

# BAB 1

## PENDAHULUAN

---

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang berada di kawasan strategis, dari letak geografisnya Indonesia diapit oleh dua benua yaitu Australia dan Asia, serta Samudera Hindia dan Samudera Pasifik. Di antara dua samudra besar, Indonesia menerima angin laut yang menyebabkan banyak hujan, iklim tropis membuat Indonesia memiliki dua musim. Selain *iklim tropis*, Indonesia memiliki beragam budaya, seperti seni, bahasa, peradaban, dan agama.

Pangan adalah segala sesuatu yang dapat dikonsumsi manusia yang berasal dari tumbuhan atau hewan, baik yang diambil langsung dari sumbernya maupun yang diolah terlebih dahulu. Buah mangga adalah salah satu jenis buah – buahan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat diberbagai negara, termasuk indonesia. Selain itu buah mangga dapat membantu menjaga keseimbangan elektrolit dalam tubuh dan meningkatkan energi.

Makanan adalah makanan siap hidang atau yang langsung dapat dimakan. Makanan biasanya dibuat dari bahan makanan setelah pengolahan atau pemasakan awal. Menciptakan pengalaman sensorik khusus dengan nilai gizi tinggi, *European Commission* (2007). Dunia kuliner saat ini berkembang pesat dan terkenal menonjolkan ide-ide kreatif dan menarik sehingga menjadi trend tersendiri. Khususnya tentang tren industri pastry yang konon “Tren tahun 2015 ini lebih ke arah produk yang *healthy*, antara lain *gluten free pastry* menggantikan *gluten* atau tepung terigu, tentunya dengan label atau keterangan nutrisi yang memperjelas kandungannya”, Haryanto. (2014)

### Produksi Mangga Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) Tahun 2011-2021



Sumber : Badan Pusat Statistik (BPS)

Gambar 1.1

#### Produksi mangga pertahun di Indonesia

Gambar 1.1 di atas adalah daftar produksi mangga di Indonesia dari tahun 2011 hingga 2021 yang tumbuh sangat pesat setiap tahunnya, dan mangga merupakan tanaman buah tahunan asli India. Tumbuhan ini kemudian menyebar ke Asia Tenggara, termasuk Malaysia dan Indonesia. Jenis mangga yang tersebar luas di Indonesia antara lain *Mangifera indica* L yaitu Arumanis, Golek, Gedong, Manalagi dan Cengkir, serta *Mangifera foetida* yaitu Kemang dan Kweni, Wicaksono (2016)

Di Indonesia mangga adalah salah satu jenis buah – buahan yang memberikan sumbangan terbesar ketiga terhadap produksi buah nasional selain pisang dan nanas. Daya tarik buah mangga dapat dilihat dari bentuk, warna kulit, aroma, rasa dan daging buah. Buah Mangga merupakan salah satu komoditas hortikultura terbesar kedua yang paling sering dikonsumsi di dunia dengan persentase 28% (De La Fuente, 2016). Di Indonesia sendiri, buah mangga adalah buah dengan jumlah produksi tertinggi volume produksi tertinggi kedua yaitu sebesar 2,84 juta ton pada tahun 2021. Produksi mangga domestik turun 7,98% menjadi 2,19 juta ton pada tahun 2013. Namun, produksinya meningkat lagi sebesar 10,96% menjadi 2,43 juta ton pada tahun 2014. Produksi mangga menurun

selama dua tahun berturut – turut menjadi sebanyak 1,81 juta ton pada tahun 2016. Produksi mangga setelahnya terus meningkat mencapai rekor tertingginya sebanyak 2,9 juta ton pada tahun 2020. Terdapat tiga daerah yang menjadi kontributor terbesar produksi nasional diantaranya Provinsi Jawa Timur pada tahun 2021 yakni 1,19 juta ton, Jawa Tengah tercatat sebanyak 457.674 ton dan Jawa Barat menghasilkan mangga sebanyak 444.073 ton (BPS,2021).

Sentra penghasil buah mangga di Jawa Barat tersebar di 27 kabupaten dan kota. Sentra penghasil buah mangga di Jawa Barat berada di wilayah Kabupaten Cirebon, Majalengka, dan Indramayu dengan varietas mangga Gedong gincu, Dermayu, Kidang, dan Arumanis. Kabupaten Majalengka merupakan salah satu sentra produksi buah mangga di Jawa Barat. Pada kegiatan pemasaran, tujuan pasar buah mangga ditentukan berdasarkan grade. Buah mangga merupakan buah musiman dan mudah rusak. Kerusakan yang terjadi pada mangga dapat disebabkan oleh tingkatan penanganan, kadar air yang cukup tinggi, serta tidak tahan lama apabila pada suhu ruang. Untuk menekan besarnya kerugian yang terjadi akibat kehilangan hasil panen buah mangga maka penanganan pasca panen harus benar – benar diperhatikan. Untuk mengatasi hal tersebut maka diperlukannya produk inovasi dari olahan mangga agar meningkatkan nilai tambah dari mangga tersebut sehingga dapat bersaing dengan komoditi lain.

Buah mangga mengandung vitamin C yang cukup tinggi dan dapat dikonsumsi dalam bentuk segar maupun sebagai olahan (Deptan,2009). Nilai kandungan gizi secangkir mangga potong atau sekitar 165 gram mengandung nutrisi dari kalori 99 kal, Protein 1 gram, Karbohidrat 24,7 gram, Lemak 0,6 gram, Serat 2,6 gram, Tembaga 20%, Folat 18%, Niasin 7%, Vitamin C 60 miligram atau setara 67%, Vitamin A 10%, Vitamin E 9,7%, Vitamin B5 6,5%, mineral lainnya, seperti potasium, riboflavin, mangan, tiamin, dan magnesium (The United States Department of Agriculture).

Selain harga jual yang lebih murah Melimpahnya buah di musim panen mangga terbuang karena tidak laku dan menyulitkan konsumen ambil buah di luar musimnya salah satu tantangan tersendiri Produsen (Rasmayati et al., 2020). Jadi

pilihan yang mungkin untuk membantu menyembuhkan pendapatan dan mengoptimalkan Panen harus terjadi Pengolahan. Ada beberapa contoh produk olahan yang bisa dibuat dari buah-buahan mangga, sebagai jus atau cider buah, haluskan, yoghurt, selai, es krim, dodol, Permen, kentang, rujak, acar dan lainnya (Rasmayati et al., 2020). Produk olahan tentunya mereka memiliki nilai tambah yang berbeda sesuai dengan biaya yang dikeluarkan dari produsen

Buah mangga segar dapat diolah menjadi swiss roll buah. Swiss roll ini terbagi menjadi dua jenis yaitu swiss roll cake kukus dan swiss roll cake bakar. Perbedaan swiss roll cake basah dan swiss roll cake bakar adalah proses pembuatannya, daya awet, tekstur dan penampakannya. Swiss roll cake kukus memiliki daya awet lebih cepat dibandingkan dengan swiss roll cake bakar serta daya simpan swiss roll cake bakar pun lebih lama. Pembuatan swiss roll cake tidak memerlukan telur yang dibandingkan yang bakar serta yang kukus biaya yang lebih murah. Untuk rasa, wangi, dan warna lebih bagus daripada yang kukus. Tetapi, swiss roll cake bakar memiliki nilai ekonomi serta tingkat kesukaan yang tinggi sehingga berpotensi untuk dikembangkan. Hal tersebut membuktikan bahwa buah mangga memiliki potensi yang cukup besar dikembangkan.

Padahal, prospek perkembangan perdagangan mangga di Indonesia cukup menjanjikan. Mangga merupakan buah yang sangat populer, namun pada hari-hari lain, mangga biasa dimakan sebagai buah segar. Beberapa industri memproduksi selai dan manisan buah-buahan. Karena tingginya produksi dan mudah rusaknya makanan tersebut, maka perlu dikembangkan produk lain yaitu pemanfaatan buah mangga dalam pembuatan kembang gula dan kue kering. Hidangan ini cocok dengan hidangan penutup atau, misalnya, menu sarapan atau hidangan penutup setelah makan bersama keluarga. Gulungan Swiss ini dibuat dengan tepung dan telur, tetapi biasanya hanya diisi dengan selai atau whipping cream.

Menurut Fauziah (2021) dengan adanya pengembangan produk olahan baru harus memperhatikan beberapa hal diantaranya adalah meningkatkan nilai tambah produk dalam tingkat persaingan tertentu. Perhitungan nilai tambah tersebut menjadi penting untuk acuan bahwa

produk olahan yang dibuat memiliki keuntungan dan kriteria yang positif untuk dipasarkan. Ini bertujuan untuk menganalisis data serta nilai tambah produk olahan buah mangga yaitu swiss roll mangga.

Kendala dalam pembuatan Inovasi terbaru ini untuk menguji kelayakan produk dalam swiss roll untuk cemilan para konsumen. Buah mangga gedong gincu ini sangat kaya akan manfaat dan serat sehingga penulis ingin mencoba inovasi makanan terbaru. Berdasarkan latar belakang tersebut penulis merasa perlu melakukan mengenai pemanfaatan buah mangga gedong gincu sebagai substitusi pemanis, pewarna, dan gluten pada produk swiss roll.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah

1. Bagaimana formulasi Swiss Roll Pemanfaatan Buah Mangga sebagai Pemanis Buatan, Pewarna Buatan, dan Gluten ?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap swiss roll berbahan mangga sebagai pemanis buatan, pewarna buatan, dan gluten ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bermaksud untuk mengetahui bagaimana inovasi dari buah mangga dan keunggulan dalam produk pada buah mangga dengan membandingkan teori – teori dan pendapat para ahli yang tersedia.

1. Untuk mengetahui formulasi resep swiss roll pemanfaatan buah mangga sebagai pemanis buatan, pewarna buatan, dan gluten.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap swiss roll berbahan mangga sebagai pemanis buatan, pewarna buatan, dan gluten.

## **1.4 Batasan Masalah**

Batasan masalah dalam pemanfaatan buah mangga pada produk swiss roll sebagai berikut :

Pada jenis bahan tambahan yang digunakan bersama dengan buah mangga pada swiss roll, dan juga hanya fokus pada penggunaan whipped cream atau sirup buah sebagai topping Swiss roll dengan buah mangga.

## **1.5 Kegunaan Penelitian**

Kegunaan dari penelitian ini jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat teoritis dan praktis.

### **1.5.1 kegunaan Teoritis**

1. memberikan informasi mengenai potensi buah mangga untuk menjadi bahan dasar pembuatan swiss roll. Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis atau berkaitan dengan isi dari penelitian.
2. Memperluas pemikiran mahasiswa dan masyarakat terhadap inovasi pemanfaatan buah mangga sebagai pemanis buatan, pewarna buatan, dan gluten. Hasil penelitian dapat digunakan sebagai tambahan referensi bagi mahasiswa D3 Perhotelan Fakultas Ilmu Terapan.

### **1.5.2 kegunaan Praktis**

1. penelitian ini dapat diharapkan menjadi solusi dalam pemanfaatan daging buah mangga serta sebagai inovasi swiss roll
2. penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi industri kuliner, terutama produsen swiss roll dalam pemanfaatan buah mangga sebagai pemanis buatan, pewarna buatan, dan gluten yang kaya akan kandungan. Dapat bermanfaat bagi produsen limbah kulit mangga.