



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertumbuhan perekonomian nasional di Indonesia sebenarnya telah berkembang melalui ekonomi kreatif, salah satunya melalui bidang kuliner dari berbagai daerah yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Indonesia. Kuliner berkaitan erat dengan proses dalam menyiapkan makanan atau memasak yang merupakan kegiatan dasar manusia dalam memenuhi kebutuhan hidupnya. Beberapa antropolog memercayai bahwa kegiatan memasak sudah ada sejak 250 tahun lalu pada saat tungku pertama kali ditemukan. Sejak saat itu teknik memasak terus mengalami perkembangan dari setiap daerah dipenjuru dunia dan memiliki variasi makanan tersendiri. Hal ini menjadikan makanan sebagai suatu hal yang memiliki fungsi sebagai produk budaya. Berangkat dari pemahaman tersebut, kuliner dijadikan sebuah komoditas industri kreatif berbasis budaya (Bayumi & Jaya, 2018). Semakin berkembangnya ekonomi dan ilmu pengetahuan dan teknologi membuat kita harus melakukan suatu pengembangan produk.

Pengembangan produk baru harus menjadi keharusan agar perusahaan tetap dapat mempertahankan kelangsungan hidupnya. Pengembangan produk baru hendaknya menjadi pusat perhatian bagi perusahaan karena sumbangannya jelas bagi kelangsungan hidup dan kemakmuran perusahaan. Selain itu, pengembangan produk baru sangat erat kaitannya dengan keberhasilan suatu perusahaan dalam usaha meningkatkan penjualannya. Melakukan pengembangan produk baru dapat membuat peluang perusahaan untuk mendapatkan pelanggan baru akan semakin besar. Hal tersebut akan membuat pelanggan bertambah dan penjualan akan meningkat. Tentu apabila produk yang dijual sesuai dengan apa yang menjadi harapan konsumen. Pengembangan produk berkaitan erat dengan daya terima konsumen, untuk mengetahui konsumen menyukai produk yang kita buat harus dilakukan uji organoleptik.

Evaluasi sensori atau organoleptik adalah ilmu pengetahuan yang menggunakan indera manusia untuk mengukur tekstur, warna, aroma dan rasa produk pangan. Penerimaan konsumen terhadap suatu produk diawali dengan penilaiannya terhadap penampilan, rasa dan tekstur. Pada akhirnya yang dituju adalah penerimaan konsumen. Pendekatan dengan penilaian organoleptik dianggap paling praktis karena lebih murah biayanya.

Salah satu kuliner di Indonesia yang banyak dimodifikasi adalah dodol. Seiring perkembangan ilmu dan teknologi, berbagai penelitian upaya pengembangan dodol telah dilakukan. Penelitian-penelitian tersebut bertujuan untuk memperbaiki proses pengolahan, meningkatkan nilai gizi dodol, hingga diversifikasi penggunaan tepung beras ketan sebagai bahan baku utama pembuatan dodol. Dodol dapat digolongkan sebagai makanan ringan yang dibuat dari campuran tepung beras ketan putih, gula merah, dan santan kelapa, dididihkan hingga mengental, berminyak dan tidak lengket, dan apabila dingin pasta akan menjadi padat, kenyal, dan dapat diiris (Nasaruddin, dkk., 2012).

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang terdapat dalam laporan ini adalah sebagai berikut :

1. Apa gambaran umum dari produk dodol jagung isi nangka?
2. Bagaimana proses produksi dari produk dodol jagung isi nangka?
3. Bagaimana tahap pengembangan produk dodol jagung isi nangka?
4. Bagaimana daya terima konsumen pada produk dodol jagung isi nangka?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari kajian ini adalah untuk mengkaji dan mengetahui pengembangan produk dodol jagung isi nangka berdasarkan daya terima konsumen. Sedangkan tujuan dari laporan secara khusus adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui gambaran umum dari produk dodol jagung isi nangka
2. Mengidentifikasi proses produksi
3. Mengidentifikasi pengembangan produk
4. Mengidentifikasi pengembangan produksi produk berdasarkan daya terima konsumen
5. Mengetahui daya simpan dari produk dodol jagung isi nangka

1.4 Manfaat

Berdasarkan hasil dari tugas akhir diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Bagi Mahasiswa
Mahasiswa mampu menerapkan dan mengembangkan suatu produk makanan serta mengembangkan kreatifitas untuk membuat produk modifikasi olahan dodol
2. Bagi Perguruan Tinggi
Dapat menjadi tolak ukur pencapaian kinerja program studi khususnya untuk mengevaluasi pembelajaran mahasiswa terkait teori yang sudah diterapkan selama perkuliahan
3. Bagi Masyarakat
Masyarakat dapat mengkonsumsi dodol jagung isi nangka serta menjadikan referensi modifikasi dari produk dodol

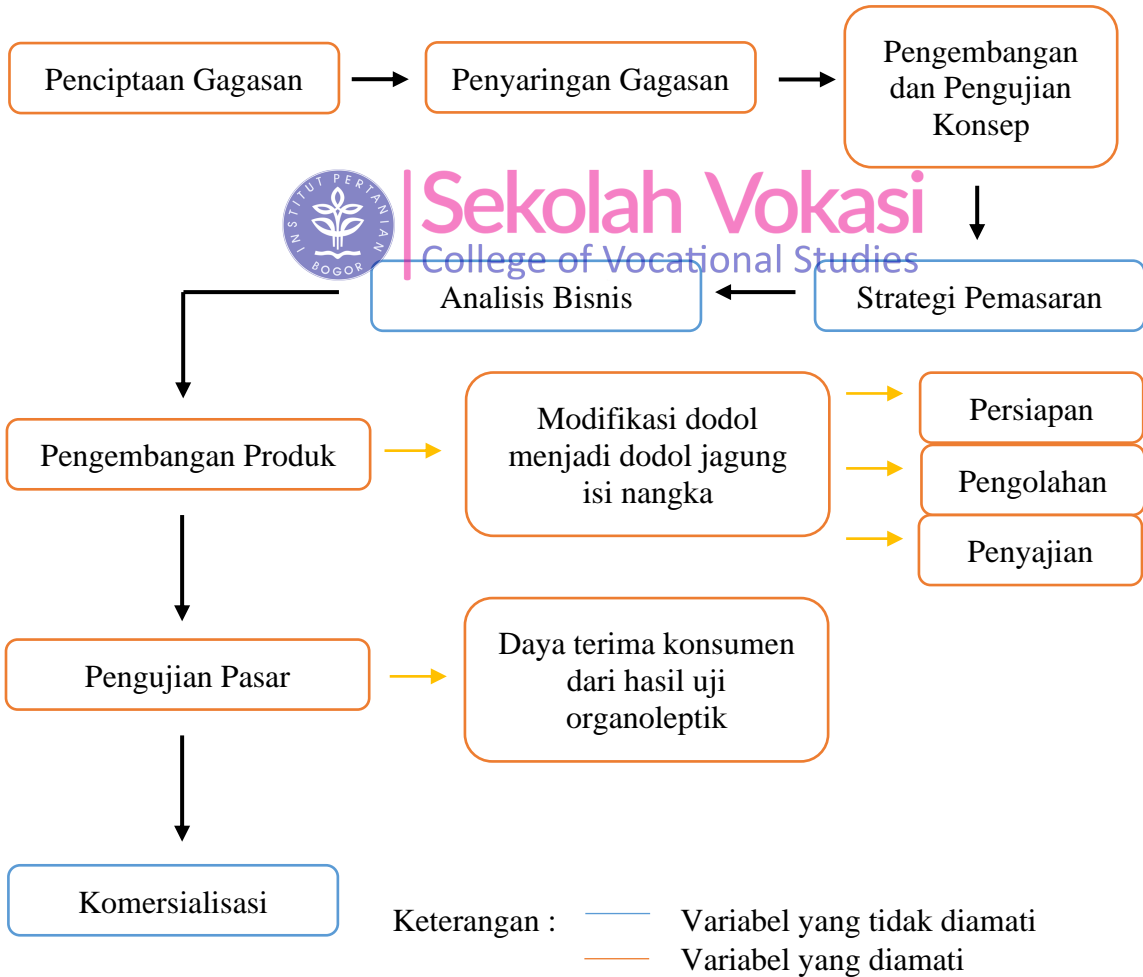
1.5 Kerangka Pikir

Menurut Kotler (1990) pengembangan produk terdiri atas 8 tahap yaitu (1) Penciptaan Gagasan (2) Penyaringan Gagasan (3) Pengembangan dan Pengujian Konsep (4) Strategi Pemasaran (5) Analisis Bisnis (6) Pengembangan Produk (7) Pengujian Pasar (8) Komersialisasi.

Pengembangan produk dodol menjadi produk dodol jagung isi nangka karena terdapat aspek perubahan bahan baku dan adanya tambahan bahan untuk memperkaya tekstur dodol. Proses produksi dodol jagung isi nangka menggunakan bahan-bahan seperti tepung custard, jagung manis, nangka, santan, tepung maizena, susu bubuk, gula, keju, garam dan daun pandan. Penggunaan tepung custard sebagai bahan baku

utama dodol dan tepung maizena sebagai bahan untuk mengentalkan tekstur dodol membuat dodol jagung isi nangka ini berbeda dengan dodol pada umumnya. Rasa yang dihasilkan menjadi lebih kaya, penampilan dari adonan dodol juga terlihat mengkilat serta tekstur dari dodol jagung isi nangka yang lembut dan kenyal yang berasal dari nangka.

Modifikasi produk dodol jagung isi nangka ini terbagi menjadi beberapa tahap yaitu persiapan, pengolahan dan penyajian. Pada tahap persiapan terdapat beberapa kegiatan seperti menimbang bahan, pencucian dan pemotongan. Pada tahap pengolahan terdapat beberapa kegiatan seperti mencampur bahan dan proses pemasakan dodol. Teknik pengolahan yang digunakan saat membuat dodol jagung isi nangka adalah *boiling*. Pada tahap penyajian terdapat beberapa kegiatan seperti menyediakan cup untuk tempat dodol dan menggarnish dodol. Selain itu juga terdapat proses pemorsian. Tahap pengembangan produk yang selanjutnya yaitu pengujian pasar dimana dilakukan uji organoleptik terhadap produk dodol jagung isi nangka hal ini dilakukan untuk melihat daya terima konsumen.



Gambar 1 Kerangka Pikir Dodol Jagung Isi Nangka

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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang