

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara yang kaya akan perbedaan didalamnya, baik berupa ras, agama, suku, budaya, adat istiadat dan juga berbagai macam jenis keanekaragaman lainnya seperti dari segi kuliner yang terpencair di setiap pelosok negeri dengan berbagai macam khas dan keunikannya masing-masing. Sebagai salah satu negara yang memiliki hasil bumi berupa rempah yang cukup melimpah sungguh sangat wajar apabila Indonesia dikatakan sebagai negara yang memiliki berbagai macam makanan yang mempunyai cita rasa tinggi dan berkualitas. Jenis makanan di Indonesia memiliki ciri khas masing – masing baik dari segi rasa, aroma, bentuk dan juga kenampakannya. Hal tersebut dikarenakan setiap daerah yang ada di Indonesia memiliki resep kuliner yang berbeda – beda sesuai dengan budaya daerah setempat, seperti misalnya di Surabaya dengan makanan rujak yang menggabungkan antara rasa manis dari buah segar dan rasa gurih dari petis dan kacang, sementara di daerah Mojokerto dengan makanan khasnya yaitu onde – onde yang memiliki tekstur kenyal dan rasa yang manis, sedangkan di daerah Madiun terkenal dengan kuliner nasi pecel dengan rasa gurih, asin, dan juga pedas.

Menurut pendapat (Nitisuari dan Wardono, 2010) kuliner adalah salah satu hasil budaya yang erat kaitannya dengan masyarakat Indonesia, karena selain dari fungsi utama bahan makanan sebagai pemenuhan kebutuhan pokok, kuliner juga memiliki nilai-nilai sejarah filosofi. Berbagai macam jenis makanan di Indonesia tidak serta merta adalah resep tradisional yang kolot dan tidak modern, banyak pula beberapa jenis makanan Indonesia yang memiliki rasa yang tak jauh berbeda dengan hidangan di berbagai negara lainnya seperti Korea, Jepang dan Arab. Salah satu contoh hidangan Indonesia yang memiliki kemiripan dengan hidangan negara lain adalah roti canai yang berasal dari Arab, roti canai juga terdapat di Indonesia dengan rasa yang tidak jauh berbeda tetapi dengan penyebutan nama yang tak sama yaitu roti maryam.

Roti maryam adalah salah satu jenis roti yang memiliki bahan dasar berupa tepung terigu dengan kandungan rendah protein dan berbagai macam bahan dasar lainnya seperti kuning telur, minyak goreng, margarin, susu cair, garam dan air. Roti maryam pada dasarnya adalah hidangan roti yang memiliki cita rasa asin dan gurih, tetapi dengan seiring berkembangnya waktu roti maryam kini banyak memiliki tambahan cita rasa manis yang di peroleh dari berbagai varian

topping yang saat ini sangat banyak diminati oleh berbagai macam kalangan masyarakat, seperti halnya topping coklat, meses, keju, selai nanas, dan berbagai macam jenis selai buah lainnya.

Roti Maryam adalah salah satu roti yang banyak diadaptasi oleh beberapa negara seperti misalnya pada negara Singapura, Malaysia, Eropa, Myanmar dan Indonesia. Menurut pendapat (Chaturvedi and Bassin, 2010) *Flatbread Paratha* India telah diadaptasi oleh negara Myanmar menjadi *Hut Thayar Palata* atau yang lebih dikenal dengan palata adalah roti pipih ala Burma Cuisine. Pada negara Myanmar dibuat menggunakan *peanut oil* sebagai olesan dan menggoreng, namun di India ataupun Malaysia menggunakan *ghee (Clarified Butter in India)*. Sedangkan di Indonesia sendiri roti ini dinamakan sebagai roti maryam, resep hidangan ini didapatkan melalui masyarakat Indonesia sendiri yang memiliki darah keturunan India, Pakistan ataupun Arab. Hal inilah yang membuat roti maryam banyak sekali dijumpai di Indonesia. Proses pembuatan roti yang cukup mudah dan praktis menjadi salah satu faktor mengapa roti ini banyak diadaptasi dan diolah kembali di berbagai negara di dunia, selain rasanya yang enak roti ini juga cocok dihidangkan dalam segala kondisi dan suasana.

Kulit manggis adalah salah satu jenis kulit buah yang memiliki kandungan manfaat yang sangat banyak bagi tubuh serta dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit dengan kandungan xanthon yang ada didalamnya. Menurut pendapat (Yatman, 2012) berdasarkan strukturnya xanthon tergolong senyawa aromatik sederhana seperti dibenzofuran, dibenzopyran, dan griseofulvin. Umumnya xanthon berbentuk kristal jarum berwarna kuning dengan titik leleh 173-176°C. Kandungan xanthon pada kulit manggis memiliki banyak sekali manfaat bagi tubuh seperti halnya menurut pendapat (Shabella, Rifdah, 2011) Pada bagian kulit manggis mengandung senyawa xanthone, yang merupakan bioflavonoid dengan sifat sebagai antioksidan, antibakteri, antialergi, antitumor, antihistamin, dan antiinflamasi. Kandungan xanthone pada kulit manggis didapatkan dengan cara mengekstrasi kulit buah manggis dengan menggunakan pelarut alami, dan dalam hal ini penulis menggunakan air. Dari penjabaran berbagai sumber diatas penulis memutuskan untuk menginovasi produk roti maryam ekstrak kulit manggis, hal ini didasari oleh pembuatan roti maryam yang cukup mudah dan kandungan manfaat dari ekstrak kulit manggis yang sangat bermanfaat bagi tubuh manusia serta kebutuhan pasar yang saat ini sangat banyak membutuhkan asupan makanan yang memiliki kandungan gizi tinggi di era pandemi seperti ini, penulis merasa bahwa produk inovasi ini sangat layak untuk diproduksi dan dipasarkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, beberapa masalah yang timbul dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan roti maryam ekstrak kulit manggis?
2. Bagaimana kelayakan usaha dan pemasaran roti maryam ekstrak kulit manggis?
3. Bagaimana analisa organoleptik pada produk roti maryam ekstrak kulit manggis?

1.3 Tujuan Program

Adapun tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses pembuatan roti maryam ekstrak kulit manggis secara baik dan benar.
2. Mengetahui studi kelayakan usaha dan pemasaran roti maryam ekstrak kulit manggis.
3. Mengetahui pengaruh roti maryam ekstrak kulit manggis secara sifat organoleptiknya.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah sebagai berikut:

1. Memanfaatkan limbah kulit manggis sebagai bahan tambahan dalam produksi roti maryam ekstrak kulit manggis dan Meningkatkan nilai jual limbah kulit manggis.
2. Menghasilkan inovasi pangan yang baru dan belum ada sebelumnya.
3. Meningkatkan daya minat masyarakat untuk mengkonsumsi kulit manggis yang memiliki manfaat yang sangat baik bagi kesehatan tubuh.
4. Menjadi peluang usaha mandiri yang ekonomi dan meningkatkan jiwa kewirausahaan mahasiswa untuk berbisnis dan berinovasi terutama pada bidang industri pangan