

BAB I

PENDAHULUAN

Pada bab 1 pendahuluan terdapat latar belakang, rumusan masalah, batasan masalah tujuan penelitian asumsi dan manfaat dari penelitian.

1.1 Latar belakang masalah

Menurut Sunaryo (1985) dalam Noor (2006) brownies adalah salah satu jenis *cake* yang berwarna coklat kehitaman. Brownies ada dua macam yaitu brownies kukus dan panggang. Struktur brownies yang sama seperti *cake* yaitu ketika dipotong terlihat keseragaman pori remah, berwarna menarik dan jika dimakan lembut, lembab dan menghasilkan rasa yang baik. Namun pada saat ini varian brownies masih perlu dikembangkan dengan beberapa hasil bumi seperti jagung dengan jumlah kalori lebih rendah dari kalori tepung terigu.

Perubahan perilaku masyarakat dari konsumsi kalori tinggi mulai dikurangi dengan mengganti bahan dengan bahan lain yang memiliki kalori lebih rendah karena beberapa penyakit disebabkan karena kelebihan kalori. Sehingga ada peralihan dari masyarakat biasa menjadi masyarakat yang peduli dengan kesehatan tubuh. Salah satu contoh yaitu brownies jagung. Pada brownies jagung tepung yang digunakan yaitu tepung terigu dan tepung jagung. Karena jumlah kalori tepung jagung lebih rendah dari pada tepung terigu.

Jagung adalah salah satu tanaman penting di Pulau Madura, selain padi, tembakau, kacang-kacangan dan lainnya. Varietas Jagung lokal masih menjadi pilihan utama bagi petani-petani di daerah tersebut. Kasryno, et al (2005) menyebutkan, 90 persen petani di Madura masih menggunakan varietas jagung lokal. Ada dua varietas lokal yang ditanam yaitu elos dan kretek. Jagung kretek, memiliki tongkol dan biji yang kecil dibandingkan dengan jenis hibrida, biji berwarna kuning, dengan panjang tongkol sekitar 10 cm. Sementara untuk jagung elos memiliki karakteristik yang mirip, tapi menghasilkan tongkol yang lebih panjang. Umur kedua jagung itu sama, 70 hari. Dari dua varietas lokal yang ada, para petani lebih banyak menanam jagung kretek.

Jagung lokal Madura dikenal tahan kering, dan umurnya pendek. Ini cocok dengan topografi Pulau Madura yang kering dan curah hujan yang rendah. Setelah panen, petani biasanya akan menyimpannya, selain untuk benih juga konsumsi sendiri dan pakan ternak. Keunggulan jagung lokal, adalah lebih tahan simpan. Berdasarkan pengalaman, jagung lokal dapat disimpan bisa lebih dari setahun, minimal sampai musim berikutnya. Petani di Madura menyebutnya, tahan hama kutu gudang. Demikian juga ketika jagung digiling atau ditumbuk untuk dibuat nasi jagung. Dari 1 kg jagung lokal yang digiling, hanya 1/3 kg menjadi dedak. Sementara untuk jagung hibrida, lebih dari 50 persen menjadi dedak. (beritabumi.or.id)

Brownies jagung merupakan salah satu bidang usaha unggulan yang ada di Universitas Trunojoyo Madura. Kegiatan usaha ini dilakukan oleh mahasiswa teknik industri yang berada dalam naungan laboratorium sistem manufaktur. Brownies ini mengangkat hasil tani Madura sebagai *brand* agar dapat menambah fungsi dari jagung Madura yang semula dijadikan campuran beras bahkan pakan ternak menjadi makanan saji yang rasanya disukai banyak orang. Berikut merupakan gambar hasil pembuatan brownies jagung.



Gambar 1.1 Brownies pertama



Gambar 1.2 Brownies kedua



Gambar 1.3 Brownies ketiga

Respon dari beberapa konsumen terhadap brownies hasil percobaan kurang memuaskan, oleh karena itu peneliti berupaya untuk melakukan inovasi terhadap brownies jagung agar tekstur, rasa, aroma dan warna yang dihasilkan enak dan banyak yang suka. Hal ini dilakukan dengan memberikan perbandingan komposisi tepung jagung dan tepung terigu yang paling optimal, lama *mixer* dan jenis perlakuan jagung yang digunakan agar rasa original brownies masih ada dan menambah aroma enak dari jagung. Oleh karena itu penulis melakukan penelitian dengan mengangkat judul *Pengaruh Komposisi Bahan, Lama Mixer serta Perendaman Jagung pada Brownies Jagung terhadap Penerimaan Konsumen*.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dapat dirumuskan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh perbandingan komposisi bahan (tepung terigu dan tepung jagung) pada pembuatan brownies jagung terhadap respon konsumen.
2. Bagaimana pengaruh perlakuan jagung pada pembuatan brownies jagung terhadap respon konsumen.
3. Bagaimana pengaruh lama *mixer* pada pembuatan brownies jagung terhadap respon konsumen.
4. Bagaimana pengaruh interaksi antara perbandingan komposisi bahan (tepung terigu dan tepung jaung) dan perlakuan jagung pada brownies jagung terhadap respon konsumen.

5. Bagaimana pengaruh interaksi antara perbandingan komposisi bahan (tepung terigu dan tepung jaung) dan lama *mixer* pada brownies jagung terhadap respon konsumen.
6. Bagaimana pengaruh interaksi antara perlakuan jagung dan lama *mixer* pada brownies jagung terhadap respon konsumen.
7. Bagaimana pengaruh interaksi antara perbandingan komposisi bahan (tepung terigu dan tepung jaung), perlakuan jagung dan lama *mixer* pada brownies jagung terhadap penerimaan konsumen.

1.3 Tujuan Penelitian

Berikut merupakan tujuan penelitian yang diharapkan oleh penulis:

1. Untuk mengetahui pengaruh perbandingan komposisi bahan (tepung terigu dan tepung jagung) pada pembuatan brownies jagung terhadap respon konsumen.
2. Untuk mengetahui pengaruh perlakuan jagung pada pembuatan brownies jagung terhadap respon konsumen.
3. Untuk mengetahui pengaruh lama *mixer* pada pembuatan brownies jagung terhadap respon konsumen.
4. Untuk mengetahui pengaruh interaksi antara perbandingan komposisi bahan (tepung terigu dan tepung jaung) dan perlakuan jagung pada brownies jagung terhadap respon konsumen.
5. Untuk mengetahui pengaruh interaksi antara perbandingan komposisi bahan (tepung terigu dan tepung jaung) dan lama *mixer* pada brownies jagung terhadap respon konsumen.
6. Untuk mengetahui pengaruh interaksi antara perlakuan jagung dan lama *mixer* pada brownies jagung terhadap respon konsumen.
7. Untuk mengetahui pengaruh interaksi antara perbandingan komposisi bahan (tepung terigu dan tepung jaung), perlakuan jagung dan lama *mixer* pada brownies jagung terhadap respon konsumen.

1.4 Manfaat

Berikut merupakan beberapa manfaat yang diperoleh dari penelitian:

a. Bagi peneliti

Penelitian ini ditujukan sebagai penerapan dan pengembangan ilmu yang telah diperoleh di bangku kuliah

b. Bagi bidang usaha brownis laboratorium sistem manufaktur

Penelitian ini diharapkan menjadi masukan dalam pembuatan brownies jagung sehingga bisa diterima di Madura

c. Bagi pembaca

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat dijadikan literatur untuk memperoleh informasi tambahan pada penelitian selanjutnya.

1.5 Batasan masalah

Agar pencapaian tujuan lebih spesifik maka penulis memberikan batasan masalah yaitu:

- a. Jagung yang digunakan yaitu jagung asli Madura.
- b. Target pasar civitas akademik Trunojoyo Madura.
- c. Respon yang dianalisis yaitu daya terima konsumen terhadap aroma, rasa, tekstur dan warna brownies.
- d. Tidak membahas biaya dari masing-masing perlakuan.
- e. Brownies yang dibuat yaitu brownies kukus.
- f. Loyang digunakan berukuran 20 cm x 7 cm