BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Inovasi dibutuhkan dalam suatu bisnis. Inovasi umumnya dianggap sebagai aspek penting dari sebagian proses bisnis karena dapat memberikan keunggulan kompetitif (Ellitan, 2009:19). Inovasi produk merupakan hasil dari pengembangan produk baru oleh suatu perusahaan atau industri, baik yang sudah ada maupun belum. Dari produk lama yang telah mencapai titik jenuh di pasaran, diperlukan sebuah inovasi untuk mengganti produk lama tersebut. Penggantian ini dapat berupa produk pengganti yang secara total baru atau dengan perkembangan produk lama yang lebih *modern* dan *up to date*, sehingga dapat terus meningkatkan keinginan konsumen dalam keputusan pembelian produk tersebut (Indriany, 2013:67-68). Inovasi produk merupakan sebagai proses pengenalan produk atau sistem baru yang membawa kesuksesan ekonomi bagi perusahaan dan kesuksesan sosial bagi konsumen serta komunitas atau lingkungan yang lebih luas (Kotler dan Keller, 2009:154).

Dari teori di atas disimpulkan bahwa inovasi produk merupakan salah satu faktor penting dalam kesuksesan suatu perusahaan melalui produk inovatif yang diciptakan guna memuaskan pelanggan. Sebab kunci dari keberhasilan produk adalah produk mampu beradaptasi terhadap perubahaan yang terjadi. Inovasi produk yaitu sesuatu yang dapat dilihat sebagai kemajuan fungsional produk yang dapat membawa produk selangkah lebih maju dibandingkan dengan produk pesaing. Apabila produk tersebut memiliki suatu kelebihan yang dipandang sebagai nilai tambah bagi konsumen. Inovasi produk baru dan strategisnya yang lebih efektif seringkali menjadi penentu keberhasilan dan kelangsungan hidup suatu perusahaan, inovasi produk baru memerlukan upaya, waktu dan kemampuan termasuk besarnya resiko dan biaya kegagalan.

Banyak orang mengatakan membuat makanan tradisional sangat repot dan rumit. Namun, makanan tradisional kini dalam proses kembali ke tradisi. Dengan

kemajuan budaya global, orang justru akan kembali ke alam, menggali tradisi dan melestarikan budaya lokal. Soal proses pembuatan hidangan tradisional memang tak bisa lepas dari tradisi bangsa kita yang sangat kaya secara alam dan budaya. Hasilnya bukan hanya bisa dinikmati keluarga tetapi juga bisa untuk membuka peluang bisnis yang berbasis pada tradisi bangsa sendiri (Mia, 2008). Menurut Mia (2008), sebagai salah satu kue tradisional, jajanan pasar kini tak hanya diperoleh di pasar-pasar tradisional namun sudah merambah ke toko atau supermarket. Hal ini membuktikan bahwa jajanan pasar masih tetap populer di kalangan masyarakat. Apalagi kini jajanan pasar sudah banyak dimodifikasi baik rasa maupun penampilannya. Namun sejumlah penjual jajanan pasar ada yang masih mempertahankan resep asli yang tradisional untuk mempertahankan cita rasa khas dan tradisi.

Industri makanan jajanan merupakan kegiatan sektor informal dan sangat besar peranannya sebagai income generation bagi masyarakat yang memiliki ketrampilan dan pendidikan yang rendah. Makanan jajanan, luas sekali cakupan dan jenisnya, tetapi tidak termasuk makanan bikinan pabrik *(pre-package foods)* dan makanan segar seperti daging, ikan, serta sayur-sayuran yang tidak dalam bentuk siap konsumsi (Winarno, 1991). Riani (2007) mengatakan bahwa “pangan jajanan masih beresiko terhadap kesehatan karena penanganannya sering tidak higienis, yang memungkinkan pangan jajanan terkontaminasi mikrobia berbahaya karena proses pembuatannya tidak bersih, serta kebersihan tempat penyimpanan dan menjajakan jajanan yang kurang diperhatikan. Pangan jajanan juga kerap mengandung zat kimia yang berbahaya dan dilarang digunakan dalam pangan. Di samping itu, masih ada jajanan yang menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang diperbolehkan tapi dalam jumlah yang melebihi ketentuan seperti pemanis sakarin dan siklamat”.

Kue talam adalah salah satu kue tradisional khas Indonesia yang mudah ditemukan di mana-mana di semua daerah di Indonesia. Di bulan puasa, kue talam merupakan salah satu menu buka puasa yang cukup populer, kue ini terbuat dari berbagai macam tepung olahan. Diataranya tepung beras dan tepung sagu, tepung beras berperan untuk memberikan bentuk dari kue talam tersebut. Sedangkan tepung sagu berperan untuk membuat kue talam menjadi lebih kenyal. Selain tepung beras dan

tepung sagu, salah satu bahan utama dalam pembuatan kue talam adalah santan. (Nurdin, 2012).

"Kue talam ubi memiliki warna yang menarik yakni paduan putih di atas serta kuning tua di bagian bawahnya. Rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut membuat kue ini digemari masyarakat. Inilah kue talam ubi, kudapan tradisional yang menjadi salah satu jajanan pasar.Kue khas Betawi ini memiliki beberapa macam jenis yang telah dikenal masyarakat seperti kue talam hijau, talam ubi, talam kentang dan juga talam ebi. Kue talam yang sudah populer sejak zaman dahulu ini biasanya disuguhkan pada acara-acara adat seperti acara syukuran. Kue talam ubi terbuat dari bahan utama ubi jalar, tepung sagu, dan tepung beras. Untuk menambah nuansa rasa pada kue talam ditambahkan santan." (Tauhid,2014).

Kue lumpur merupakan kue basah yang biasanya berbentuk bulat pipih, berwarna kekuningan, rasanya manis dan gurih serta mempunyai tekstur yang lembut yang diolah dengan proses pemangangan. Makanan ini menjadi makanan pelengkap pada saat acara hajatan maupun perayaan hari raya. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue lumpur adalah tepung terigu, santan, telur, margarin, dan gula.

Kue Lumpur adalah salah satu jajanan pasar yang paling digemari oleh masyarakat luas di Indonesia. Di berbagai acara adat tradisional maupun resmi, kue ini tidak pernah absen menghiasi tampah-tampah jajanan yang disajikan. Kue lumpur hadir di Indonesia sejak pertengah abad 20 yang lalu, dan kue lumpur ini merupakan kue peranakan TiongHoa (Anthony, 2000). Kue lumpur memiliki tekstur lembut dengan aroma vanili yang biasanya terdapat hiasan kismis dan kelapa muda diatasnya yang menjadikan kelebihan utama kudapan ini sehingga banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Konon, asal mula nama Kue Lumpur ini berasal dari teksturnya yang lembut dan halus seperti lumpur. Untuk menghasilkan tekstur seperti ini, adonan tepung terigu pada kue lumpur biasanya ditambahkan dengan kentang rebus atau labu kuning yang telah dihancurkan lalu dikocok hingga halus.

Kue Lumpur ini tergolong ke jenis kue basah, sehingga tidak dapat bertahan terlalu lama. Kue lumpur ini dibuat dari bahan utama tepung terigu, santan, gula dan telur.

Sebagai penambah aroma dibuat dari vanila/vanili dan seringkali diberi hiasan kismis dan kelapa muda iris dipermukaannya. Menurut Fardiaz (1998) makanan tradisional dapat didefinisikan sebagai makanan dan minuman termasuk jajanan serta bahan yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep – resep yang telah dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki cita rasa yang disukai oleh selera masyarakat setempat.

Walaupun kue lumpur berukuran tebal dan bulat tetapi memiliki tekstur yang sangat lembut, karena pada adonan kue ini ditambahkan kentang rebus yang dihaluskan sehingga menghasilkan tekstur yang lembut dan kenyal. Penambahan kentang juga akan mempengaruhi rasa pada kue yaitu menambahkan rasa manis pada kue. Sedangkan rasa gurih pada kue ini berasal dari tambahan garam dapur, santan kental dan irisan kelapa muda. Irisan kelapa muda ini diletakkan diatas adonan ketika adonan sudah setengah matang dan diberi tambahan kismis diatasnya lalu dipanggang kembali sampai menjadi kue lumpur. Jadi, karakteristik kue lumpur ialah memiliki bentuk yang bulat dan tebal, bertekstur sangat lembut dan kenyal, terdapat irisan kelapa muda dan kismis diatasnya, serta memiliki cita rasa yang manis dan gurih.

Santan merupakan cairan putih kental hasil ekstraksi dari kelapa yang dihasilkan dari ekstrak (daging buah) kelapa tua baik dengan atau tanpa penambahan air. Teknik pemerasan santan (ekstraksi) dilakukan dengan beberapa cara diantaranya; dengan tangan tradisional) ekstrak santan yang dihasilkan sebanyak 52.9%, dan dengan mesin seperti waring blender atau hydraulic press menghasilkan sekitar 60–70% ekstrak santan. Untuk skala industri, ekstraksi dilakukan dengan mesin pemeras santan yang memungkinkan untuk mendapatkan santan murni 100% tanpa diperlukan penambahan air pada parutan kelapa. Santan termasuk bahan pangan yang memiliki kadar air, protein dan lemak yang cukup tinggi seperti halnya susu sapi.

Berikut dampak banyak mengonsumsi santan kelapa:

1. Banyak Lemak Jenuh
2. Bisa Menyebabkan Alergi
3. Meningkatkan Berat Badan
4. Kolesterol Tinggi
5. Dapat Menyebabkan Sembelit

6. Penuh Gula
7. Kalori Tinggi
8. Bisa Menyebabkan Gangguan Pencernaan Fruktosa

Berhubung santan kelapa merupahan bahan yang wajib ada saat membuat jajanan pasar (talam ubi dan kue lumpur), Oleh karena itu kami ingin membuat inovasi jajanan pasar (talam ubi dan kue lumpur) berbasis yogurt sebagai subtitusi santan kelapa. Yogurt merupakan salah satu produk hasil fermentasi susu yang paling tua dan cukup populer di seluruh dunia. Bentuknya mirip bubur atau es krim tetapi dengan rasa agak asam. Selain dibuat dari susu segar, yogurt juga dapat dibuat dari susu skim (susu tanpa lemak) yang dilarutkan dalam air dengan perbandingan tertentu bergantung pada kekentalan produk yang diinginkan. Selain dari susu hewani, belakangan ini yogurt juga dapat dibuat dari campuran susu skim dengan susu nabati (susu kacangkacangan) (Sumantri, 2004).

Yogurt merupakan salah satu minuman kesehatan yang rasanya asam segar dan disukai banyak orang, dewasa maupun anak-anak. Sedemikian tinggi popularitasnya, sampai produk fermentasi susu bersifat semi-padat ini dikenal di pelbagai belahan dunia, termasuk Indonesia. Selain cita rasanya yang nikmat, sebenarnya yogurt memiliki manfaat yang sangat baik bagi kesehatan tubuh. Manfaat ini pertama kali diperkenalkan oleh Elie Metchnikoff, ilmuwan Rusia penerima Nobel biologi/fisiologi kedokteran tahun 1908, yang mengungkapkan bahwa yoghurt dapat memperpanjang usia. Menurut Metchnikoff, tingginya usia hidup rata-rata warga suku suku pegunungan di Bulgaria, yakni 87 tahun, berkaitan dengan kebiasaan mereka mengkonsumsi yogurt. Bakteri akan masuk dan tinggal di usus, lalu memberi pengaruh positif terhadap keseimbangan mikroflora usus. Mekanismenya dengan cara menurunkan efek racun dari bakteri yang merugikan di usus.

Yogurt dikenal memiliki peranan penting bagi kesehatan tubuh, di antaranya bermanfaat bagi penderita *lactose intolerance* yang merupakan BIOEDUKASI Volume 6, Nomor 2 Halaman 1-9 ISSN : 1693-2654 Agustus 2013 gejala malabsorbsi laktosa yang banyak dialami oleh penduduk, khususnya anak-anak, di beberapa negara Asia dan Afrika. Yogurt juga mampu menurunkan kolesterol darah, menjaga kesehatan lambung

dan mencegah kanker saluran pencernaan. Berbagai peranan tersebut terutama karena adanya bakteri yang digunakan dalam proses fermentasi yogurt (Andayani, 2007).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana formulasi resep talam ubi dan kue lumpur berbbasis yogurt sebagai subtitusi santan kelapa?
2. Bagaimana teknik pengolahan talam ubi dan kue lumpur berbbasis yogurt sebagai subtitusi santan kelapa?
3. Bagaimana cara penyajian talam ubi dan kue lumpur berbbasis yogurt sebagai s ubtitusi santan kelapa?
4. Bagaimana cara menekan biaya produksi tanpa harus mengesampingkan kualitas jajanan pasar?
5. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap mutu produk talam ubi dan kue lumpur berbasis yogurt sebagai subtitusi santan kelapa ?
6. Bagaimana cara memasarkan talam ubi dan kue lumpur berbasis yogurt sebagai subtitusi santan kelapa kepada penikmat kuliner?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui formulasi resep talam ubi dan kue lumpur berbbasis yogurt sebagai subtitusi santan kelapa
2. Mengetahui teknik pengolahan talam ubi dan kue lumpur berbbasis yogurt sebagai subtitusi santan kelapa
3. Menegtahui cara penyajian talam ubi dan kue lumpur berbbasis yogurt sebagai subtitusi santan kelapa
4. Mengetahui cara menekan biaya produksi tanpa harus mengesampingkan kualitas jajanan pasar
5. Mengidentifikasi bagaimana daya terima masyarakat terhadap mutu produk talam ubi dan kue lumpur berbbasis yogurt sebagai subtitusi santan kelapa

6. Mengetahui cara pemasaran talam ubi dan kue lumpur berbbasis yogurt sebagai subtitusi santan kelapa

1.4 Kegunaan Penelitian

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk menambah wawasan pengetahuan dan sebagai literature ilmiah bagi penelitian berikutnya yang terkait permasalahan tentang pemanfaatan tahu sutera pada produk cheese cake

1.4.2 Kegunaan Praktis

1. Memberikan konstribusi
2. Dapat bermanfaat