Mampu mengembangkan ide dan kreatifitas dalam pembuatan modifikasi suatu produk di bidang industri jasa makanan dan gizi.
 - b. Memperoleh pengalaman untuk menganalisis hal-hal yang berkaitan dengan usaha jasa boga dalam membuat suatu produk.
 - c. Mendapatkan pengetahuan dan pengalaman tentang membuat dan mengembangkan suatu produk di bidang jasa makanan dengan kegiatan pengelolaan di dalamnya.
2. Bagi Lembaga Pendidikan
 - a. Hasil modifikasi produk dapat di *launching* sebagai produk baru dan di klaim sebagai produk hasil dari mahasiswa IPB dan dapat dipasarkan.
 - b. Sebagai bahan masukan untuk mengevaluasi sampai sejauh mana program atau kurikulum yang telah diterapkan sesuai dengan kebutuhan masyarakat.



3. Bagi Masyarakat

Masyarakat dapat mengonsumsi donat yang unik dan juga sehat sehingga dapat menjadi salah satu alternatif *snack* sehat.

1.5 Kerangka Pemikiran

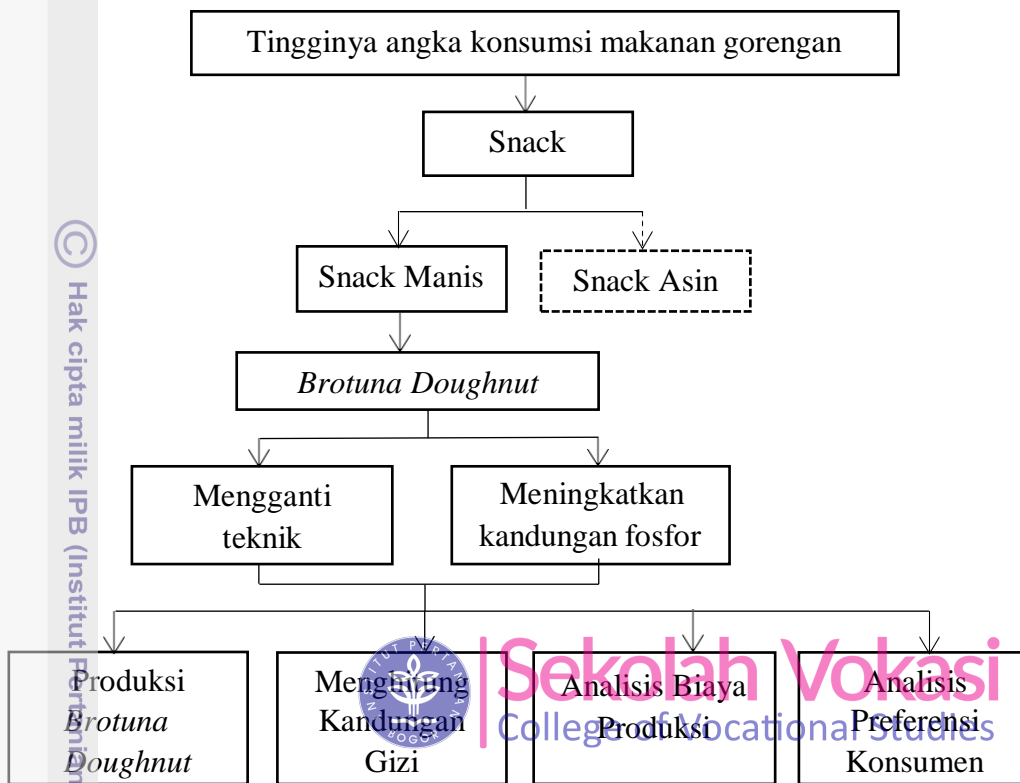
Berdasarkan hasil Survey Sosial Ekonomi Nasional pada tahun 2014–2018, konsumsi makanan gorengan atau *fried food* di Indonesia memiliki rata-rata pertumbuhan atau kenaikan sebesar 15,08% per tahun. Data tersebut menunjukkan bahwa masyarakat memiliki ketertarikan yang cukup tinggi dalam mengonsumsi makanan gorengan. *Snack* yang diolah dengan cara digoreng termasuk ke dalam makanan gorengan. *Snack* merupakan makanan ringan yang biasa dikonsumsi diantara waktu makan utama. *Snack* terdiri dari *snack* asin dan *snack* manis. Salah satu *snack* manis yang diolah dengan cara di goreng adalah donat. Berdasarkan Daftar Penyerapan Minyak Goreng pada kelompok bahan sereal, donat memiliki penyerapan minyak paling tinggi, yaitu sebesar 15,6%. Berdasarkan hal tersebut, maka dilakukan modifikasi hidangan untuk menciptakan produk donat sehat. Nama hidangan dari produk modifikasi ini adalah *Brotuna Doughnut*.

Modifikasi resep dilakukan dengan mengganti teknik pengolahan *deep frying* menjadi teknik pengolahan *baking* untuk mengurangi kandungan lemak. Modifikasi juga dilakukan dengan menambahkan bahan makanan lain untuk meningkatkan kandungan gizi khususnya fosfor. Bahan makanan yang ditambahkan pada produk modifikasi ini adalah ikan tuna, keju, susu skim dan brokoli. Pada 100 g ikan tuna terkandung 606 mg fosfor, pada 100 g keju terkandung 338 mg fosfor dan pada 100 g susu skim terkandung 97 mg fosfor (Data Komposisi Pangan Indonesia 2017). Selanjutnya pada 100 g brokoli terkandung 67 mg fosfor (USDA 2019). Dengan penambahan bahan-bahan tersebut kandungan fosfor dari produk ini menjadi lebih tinggi. Fosfor sangat penting untuk kesehatan tulang. Fosfor berperan dalam keseimbangan kadar kalsium darah. Kurangnya asupan fosfor dapat memengaruhi pertumbuhan tulang (Parinduri *et al.* 2017).

Produksi *Brotuna Doughnut* meliputi persiapan alat dan bahan, proses pengolahan dan penyajian. Proses pengolahan terdiri dari pembuatan abon tuna dan pembuatan *Brotuna Doughnut*. Pembuatan abon tuna tidak hanya menggunakan daging tuna saja tetapi juga menggunakan tulang ikan tuna. Hal ini dilakukan untuk mengurangi limbah dari pengolahan ikan tuna dan juga untuk menambah kandungan fosfor pada hidangan. Tampilan atau bentuk dari donat identik dengan bentuk seperti cincin, sehingga untuk menambah estetika produk tanpa menghilangkan ciri khas dari donat itu sendiri maka bentuk *Brotuna Doughnut* dibuat berbeda dengan bentuk seperti cincin namun dengan motif seperti untiran.

Perhitungan kandungan gizi dilakukan untuk mengetahui kadar kandungan gizi yang terkandung pada *Brotuna Doughnut* sehingga dapat lebih meyakinkan konsumen bahwa produk modifikasi ini dapat menjadi salah satu alternatif *snack* sehat lebih rendah lemak dan tinggi fosfor. Analisis biaya dilakukan untuk mengetahui biaya produksi yang dibutuhkan dalam pembuatan produk *Brotuna Doughnut* sehingga dapat menetapkan harga jual dari produk tersebut. Analisis preferensi konsumen perlu dilakukan untuk mengetahui apakah konsumen

menyukai atau tidak menyukai hidangan *Brotuna Doughnut* sehingga produksi *Brotuna Doughnut* dapat lebih dikembangkan.



Keterangan Gambar :
 ————— = Variabel yang diamati
 - - - - - = Variabel yang tidak diamati

Gambar 1 Bagan kerangka pikir

1.6 Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada penelitian tugas akhir ini yaitu, menganalisis secara kualitatif dengan menggunakan analisis deskriptif dan menggunakan skala Likert dalam pemberian skor pada kuisisioner yang akhirnya akan dijadikan interval kelas untuk ditarik kesimpulan berdasarkan data yang diperoleh. Kuisisioner diberikan kepada 30 responden. Karakteristik responden pada penelitian ini, yaitu konsumen yang pernah mengonsumsi *Brotuna Doughnut* maupun produk donat lainnya dengan kategori usia remaja (12–17 tahun), dewasa awal (18–40 tahun), dewasa madya (41–60 tahun) dan lanjut usia (>61 tahun), selanjutnya dilakukan analisis preferensi konsumen terhadap *Brotuna Doughnut*. Pelaksanaan praktik usaha jasa boga ini dilaksanakan secara mandiri di lingkungan peserta PKL. Bagian yang dianalisis berkaitan dengan preferensi konsumen berdasarkan sikap yang terdiri dari konatif, afektif dan kognitif. Hal ini digunakan sebagai gambaran terkait preferensi konsumen terhadap *Brotuna Doughnut*. Analisis preferensi dilakukan untuk mengetahui apakah konsumen menyukai produk *Brotuna Doughnut* sebagai salah satu alternatif *snack* sehat tinggi fosfor.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.