

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jagung merupakan salah satu komoditas pangan utama di dunia yang memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan pangan, pakan, dan bahan baku industri dan ditinjau dari aspek ketahanan pangan, jagung merupakan pangan sumber karbohidrat kedua setelah beras di Indonesia. Jagung sudah menjadi pengganti sebagian produk yang memiliki nilai gizi tinggi dimana jagung dapat dimanfaatkan menjadi beberapa produk dan makanan. Salah satu jenis jagung yang biasa digunakan untuk membuat makanan yaitu jagung pulut.

Jagung pulut (*Zea mays L.*) adalah salah satu varietas jagung yang memiliki karakteristik khusus berupa kandungan pati dengan proporsi amilopektin yang sangat tinggi, sehingga bersifat pulut atau ketan. Menurut (Palijama *et al.*, 2020), jagung pulut salah satu komoditas pangan strategis dan bernilai ekonomi yang sangat tinggi serta mempunyai peluang untuk dikembangkan karena peranannya sebagai sumber utama karbohidrat. Jagung pulut salah satu komoditas yang potensial dan dapat dijadikan sebagai bahan dasar bubur selain beras karena jagung pulut memiliki rasa yang enak, khas, lebih pulen, gurih dan lembut. Menurut Syahdiya *et al.* (2023) hal ini disebabkan karena terdapat kandungan amilopektin yang tinggi didalam jagung dengan kadar berkisar 90- 99%, sedangkan jagung biasa mempunyai amilopektin berkisar 72-76%. Untuk itu jagung pulut dapat dijadikan sebagai makanan pengganti beras untuk diolah menjadi bubur.

Salah satu daerah yang memiliki olahan makanan dari jagung pulut yaitu Sulawesi Selatan. Makanan tradisional tersebut yaitu Bassang yang merupakan bubur jagung. Makanan ini terbuat dari bahan utama jagung pulut yang dimasak dengan santan, gula, dan garam. Bassang dikonsumsi pada pagi hari untuk sarapan atau sore hari, di mana bassang ini sebagai makanan pengganti bubur beras. Bassang sering disajikan hangat dan biasanya ditemukan di pasar-pasar tradisional atau warung kecil di daerah Sulawesi Selatan. Makanan ini menjadi bagian dari budaya kuliner setempat dan memiliki penggemar dari berbagai kalangan. Tetapi cara pembuatan bassang bisa memakan waktu yang lama, di mana jagung pulut harus direbus selama hampir dua jam. Hal ini dikarenakan jagung pulut untuk bassang memiliki tekstur seperti jagung pakan yang kering dan keras. Untuk mempermudah masyarakat dalam mengonsumsi bassang ini, maka dibutuhkan inovasi makanan dalam bentuk instan. Menurut Annisa Resky *et al.* (2019) makanan instan atau makanan siap saji merupakan jenis makanan yang dikemas, mudah disajikan, praktis, atau diolah dengan cara sederhana. Seiring perkembangan zaman, dan semakin sedikit dijumpai penjual bassang maka muncul inovasi bassang cepat saji (instan) yang dijual dalam kemasan praktis dan langsung seduh (Murdijati *et al.*, 2024).

Saat ini, masyarakat cenderung memilih makanan praktis, baik dari segi penyajian maupun proses pembuatannya, tanpa mengabaikan kebutuhan nutrisi yang diperlukan tubuh. Oleh karena itu, diperlukan inovasi produk pangan yang dapat menjadi solusi untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Menurut Nurhayati *et al.* (2024) "Pengolahan

pangan yang efisien dan aman sangat dibutuhkan untuk memastikan bahwa setiap individu dapat mengakses makanan bergizi dan berkualitas". Di era modern ini dibutuhkan teknologi pangan yang dapat memastikan bahwa sistem pangan tidak hanya memenuhi kebutuhan saat ini, tetapi juga berkontribusi pada kesehatan lingkungan masyarakat di masa depan.

Teknologi modern telah membawa inovasi dalam metode pengolahan makanan. Menurut Clark dalam Nurhayati *et al.* (2024) "pengolahan makanan merupakan serangkaian proses yang dilakukan untuk mengubah bahan mentah menjadi produk makanan yang siap konsumsi". Penerapan teknologi dalam pengolahan pangan bertujuan untuk mengoptimalkan pemanfaatan bahan pangan alternatif yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara maksimal, sekaligus meningkatkan nilai tambah bahan tersebut melalui berbagai proses, seperti pengolahan, pengawetan, pengemasan, dan penyimpanan (Fajri *et al.* 2021). Dalam pembuatan bassang instan sendiri dilakukan pengolahan makanan dengan cara pengeringan yang merupakan teknik untuk menghilangkan kelembapan dari makanan untuk mencegah dari pertumbuhan mikroorganisme. Pengeringan pada bassang instan ini melalui pengeringan udara panas dengan menggunakan oven yang akan membuat jagung pulut mengering setelah dimasak. Oleh karena itu, dalam penelitian ini dengan memanfaatkan teknologi yang ada untuk digunakan sebagai teknik pengolahan jagung dalam membuat bassang instan yang dapat dikonsumsi lebih praktis.

Bassang instan ini selanjutnya akan di uji untuk menilai kualitas, penerimaan, dan kesukaan konsumen yang merupakan uji organoleptik. Pengujian organoleptik atau sensori adalah metode penilaian mutu pangan yang menggunakan indera manusia sebagai alat utama, meliputi pengamatan terhadap kenampakan, aroma, rasa, tekstur, dan aspek lainnya yang berkaitan dengan kualitas produk. Peran uji sensori sangat penting, terutama sebagai langkah awal dalam mendeteksi adanya penyimpangan maupun perubahan mutu pada suatu produk (Ismanto, 2023).

Metode analisis sensori meliputi uji pembedaan, uji afeksi, dan analisis sensori deskriptif. Uji afeksi digunakan untuk menilai sikap subjektif konsumen terhadap produk berdasarkan sifat-sifat sensorinya. Hasilnya dapat berupa tingkat penerimaan (diterima atau ditolak), tingkat kesukaan (suka atau tidak suka), serta pilihan (memilih satu produk dibandingkan lainnya). Warna sering menjadi indikator pertama yang memengaruhi penerimaan makanan, diikuti oleh rasa, aroma, dan tekstur. Cita rasa sendiri merupakan perpaduan antara rasa dan aroma. Warna dan penampilan dinilai melalui penglihatan, cita rasa melalui kombinasi indera penciuman dan perasa, sedangkan tekstur dinilai melalui sentuhan. Pada penelitian ini metode sensori digunakan untuk mengetahui penilaian daya terima responden pada bassang instan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, adapun rumusan masalah dari penelitian ini yaitu bagaimana penilaian daya terima responden terhadap produk bassang instan sebagai inovasi berbasis pangan lokal?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui penilaian daya terima responden terhadap produk baskom instan sebagai Produk inovasi berbasis pangan lokal.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh pada penelitian ini yaitu:

1. Sebagai referensi pengembangan produk pangan lokal yang praktis.
2. Diharapkan dapat dijadikan acuan dan menambah pengetahuan untuk penelitian dibidang pengembangan produk berbasis pangan lokal.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengembangan Produk

Produk adalah segala sesuatu, baik berupa barang maupun jasa, yang ditawarkan di pasar untuk diperhatikan, dimiliki, digunakan, atau dikonsumsi dalam rangka memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. Menurut Kotler & Keller (2016) dalam Arda *et al.* (2025) “produk adalah segala sesuatu yang ditawarkan ke pasar untuk diperhatikan, diperoleh, digunakan, atau dikonsumsi yang dapat memenuhi keinginan atau kebutuhan pelanggan”. Sedangkan menurut William J. Stanton (2007) dalam Arda *et al.* (2025), “produk adalah sesuatu yang memiliki nilai guna dan dapat memenuhi kebutuhan atau keinginan konsumen, baik berupa barang maupun jasa”. Dalam pengembangan produk melibatkan umpan balik langsung dari konsumen atau pengguna. Melibatkan konsumen dalam proses pengembangan produk dapat memberikan wawasan yang sangat berharga tentang bagaimana produk diterima di pasar dan bagaimana produk dapat ditingkatkan.

Pengembangan produk adalah suatu proses inovatif dan strategis yang dilakukan oleh perusahaan untuk menciptakan atau menyempurnakan produk agar dapat bersaing di pasar dan memenuhi kebutuhan pelanggan. Tujuan pengembangan produk adalah untuk menciptakan nilai tambah bagi perusahaan dan pelanggan. Menurut Arda *et al.* (2025) beberapa tujuan spesifik pengembangan produk sebagai berikut:

1. Memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen.
2. Meningkatkan daya saing di pasar.
3. Memperluas pangsa pasar.
4. Meningkatkan keuntungan.
5. Menyusai dengan perubahan teknologi dan tren.
6. Mengoptimalkan biaya produksi.
7. Memperpanjang siklus hidup produk (*product life cycle*).
8. Menjaga citra dan reputasi Perusahaan

Pengembangan produk mengacu pada proses lengkap mulai dari mengembangkan ide hingga membawa produk ke pasar, termasuk di dalamnya memperbarui produk yang sudah ada dan memperkenalkan produk lama ke pasar baru. Dalam pengembangan produk pangan sendiri berkaitan erat dengan perubahan gaya hidup ke arah yang lebih sehat membuat produsen harus memutar otak untuk menghasilkan produk yang dapat memenuhi kebutuhan konsumen. Menurut Kencana (2021) ada beberapa tahapan dalam kegiatan pengembangan produk pangan yaitu:

- a. Memberikan bantuan penyediaan alat untuk menghasilkan produk pangan berbahan baku pangan lokal.
- b. Fasilitasi dan pendampingan kepada UMKM untuk mengembangkan bisnis dan industri berbasis pangan lokal.
- c. Pengembangan bisnis dan industri pangan lokal, keberhasilan program pengembangan pangan lokal ditentukan juga oleh ketersediaan aneka ragam bahan pangan dan perilaku konsumen dalam mengonsumsi aneka ragam pangan.

- d. Dalam pelaksanaannya diperlukan mengadakan operasional diantaranya: pembinaan, sosialisasi, koordinasi, monitoring, evaluasi serta pelaporan.

Dasar prinsip dari pengembangan produk pangan yaitu mengidentifikasi kebutuhan pembeli, mengidentifikasi kebutuhan pengguna, dan merancang produk agar dapat memenuhi kebutuhan sesuai segmen pasar (Irianto & Giyatmi, 2021). Pengembangan produk pangan merupakan salah satu faktor penting bagi keberhasilan pelaku agribisnis dalam menghadapi persaingan yang semakin kompetitif. Melalui penciptaan produk yang unik, berkualitas, dan berbeda dari pesaing, pelaku agribisnis dapat memperoleh keunggulan kompetitif. Inovasi produk yang berkelanjutan juga berperan dalam menjaga posisi pasar serta meningkatkan daya saing jangka panjang (Djazuli *et al.*, 2024).

2.2 Pangan lokal

Pangan didefinisikan sebagai segala bahan yang bersumber dari produk hayati, meliputi hasil pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, maupun air, baik yang telah mengalami proses pengolahan maupun yang masih dalam bentuk alami. Pangan diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi manusia, termasuk di dalamnya bahan tambahan pangan, bahan baku, serta bahan lain yang digunakan dalam penyiapan, pengolahan, dan pembuatan produk makanan maupun minuman (Kerans & Ngongo, 2022). Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang esensial untuk memenuhi kebutuhan gizi dan energi guna menunjang pertumbuhan serta menjaga kesehatan tubuh. Selain sebagai sumber nutrisi, pangan memiliki nilai sosial dan budaya yang tinggi karena menjadi bagian dari tradisi, kebiasaan, dan identitas suatu masyarakat.

Pangan Lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal (Hafizah & Hakimi, 2022). Keunggulan pangan lokal di setiap daerah berbeda-beda, dipengaruhi oleh tingkat produksi dan pola konsumsi masyarakat. Pada era sekarang, pangan lokal dipandang sebagai komoditas strategis yang perlu dikembangkan, tidak hanya untuk meningkatkan mutu, tetapi juga citra produk, baik dalam bentuk olahan setengah jadi maupun produk jadi. Lebih jauh, pangan lokal merupakan bagian dari sumber daya alam sekaligus warisan budaya yang memiliki potensi besar dalam memperkuat ketahanan pangan nasional.

Pangan lokal mencakup berbagai jenis bahan pangan secara tradisional dikonsumsi dan dibudidayakan oleh masyarakat setempat, seperti umbi-umbian, jagung, sagu, dan berbagai tanaman pangan lainnya. Di tengah meningkatnya ketergantungan terhadap beras sebagai makanan pokok, pemanfaatan pangan lokal menjadi alternatif strategis untuk diversifikasi konsumsi pangan dan penguatan kemandirian pangan daerah.

Aneka ragam pangan lokal di Indonesia berpotensi besar sebagai alternatif pengganti beras. Sebagai contoh, masyarakat Papua telah lama menggunakan berbagai sumber pangan lokal, seperti ubi jalar, talas, sagu, gembili, dan jewawut, sebagai bahan baku utama pengganti beras dalam konsumsi sehari-hari (Rauf & Lestari, 2009). Selain di Papua, beberapa daerah di Indonesia juga telah memanfaatkan pangan lokal sebagai alternatif pengganti beras, seperti penggunaan jagung oleh masyarakat di Madura dan Gorontalo. Di Sulawesi Selatan sendiri pemanfaatan sagu dan jagung dimanfaatkan sebagai bahan makanan pokok pengganti beras.

2.3 Jagung Pulut

Jagung merupakan salah satu makanan pokok yang biasa digunakan sebagai bahan makanan atau sebagai pengganti beras. Jagung termasuk tanaman yang familiar bagi sebagian masyarakat. Seiring perkembangan teknologi, saat ini banyak ditemukan jenis jagung salah satunya jagung pulut. Menurut (Resdianti *et al.*, 2020) Jagung pulut (*Zea mays ceratina L.*) termasuk jenis jagung yang memiliki karakteristik unik, yakni kandungan pati yang tersusun sepenuhnya dari amilopektin. Sifat ini memberikan cita rasa manis, tekstur pulen, dan penampilan yang lebih menarik dibandingkan jenis jagung lainnya, sehingga menjadikannya populer dan banyak disukai oleh masyarakat.

Sobari (2024) mengemukakan bahwa “Jagung pulut memiliki umur panen yang genjah sekitar 60-65 hari dengan keunggulan toleran terhadap kekeringan”. Umumnya petani menanam jagung ini sebagai tanaman musiman karena jagung pulut memerlukan waktu yang lebih lama untuk tumbuh dan panen dibandingkan dengan jagung biasa. Penanaman jagung pulut memerlukan tahapan budidaya yang terstruktur untuk menghasilkan pertumbuhan optimal dan hasil panen yang berkualitas.

Jagung pulut merupakan jagung yang mengandung amilopektin tinggi atau amilosa rendah sehingga bersifat lengket apabila biji jagung dimasak dengan cara direbus. Untuk jenis jagung pulut lokal asal Indonesia, tepatnya di wilayah sulawesi Selatan, jagung pulut adalah jagung yang memiliki rasa enak, pulen dan gurih. Jagung pulut memiliki karakteristik rasa manis ringan, berpati, dan netral, yang menjadikannya bahan yang sesuai untuk berbagai aplikasi produk pangan lokal. Keunikan citarasa ini mendukung pemanfaatannya sebagai bahan baku dalam pengembangan camilan tradisional, alternatif makanan pokok, maupun produk pangan inovatif yang berorientasi pada pelestarian dan pemanfaatan sumber daya lokal (Sobari 2024).

Tabel 1. Kandungan gizi jagung per 100 gram bahan

No	Kandungan Gizi	Ukuran	
1	Kalori	355,00	Kalori
2	Protein	9,20	G
3	Lemak	3,90	G
4	Karbohidrat	73,70	G
5	Kalsium	10,00	Mg
6	Fasfor	256,00	Mg
7	Ferrum	2,40	Mg
8	Vitamin A	510,00	SI
9	Vitamin B1	3,38	Mg
10	Air	12,00	G
11	Glukosa	4,25	%
12	Amilopektin	95,75	%
13	Serat kasar	3,02	%

Sumber: Purwono & Purnamawati (2010)

2.4 Bassang

Bassang merupakan salah satu makanan tradisional khas masyarakat Makassar yang berbentuk bubur dan berbahan dasar jagung pulut. Makanan ini ditandai oleh butiran jagung yang telah mengalami proses pemasakan hingga mengalami pelembutan dan pengembangan, lalu disajikan bersama kuah kental berbahan dasar tepung terigu dan santan. Pada jaman dahulu, bassang berfungsi sebagai sumber karbohidrat utama dan digunakan sebagai alternatif pengganti nasi. Dalam perkembangannya, bassang kini dikonsumsi sebagai hidangan penutup atau kudapan manis, umumnya dengan penambahan gula saat penyajian (Hadijah & Veronika, 2025).

Di luar wilayah Sulawesi Selatan, makanan ini lebih dikenal dengan istilah “bubur jagung”. Jagung pulut yang digunakan dipilih dari varietas dengan mutu tinggi, kemudian direndam selama satu malam pascapemisahan biji dari tongkol. Proses perendaman bertujuan untuk meningkatkan hidrasi biji sebelum tahap pemasakan hingga teksturnya mengembang. Kuah yang menyertai umumnya dibuat dari campuran tepung terigu dan santan. Namun, pada masa ketika tepung terigu belum tersedia secara komersial, kuah diperoleh melalui kombinasi pemasakan jagung dengan parutan ubi kayu. Secara umum, metode pembuatan bubur bassang memiliki kesamaan dengan teknik pengolahan bubur nasi.

Serelia dalam Hadijah & Veronika (2025) mengatakan bahwa “saat ini bubur bassang sudah sulit ditemukan karena semakin banyak ragam dan daya tarik dari inovasi makanan modern yang masuk ke Makassar secara khusus”. Upaya yang harus dilakukan oleh masyarakat agar makanan tradisional seperti bassang ini tetap ada dan semakin digemari masyarakat adalah dengan membuat produk bassang dalam bentuk siap saji atau instan agar mudah dipasarkan secara luas. Sesuai dengan perkembangan teknologi saat ini, di mana pola masyarakat berubah dan lebih memilih kepraktisan mengonsumsi makanan, maka produk Bassang perlu dikembangkan menjadi makanan instan.

2.5 Makanan Instan

Makanan instan merupakan jenis makanan yang telah diproses sedemikian rupa sehingga dapat disiapkan atau dikonsumsi dengan cepat dan praktis. Menurut (Yamin *et al.*, 2021) “makanan siap saji (instan) merupakan makanan yang sangat mudah dan cepat diolah sebagai pengganti makanan rumahan”. Makanan instan mempermudah masyarakat modern saat ini karena cara penyajiannya yang cukup simple.

Penyajian makanan instan menjadi pilihan populer di tengah kesibukan masyarakat modern karena tidak membutuhkan banyak waktu dan peralatan. Penyajian makanan instan dirancang untuk meminimalkan waktu dan tenaga, menjadikannya alternatif yang efisien terutama bagi konsumen urban yang mengutamakan kecepatan dalam memenuhi kebutuhan nutrisi harian.

Dalam konteks inovasi produk tradisional makanan instan merupakan bentuk inovasi untuk mempertahankan makanan tradisional agar tetap relevan dengan gaya hidup saat ini. Sekarang sudah banyak makanan tradisional yang diinovasi menjadi makanan instan salah satunya adalah bassang instan. Penyajian Bassang instan cukup mudah, hanya dengan mencampurkan air panas dan mengaduk hingga merata, menjadikannya praktis tanpa mengurangi cita rasa khas tradisionalnya.

2.6 Inovasi

Inovasi merupakan proses atau hasil pengembangan dan pemanfaatan atau mobilisasi pengetahuan, keterampilan (teknologi) dan pengalaman untuk menciptakan atau memperbaiki produk, barang dan/atau jasa yang telah ada sebelumnya, proses, dan system yang baru, serta memberikan nilai signifikan atau berarti. Menurut Waluyo *et al.* (2021) inovasi merupakan suatu “objek” yang berarti sebuah produk atau praktik baru yang tersedia dan umumnya dalam konteks komersial.

2.7 uji organoleptik

Uji organoleptik, yang juga dikenal sebagai penilaian sensori, merupakan metode pengujian mutu produk dengan memanfaatkan pancaindra manusia sebagai alat utama. Parameter yang biasanya diamati meliputi warna, tekstur, bentuk, aroma, dan rasa, terutama pada produk pangan. Pelaksanaan uji organoleptik memiliki peran penting, antara lain untuk mendeteksi perubahan mutu produk, melakukan evaluasi terhadap produk pembanding, memantau perubahan yang terjadi selama penyimpanan, serta mendukung kegiatan promosi produk. Dengan evaluasi secara organoleptic, maka dapat diketahui perbedaan, kesukaan, maupun deskripsi dari suatu produk (Ariani *et al.*, 2023).