

BAB I PENDAHULUAN

Bab satu pendahuluan berisikan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki banyak makanan khas daerah. Salah satunya adalah makanan khas dari Lamongan yaitu wingko babat. Wingko babat merupakan sebuah kudapan yang terbuat dari tepung ketan dicampur dengan parutan kelapa. Wingko memiliki rasa yang legit dengan cita rasa gurih, biasanya berbentuk bundar dengan diameter 4-5 cm dengan ketebalan 1 cm yang dipanggang dalam cetakan. Wingko babat memiliki umur simpan yang sangat singkat, yaitu 2-4 hari, hal ini dipengaruhi lebih dari satu faktor, misalnya kadar air dan pertumbuhan mikroba, (Melywati et.al, 2020).

Prospek pengembangan produksi wingko babat di Lamongan sangat baik, hal ini terlihat dari banyaknya UMKM yang berdiri. Salah satunya adalah UMKM Hidayah yang terletak di Jl. Panglima Sudirman No 35A, Sidokumpul, Kec. Lamongan, Kabupaten Lamongan. Berdasarkan *survey* yang dilakukan, produksi masih banyak yang mengalami ketidaksesuaian dengan harapan konsumen (*defect*), sehingga produk kurang diminati oleh konsumen. *Defect* yang ada berupa tekstur yang keras, tingkat kematangan yang tidak merata dan gosong. Berikut adalah data *defect* selama tahun 2023 yang jumlahnya mencapai 1158 buah yang dapat dilihat pada gambar 1.1..



Gambar 1.1 *Defect* wingko UMKM Hidayah 2023

Berdasarkan gambar 1.1, tekstur wingko dapat dipengaruhi oleh kadar air, kadar pati, kadar serat, dan kadar lemak (Singgih & Harijono, 2015). Umumnya wingko babat mengandung kadar air yang bervariasi yaitu 34,31% - 38,60%, (Singgih & Harijono, 2015). Kadar air yang tinggi dapat memicu tumbuhnya mikroba yang dapat mempengaruhi kualitas wingko, sehingga dapat menyebabkan daya umur simpan wingko yang sangat pendek. Kandungan kadar serat yang dimiliki wingko umumnya sebesar 3% dari kelapa parut dan 0,2% yang dari tepung beras ketan, kadar lemak sebesar 10,50%, dimana hal ini dipengaruhi oleh proses pemanggangan wingko yang menggunakan margarin sebagai bahan oles ada loyangnya dan santan yang digunakan, dan memiliki kandungan kadar pati sebesar 79,45% yang berasal dari tepung beras ketan, (Singgih & Harijono, 2015). Kadar pati sangat berpengaruh dikarenakan pati tersusun atas dua polimer glukosa yaitu amilosa dan amilopektin. Dimana kedua kandungan tersebut berfungsi untuk memberikan karakteristik keras dan karakteristik lengket, (Lazuardi & Eviana, 2019).

Persoalan lain terkait proses pemanggangan yang menyebabkan wingko gosong, dimana terdapat bagian yang gosong di satu sisi dan 2 sisi. Hal ini terjadi karena penggunaan suhu api dan waktu proses pemanggangan yang kurang sesuai. Umumnya wingko melalui proses pemanggangan dengan suhu 150°C selama 30-40 menit, (Lazuardi & Eviana, 2019). Pemanggangan wingko dilakukan secara bergantian masing-masing sisi, proses membalikkan sisi dengan sisi yang lain diusahakan dua kali, hal ini dikarenakan dapat mempengaruhi tekstur dan warna dari wingko itu sendiri. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan, proses pemanggangan menggunakan suhu 161°C selama 30-40 menit, sehingga penggunaan suhu sangat berpengaruh terhadap kualitas wingko. Berikut gambar wingko yang mengalami gosong yang bisa dilihat pada gambar 1.2.



Gambar 1.2 Wingko gosong

Kelapa (*cocos nucifera.L*) merupakan komoditas utama kota Lamongan dari aspek tanaman pangan. Kelapa disebut sebagai tanaman kehidupan, dikarenakan hampir sebagian tanaman dapat dimanfaatkan. Komoditas kelapa yang banyak belum dapat dijadikan tolak ukur untuk peningkatan pendapatan, khususnya pada warga Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan, (Widyaningsih et.al 2019). Namun, seiring berjalannya waktu banyak pemanfaatan kelapa menjadi tepung kelapa. Berdasarkan penelitian Handayani (2020), tepung kelapa memiliki kandungan gizi serat yang tinggi, sehingga dapat membantu pencernaan tubuh.

Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap faktorial. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan komposisi tepung kelapa, suhu, dan lama pemanasan berdasarkan uji kadar air, dan sifat rasa dengan uji kadar gula. Uji kadar air berguna untuk mengetahui kadar air yang terkandung sehingga dapat menentukan kualitas dan ketahanan pangan. Selain itu, menggunakan parameter rasa, dimana hal ini menggunakan uji kadar gula. Penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan makanan tradisional khas daerah, dan meningkatkan kualitas produk, sehingga pendapatan ekonomi masyarakat semakin meningkat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang dihadapi, rumusan masalah yang mendasari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana pengaruh komposisi tepung kelapa, suhu, dan lama pemanasan terhadap kadar air wingko?
2. Bagaimana pengaruh komposisi tepung kelapa, suhu, dan lama pemanasan terhadap parameter rasa dengan uji kadar gula?
3. Bagaimana usulan rekomendasi wingko guna meningkatkan kualitas wingko berdasarkan hasil eksperimen?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui pengaruh komposisi tepung kelapa, suhu, dan lama pemanasan terhadap kadar air wingko?
2. Mengetahui pengaruh komposisi tepung kelapa, suhu, dan lama pemanasan terhadap parameter rasa dengan uji kadar gula?
3. Mengetahui usulan rekomendasi wingko guna meningkatkan kualitas wingko berdasarkan hasil eksperimen?

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Memberikan hasil analisis terhadap pengaruh penambahan komposisi tepung kelapa, suhu, dan lama pemanasan terhadap kadar air wingko?
2. Memberikan hasil analisis terhadap pengaruh penambahan komposisi tepung kelapa, suhu, dan lama pemanasan terhadap parameter rasa dengan uji kadar gula?
3. Memberikan hasil analisis terhadap usulan rekomendasi wingko guna meningkatkan kualitas wingko berdasarkan hasil eksperimen?

.

1.5 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini sebagai berikut.

1. Jenis wingko yang digunakan dalam penelitian adalah jenis wingko babat original.
2. Sifat yang diteliti hanya kadar air, dan parameter rasa dengan uji kadar gula.

1.6 Asumsi-Asumsi

Asumsi-asumsi yang digunakan dalam penelitian ini sebagai berikut.

- 1 Penelitian dilakukan di Lab Manajemen Industri dengan skala Laboratorium yang memiliki fasilitas penunjang penelitian seperti oven. Oven yang digunakan merk SHM 4WD *Electric*. Oleh karena itu, diasumsikan hasil penelitian ini bisa diterapkan di UMKM untuk proses produksinya.
- 2 Kualitas bahan baku diantaranya tepung ketan, tepung kelapa, kelapa parut, gula, telur, margarin, vanili, dan air sama

1.7 Sistematika Laporan

Sistematika pada penulisan laporan penelitian skripsi dibagi menjadi lima bab yang masing-masing bab menjelaskan sesuai dengan topik pembahasan. Berikut merupakan sistematika penulisan laporan penelitian skripsi.

BAB 1 PENDAHULUAN

Bab satu pendahuluan berisikan latar belakang permasalahan, rumusan masalah yang ada berdasarkan latar belakang, tujuan dari penelitian, batasan permasalahan pada penelitian, asumsi-asumsi, dan sistematika pada penyusunan laporan skripsi.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab dua tinjauan pustaka berisikan teori-teori yang mendukung saat melakukan penelitian. Teori yang disajikan antara lain berkaitan dengan suhu, lama pemanasan dengan uji kadar air menggunakan metode Faktorial RAL.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab tiga berisikan alur penelitian yang disusun secara sistematis. Penelitian ini berisikan waktu dan tempat penelitian, objek penelitian, jenis data yang terdiri dari data sekunder dan data primer, jenis penelitian, alat dan bahan, variabel

penelitian, metode penelitian dan teknik pengambilan data, hipotesis, prosedur penelitian, dan *flowchart* penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab empat berisikan data-data yang diperoleh dalam penelitian, pengolahan data menggunakan metode yang digunakan dan hasil serta pembahasan dengan uji-uji yang digunakan.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab lima berisikan kesimpulan dan saran yang di mana menjelaskan bagian akhir dari penyusunan laporan skripsi. Kesimpulan yang menjawab dari tujuan penelitian dan saran untuk masukan kepada penulis serta pembaca supaya lebih baik kedepannya.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN