

# BAB 1

## PENDAHULUAN

---

### 1.1 Latar Belakang

Atraksi wisata yang sedang diminati wisatawan saat ini salah satunya adalah wisata kuliner Octaviany (2017). Wisata kuliner merupakan suatu kegiatan perjalanan yang menyediakan makanan dan minuman bagi wisatawan, yang memiliki tujuan untuk memenuhi kebutuhan kegiatan wisatawan saat melakukan relaksasi, rekreasi, pendidikan dan kesehatan. Pada saat ini wisata kuliner sudah berkembang dengan pesat, salah satunya produk *dessert*. Produk *dessert* merupakan asupan makanan yang dapat menyeimbangi kebutuhan tubuh berupa kalori. Kalori yang diberikan berupa energi yang mampu menghasilkan tenaga agar bisa beraktivitas saat berwisata. Seiring perkembangan zaman, inovasi *dessert* saat ini mulai berkembang, karena *dessert* yang biasanya disantap setelah makanan pokok kini wisatawan menggantinya sebagai makanan sepinggan. Salah satu produk *dessert* yang sering disantap wisatawan yaitu *Mousse*.

Produk *Dessert* biasanya disajikan dan *diplating* begitu sederhana, tetapi pada saat ini dimusim era digitalisasi *modern* terdapat berbagai macam produk *dessert* yang lebih menarik dengan teknik *Gastronomi* sebagai salah satu teknik seni kuliner. Akan tetapi sangat diabaikan oleh orang-orang yang memiliki pola gaya hidup sehat, karena teknik *Gastronomi* menggunakan bahan-bahan kimia seperti *Lecitine* dan *Xantan Gum* sebagai bahan untuk menambahkan seni pada kuliner. Pola gaya hidup sehat atau yang dikenal dengan istilah *Healthy Life Style* mulai *trend* di Indonesia karena penjualan alat-alat olahraga yang mendukung untuk hidup sehat mulai beredar dimana-mana. Selain alat olahraga yang menunjang, makanan sehat juga terus meningkat dan banyak dikonsumsi oleh banyak orang, hal ini dilihat dari volume postingan orang-orang yang mengkonsumsi makanan dengan berbagai bahan dasar *vegetarian* dan buah-buahan. Oleh karena itu, perlu kita pahami bahwa gaya hidup sehat seseorang itu diatur oleh aktivitas pekerjaan, waktu istirahat dan makanan yang dikonsumsi. Tidak begitu mudah untuk menentukan gaya hidup sehat karena bukanlah hal yang menyenangkan, sebab

harus memilih dalam mengkonsumsi makanan dan tidak boleh sembarangan dalam mengkonsumsinya. Akan tetapi disisi lain, terdapat banyak hal manfaat seperti terjaganya berat badan dan dapat meningkatkan energi serta membantu mencegah penyakit. Pada umumnya produk *dessert* mengandung banyak Gula yang tinggi dan Cokelat, karena bertujuan untuk memberi rasa kenyang dan membantu meningkatkan *mood* serta menyegarkan mulut, sehingga sangat mudah memberikan penyakit diabetes atau obesitas jika berlebihan mengkonsumsi gula. Menurut Riset Kesehatan Dasar (RISKEDAS 2018) sejak tahun 2007 pada orang dewasa terjadi peningkatan proporsi obesitas dengan persentase pada tahun 2007 sebanyak 10,5% , tahun 2013 sebanyak 14,8%, dan tahun 2018 sebanyak 21,8% (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia : 2018).

*Mousse* merupakan *dessert* yang berasal dari Perancis yang memiliki arti busa dengan tekstur cerah dan berlubang. *Mousse* memiliki cita rasa manis yang berasal dari perisa buah. Pada dasarnya *Mousse* biasanya menggunakan *Topping Cream*, yang diolah menjadi *whipped cream* kemudian ditambahkan *fresh milk* serta pasta atau *jam* dengan pemberian sedikit *gelatin* sebagai bahan pengikat. Bahan dasar yang digunakan pada *mousse* berupa Cokelat, Air dan telur yang dicampur hingga memiliki tekstur yang kaku dan lembut, dengan proses pengolahan menggunakan *base* pemberian rasa yang berasal dari cokelat dan perisa buah Marpaung (2017). Salah satu buah yang dapat dijadikan perisa pada *mousse* adalah buah nangka. Maka dari itu penulis akan membuat *mousse* dengan buah nangka sebagai substitusi gula dan lemak nabati.



Sumber : Cook's Illustrat

Gambar 1.1 *Mousse*

Karena pada umumnya mousse mengandung gula dan coklat, namun dengan berlebihan mengkonsumsi gula dan coklat tidak baik bagi tubuh, karena dapat membuat diabetes dan merusak gigi. Pada tahun 2018 menurut Riset Kesehatan Dasar (RISKEDAS 2018) tercatat proporsi masalah gigi dan mulut sebanyak 57,6%.

Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) adalah buah yang terdiri dari Daging buah yang memiliki rasa manis, biji yang memiliki tekstur keras, dan dami (jerami) yang memiliki tekstur yang lengket akibat getah yang dihasilkan. Buah nangka memiliki pohon dengan tinggi sekitar 20 sampai 30 meter, dengan bentuk batang bulat silindris berdiameter 1 meter. Buah nangka sampai saat ini hanya dikonsumsi daging buahnya saja, sedangkan dami dan bijinya menjadi limbah pangan. Buah nangka termasuk buah ganda yang memiliki biji lebih berat sekitar 8% sampai 15% dari berat dagingnya. Biji buah nangka terbungkus dalam kulit coklat yang tebal dengan tektur keras serta licin. Oleh karena itu masyarakat hanya memanfaatkan daging buahnya saja.

Menurut Sugiarto (2003) dalam Azwatina, Vina (2018) menyatakan pada pengolahan kripik buah nangka menghasilkan limbah buah nangka sebanyak 65% sampai 80% dari berat keseluruhan. Selain kulit dan dami buah nangka, biji buah nangka merupakan limbah yang menempati jumlah cukup besar, yaitu sekitar 30% sampai 50% dari total limbah yang dihasilkan.

Biji nangka merupakan limbah organik yang dihasilkan dari buah nangka yang belum banyak orang manfaatkan khasiatnya. Padahal biji buah nangka memiliki kandungan gizi yang cukup banyak yaitu :

**Tabel 1.1 Tabel  
Kandungan Gizi pada Biji Buah Nangka per 100 gram**

NO.	Komponen Gizi	Kandungan
1.	Energi	165 kkal
2.	Protein	4,2 Gram
3.	Lemak	0,1 Gram
4.	Karbohidrat	36,7 Gram
5.	Kalsium	33 Mg

6.	Fosfor	200 Mg
7.	Besi	1,0 Mg
8.	Vitamin A	0 SI
9.	Vitamin B1	0,20 Mg
10.	Vitamin C	10 Mg
11.	Air	57,7 Gram

Sumber : Agus (*Direktorat gizi, Depkes (2009)*).

Biji nangka memiliki bentuk yang lonjong dan bulat dengan ukuran panjang sekitar 3,5 cm sampai 4,5 cm dengan berat 3-9 g atau 1/3 dari berat buahnya. Buah nangka biasanya menghasilkan 150 sampai 350 butir biji. Pada buah nangka terdapat 3 lapisan kulit yaitu : kulit berwarna kuning yang memiliki tekstur lunak dan lengket, kulit berwarna putih dengan tekstur alot dan kulit berwarna cokelat dengan tekstur keras dan licin. Di dalam kulit cokelatlah terdapat biji buah nangka dengan daging berwarna putih serta tekstur yang padat. Menurut Sindumarta et al (2012) (dalam K.W Dewi, 2013) menyatakan selain berfungsi sebagai salah satu penahan rasa lapar akibat kandungan gizi karbohidrat yang cukup tinggi, biji nangka juga memiliki kandungan minyak nabati sekitar 11,39%.

Minyak nabati adalah salah satu lemak esensial yang berasal dari asam linoleat (LA) omega-6. Mengonsumsi makanan yang mengandung lemak nabati, seharusnya seimbang antara omega -3 dan omega-6, karena lemak pada omega-6 lebih banyak 20 kali lipat dibanding lemak omega-3 Planck Nina (2007). Minyak nabati memiliki keunggulan lebih banyak dibanding lemak jenuh, karena terdapat kandungan fitokimia yang baik untuk tubuh. Biasanya bahan utama minyak nabati yang dihasilkan berasal dari kelapa sawit, kacang-kacangan, dan biji-bijian. Minyak nabati yang berasal dari biji-bijian sangat baik dikonsumsi karena kaya akan omega-3 yang mampu mencegah terjadinya inflamasi dan mengontrol tekanan darah.

Tim Ide Masak (2014 : 8) menyatakan kandungan pada biji-bijian sangat tinggi akan zat gizinya, karena biji-bijian adalah cadangan perbekalan bahan makanan bagi anak-anak untuk tumbuh dan berkembang, dengan kandungan

protein sekitar 13,5 gram per 100 gram, serat, mineral seperti kalium, tembaga, selenium, magnesium, zat seng, fosfor, dan vitamin E, B2, dan folat.

**Tabel 1.2 Tabel Produktivitas Buah Nangka di Indonesia  
Tahun 2014 - 2018**

No.	Tahun	Tanaman Hasil (Pohon)	Produksi Kuintal
1.	2014	5.569.264	6.442.913
2.	2015	5.460.415	6.994.873
3.	2016	4.746.300	6.549.097
4.	2017	4.672.341	6.511.635
5.	2018	7.754.753	5.424.265

Sumber : Kementerian Pertanian Produksi Hortikultura

Di Indonesia masih belum banyak inovasi produk dengan pemanfaatan biji buah nangka. Oleh karena itu dengan turunnya produktivitas buah Nangka di Indonesia saat ini, maka buah nangka semakin mahal harganya. Untuk mengurangi limbah pangan dan menghasilkan keuntungan, maka biji buah nangka dapat dijadikan sebagai bahan alternatif minyak nabati pada *mousse*. Karena sampai saat ini, lemak nabati yang terkandung pada *mousse* berasal dari cokelat. Sedangkan jika berlebihan mengkonsumsi cokelat bisa menyebabkan kegemukan, karena cokelat memiliki efek ketagihan untuk dikonsumsi. Sampai saat ini produksi cokelat di Indonesia makin meningkat serta penjualan semakin bersaing. Maka dari itu penulis akan melaksanakan substitusi biji buah nangka sebagai pengganti cokelat pada *mousse*.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang yang dikemukakan di atas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi resep *Mousse* dengan Pemanfaatan buah nangka sebagai substitusi Gula dan Lemak Nabati?
2. Bagaimana Daya Terima Konsumen pada *Mousse* dengan Pemanfaatan buah nangka sebagai substitusi Gula dan Lemak Nabati?

3. Bagaimana Nilai Gizi dan Nilai Ekonomis yang terkandung pada *Mousse* dengan Pemanfaatan buah nangka sebagai substitusi Gula dan Lemak Nabati?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Secara umum tujuan penelitian ini untuk menemukan formulasi resep *Mousse* dengan lemak nabati dari Biji Nangka. Ada juga tujuan khusus dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui formulasi resep *Mousse* dengan tambahan biji nangka sebagai bahan alternatif lemak nabati dan buah nangka sebagai substitusi gula.
2. Mengidentifikasi daya terima konsumen terhadap kualitas *Mousse* dengan lemak nabati dari biji nangka dan gula dari buah nangka.
3. Mengetahui nilai gizi dan nilai ekonomis yang terkandung pada *Mousse* dengan substitusi Gula dan Lemak Nabati.

### 1.4 Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian ini, jika berhasil didapat memiliki manfaat secara teoritis dan praktis.

#### 1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Bagi Program Study Perhotelan

Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai penambah ilmu dan wawasan bagi mahasiswa yang berminat di bidang pastry.

2. Bagi Penulis

Penelitian ini dapat bermanfaat bagi penulis sebagai penambah ilmu wawasan yang dapat memanfaatkan limbah pangan.

3. Bagi Peneliti Lebih Lanjut

Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.

#### **1.4.2 Manfaat Praktis**

1. Penelitian ini sebagai rekomendasi untuk melaksanakan inovasi produk.
2. Sebagai rekomendasi untuk memanfaatkan limbah pangan yang berasal dari biji buah nangka.
3. Sebagai solusi menu yang tepat dan terekomendasi bagi Healthy Life Style.