

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri *food and beverage* (F&B) merupakan pilar penting perekonomian dunia yang terus berkembang. Bergerak dalam pengolahan makanan dan minuman beserta seluruh rantai nilainya (produksi, pemasaran, logistik, dan keahlian), industri ini berupaya beradaptasi dengan perubahan gaya hidup dan kebutuhan konsumen melalui inovasi nutrisi dan keamanan pangan. Tantangan krusial yang dihadapi adalah menghasilkan produk yang tidak hanya memuaskan selera tetapi juga kaya akan nutrisi, seiring dengan meningkatnya perhatian masyarakat terhadap gaya hidup sehat (Rasdiyanto & Hasibuan, 2024).

Salah satu bagian penting dalam operasional industri F&B di hotel adalah seksi produk makanan (*food product section*). Divisi ini bertanggung jawab untuk menyediakan layanan makanan bagi tamu melalui restoran, layanan kamar, prasmanan dan menu *ala carte*. Berfokus pada produk menu makanan, seiring dengan perkembangan zaman dan tren yang ada, perubahan atau inovasi dalam penyajian menu menjadi suatu keharusan agar tidak terkesan membosankan. Seperti pada penelitian ini inovasi yang diterapkan adalah penggunaan tepung ganyong sebagai alternatif pengganti tepung tapioka dalam pembuatan dimsum. Proses pembaruan ini dapat juga disebut sebagai inovasi produk makanan (Nawing & Waskitho, 2024).

Bagi pengusaha individu atau restoran, inovasi produk makanan adalah aspek krusial yang tak boleh diabaikan. Hal ini memungkinkan untuk memperbarui dan meningkatkan apa yang menjadi keinginan dan pilihan konsumen. Melalui pengenalan menu baru, modifikasi hidangan yang sudah ada, atau eksplorasi rasa dan tampilan yang berbeda, dapat mengakomodasi perubahan selera pelanggan dan menyajikan pengalaman makan yang selalu baru dan menarik (Maria, 2023).

Dari definisi inovasi produk sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa inovasi produk adalah upaya dalam menciptakan produk baru dengan tujuan menyesuaikan diri dengan preferensi konsumen dan meningkatkan penjualan. Semakin banyaknya pilihan produk dan kemudahan akses informasi membuat konsumen semakin teliti dalam membeli, mempertimbangkan kualitas, desain, warna, dan harga. Inovasi produk penting untuk menjaga keberlangsungan produk makanan tersebut karena produk lama berisiko tergerus perubahan selera dan kebutuhan konsumen, perkembangan teknologi, siklus hidup produk yang semakin pendek, serta persaingan yang meningkat baik dari dalam maupun luar negeri. Inovasi produk yang efektif harus didasarkan pada riset pasar agar menghasilkan produk yang lebih sehat sesuai dengan keinginan konsumen (Anggara et al., 2022).

Penelitian terdahulu yang sudah dilakukan yang berkaitan dengan judul sebagai berikut:

Penelitian (Hasanah & Hasrini, 2018) dengan judul “Pemanfaatan Ganyong (*Canna edulis* KERR) sebagai Bahan Baku Sohun dan Analisis Kualitasnya” menyimpulkan bahwa ganyong, tanaman umbi akar khas Indonesia, menyimpan potensi besar sebagai sumber karbohidrat. Pati yang diekstrak dari ganyong memiliki sifat-sifat unik yang menjadikannya kandidat ideal sebagai bahan tambahan, membuka peluang untuk meningkatkan nilai ekonomis tanaman ini. Keunggulan lain dari umbi ganyong terletak pada kandungan seratnya yang mencapai 68% serta kandungan mineralnya yang lebih tinggi dibandingkan jenis umbi-umbian lainnya.

Penelitian (Suhartini & Hadiatmi, 2016) dengan judul “Keragaman Karakter Morfologi Tanaman Ganyong” menyimpulkan bahwa ganyong, dengan umbinya yang serbaguna, dapat diolah menjadi pati. Kandungan nutrisi yang kaya, seperti fosfor, besi, dan kalsium, menjadikan umbi ini berkhasiat bagi kesehatan berbagai kelompok usia, mulai dari anak-anak hingga dewasa. Lebih lanjut, kandungan pati yang tinggi dalam umbi ganyong memberikan potensi besar untuk dimanfaatkan sebagai material dasar dalam skala industri.

Penelitian (Muchsiri et al., 2021) dengan judul “Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Pada Pembuatan Pempek Ikan Gabus” menyimpulkan bahwa ganyong, tanaman herba kaya karbohidrat, menawarkan segudang manfaat. Selain berpotensi menggantikan makanan pokok, ganyong telah diolah menjadi tepung ganyong dan tepung pati

ganyong yang lebih tahan lama, mudah disimpan, dan fleksibel untuk diolah menjadi berbagai produk. Terlebih lagi ganyong mengandung karbohidrat kompleks seperti serat, serta senyawa bioaktif seperti alkaloid, flavonoid, steroid, dan fenolik. ganyong berpotensi memengaruhi fungsi saraf, jantung, dan hormon, serta memiliki sifat antioksidatif, antikanker, anti-aging, analgesik, stimulan, dan relaksan otot.

Berdasarkan jurnal penelitian sebelumnya tepung pati ganyong menunjukkan potensi sebagai pengganti tepung tapioka karena kemiripan karakteristik fisik dan kimianya. Oleh karena itu, baik dalam bentuk tepung ganyong murni maupun tepung pati ganyong, dapat diolah menjadi beragam hidangan tradisional, termasuk kue kering, roti, kerupuk, mi, dan berbagai olahan makanan lainnya. Kadar amilosa pati ganyong berkisar antara 25-30% dan amilopektin 70-75%, dengan granula pati berbentuk oval berukuran 20-50 μm dan suhu gelatinisasi 52-64 $^{\circ}\text{C}$. Sebagai perbandingan, tepung tapioka memiliki kadar amilosa 20-27%, amilopektin 77-80%, granula oval berukuran 5-35 μm , dan suhu gelatinisasi yang sama. Dengan demikian, tepung pati ganyong berpotensi menjadi pangan fungsional untuk mengatasi berbagai penyakit.

Berdasarkan jurnal penelitian di atas mengenai inovasi produk dan mengenai ganyong, olahan dimsum menjadi pilihan untuk produk yang dibuat pada penelitian ini. Dimsum menjadi pilihan karena konsumsi dimsum pada era sekarang sangat populer. Selain itu, jenis dimsum yang ditawarkan sangat bervariasi, camilan ini disukai semua kalangan mulai dari

anak-anak hingga orang dewasa. Berdasarkan hal tersebut maka dapat dilakukan penelitian tentang “ Inovasi Dimsum Dengan Pati Ganyong”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu “bagaimana inovasi dimsum dengan pati ganyong?”

1.3 Batasan Masalah

Supaya penelitian ini dapat diselesaikan dan menghindari melebarnya permasalahan, maka perlu adanya pembatasan masalah sebagai berikut:

- a) Metode pembuatan yang digunakan untuk penelitian ini adalah kukus.
- b) Objek penelitian ini adalah dimsum dengan jenis siomai dengan substitusi pati ganyong.
- c) Subjek penelitian ini adalah mahasiswa Prodi DIII Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Angkatan 2022, Angkatan 2023, Angkatan 2024.
- d) Metode penelitian ini menggunakan eksperimen.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang ada maka tujuan dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui hasil inovasi dimsum dengan pati ganyong.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi landasan atau sumber informasi bagi studi-studi berikutnya. Selain itu, tujuannya adalah untuk memperluas pemahaman dan wawasan para pembaca secara umum, serta secara khusus meningkatkan pengetahuan dalam bidang pengolahan makanan.

1.5.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini memberikan kesempatan untuk menciptakan inovasi dimsum dengan memanfaatkan pati ganyong. Selain itu, bertujuan untuk mempertahankan keberlanjutan inovasi makanan yang memiliki nilai nutrisi dan gizi yang lebih baik.