

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) yang merupakan tanaman famili leguminosae pada umumnya memberikan hasil dalam bentuk umbi - umbian. Umbi bengkuang merupakan bahan pangan yang dapat langsung dikonsumsi ataupun diolah menjadi bentuk lain (Asben, Permata, Rahmi & Fiana 2018). Selain harganya yang murah, bengkuang memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan seperti melancarkan pencernaan, membantu menurunkan berat badan, serta dapat meningkatkan sistem imun dalam tubuh.

Menurut Abduh (2022) Tanaman bengkuang merupakan tanaman yang mengandung kalori rendah yaitu 25 kalori per 60 gram, bebas dari lemak, dan merupakan sumber vitamin C, selain itu umbi bengkuang juga mengandung inulin yang bermanfaat dalam menurunkan kadar gula dalam darah. Bengkuang termasuk kedalam umbi umbian yang memiliki kandungan air yang tinggi. Bengkuang sering digunakan untuk bahan makanan maupun bahan kosmetik. Di Indonesia bengkuang selama ini terbatas dimanfaatkan oleh masyarakat dengan cara dijadikan keripik, tumisan, dan asinan. Sehingga bengkuang belum dimanfaatkan secara optimal sebagai komoditi yang memiliki nilai lebih. Bengkuang termasuk kedalam salah satu jenis umbi akar yang memiliki bentuk bulat dengan warna putih dan dapat tumbuh hingga berat 5 kg. Bengkuang memiliki potensi yang cukup besar dalam pembuatan inovasi produk terutama dalam alternatif bahan baku kentang. Selain itu, proses pengolahan bengkuang cenderung lebih hemat karena tidak memerlukan bahan tambahan seperti susu untuk membuat produk tetap memiliki tekstur yang lembut karena bengkuang sudah memiliki kadar air yang cukup tinggi. Hal ini memberikan keuntungan terutama bagi konsumen yang alergi terhadap susu, serta memberikan pilihan bahan pangan alternatif bagi pelaku usaha untuk menekan biaya produksi tanpa menurunkan kualitas. Menurut Badan

Pusat Statistik (2023) harga kentang mencapai Rp. 19.792/kg sedangkan untuk harga bengkuang di situs jual beli online hanya Rp. 13.000/kg.

Beberapa daerah di Indonesia yang menjadi penghasil bengkuang terdapat di provinsi Jawa Tengah, Jawa barat, Jawa Timur, serta beberapa daerah di pulau sumatra (Septiani Putri, 2022). Menurut Rukmana & Yudirachman (2024). Hasil panen bengkuang sangat bervariasi tergantung pada beberapa faktor terutama cuaca. Umbi bengkuang segar mudah didapatkan di pasar tradisional ataupun tempat wisata. Sentra produksi bengkuang terbesar di Indoneia terletak di Padang. Pengembangan bengkuang memiliki prospek yang cukup baik dan dibudidayakan di berbagai belahan dunia dengan hasil yang bervariasi seperti:

Tabel 1. 1 Hasil Produksi Bengkuang

No.	Negara	Hasil Produksi Bengkuang
1.	Indonesia	25 – 35 t/ha
2.	Malaysia	7 – 10 t/ha
3.	Thailand	18 – 24 t/ha

Sumber: Rukmana & Yudirachman (2024)

Berdasarkan tabel 1.1 Indonesia memiliki jumlah hasil panen bengkuang tertinggi dari beberapa negara tetangga seperti Malaysia dan Thailand, hal ini menunjukkan bengkuang memiliki potensi pasar yang cukup besar serta salah satu tanaman yang cukup digemari dan memiliki peran penting dalam pasar pertanian dan pangan di Indonesia, selain itu permintaan bengkuang di Indonesia cukup stabil karena banyak dikonsumsi sebagai cemilan segar ataupun hidangan lainnya. (Hamimah, 2022)

Selain untuk meningkatkan harga jual, pemanfaatan bengkuang sebagai inovasi dalam sebuah produk juga berdampak pada kesehatan karna bengkuang memiliki kalori yang rendah sehingga bengkuang sudah mendapatkan perhatian khusus dari para ahli penelitian untuk melihat adanya kemungkinan dijadikan sumber kalori untuk penganekaragaman pangan non beras. Karena memiliki kandungan serat yang cukup tinggi,

bengkuang bisa membantu sistem pencernaan agar tetap lancar serta bisa membuat kenyang lebih lama karena memiliki kalori yang rendah dan baik untuk mengatur jumlah kalori yang masuk untuk menjaga berat badan tetap ideal. (Rukmana & Yudirachman 2024)

Sejauh ini umbi bengkuang di Indonesia hanya dimanfaatkan sebagai bahan konsumsi segar padahal sebenarnya memiliki potensi industri yang cukup besar. Dari hasil analisis diketahui bahwa 100 gram umbi bengkuang segar mengandung 2,1 g – 10,7 g pati dan 1 g – 2,2 g protein. (Hariati, Nisa & Barus 2012). Semakin beragamnya kegunaan umbi bengkuang ini akan akan semakin meningkat permintaan pasar dan akan dapat menghasilkan produksi dan nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Bengkuang memang belum banyak dilirik oleh para pengusaha kuliner sehingga dalam penggunaan dan pemasarannya masih terbatas padahal jika dikemas dengan baik dapat dijual lebih luas dan menjangkau semua kalangan. Oleh karena itu, penulis meneliti bengkuang untuk dijadikan olahan bahan pangan lokal yang dapat mengikuti tren pasar yang semakin berkembang. (Rukmana & Yudirachman 2024).

Menambahkan bengkuang kedalam pembuatan kroket menjadi alternatif dalam dunia kuliner yang semakin berkembang, meskipun kroket umumnya dibuat menggunakan kentang akan tetapi seiring perkembangan zaman banyak modifikasi kroket dengan menambahkan bahan lain kedalam proses pembuatannya.

Kroket merupakan resep asli Prancis yang di masak oleh koki istana pada tahun 1691, nama kroket diambil dari bahasa Prancis yaitu dari kata *croquer* yang artinya renyah. Umumnya kroket terbuat dari kentang yang dihaluskan dan diisi dengan aneka sayuran, ragout, atau daging cincang. Seiring berjalannya waktu kroket semakin dikenal luas ke beberapa negara di sekitarnya seperti Belanda, Spanyol, Amerika Serikat, dan Jepang. Saat ini kroket disajikan dengan berbagai variasi mulai dari kroket udang hingga kroket sayuran. Menurut Saputra, Yuliantoro (2025). Kroket kini menjadi kuliner Indonesia karena merupakan hasil adaptasi dan akulturasi budaya dan diolah dengan bumbu – bumbu lokal dengan

menyesuaikan selera masyarakat lokal. Krokot merupakan camilan yang populer dan mudah disajikan, selain itu krokot memiliki karakteristik yang renyah di luar dan lembut di dalam, krokot memiliki bentuk silinder atau bundar yang dibungkus dengan tepung roti kemudian di goreng.

Menurut Jumiati (2015) dikutip dalam Lasria (2018) krokot merupakan hidangan pembuka panas yang merupakan salah satu jenis hidangan kontinental, terbuat dari bahan berkarbohidrat dan berprotein hewani yang ditambahkan dengan sayuran. Pada saat ini krokot tidak selalu dijadikan makanan pembuka dan sering dijadikan sebagai snack. Selain itu isian krokot yang gurih perpaduan antara daging dan sayuran juga baik untuk dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan gizi harian.

Berdasarkan latar belakang di atas, tujuan penelitian ini adalah untuk memanfaatkan bengkuang yang melimpah sebagai makanan yang memiliki nilai jual tinggi, mengetahui formulasi resep inovasi krokot berbasis bengkuang sebagai pengganti kentang, serta untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap inovasi krokot berbasis bengkuang sebagai pengganti kentang.

1.2 Rumumsan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumumsan masalah yang diangkat dari masalah ini adalah sebagai berikut

- 1) Bagaimana formulasi resep krokot berbasis bengkuang sebagai pengganti kentang?
- 2) Bagaimana daya terima konsumen pada produk krokot berbasis bengkuang sebagai pengganti kentang?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul inovasi krokot berbasis bengkuang sebagai pengganti kentang adalah sebagai berikut

- 1) Untuk mengetahui formulasi resep dari krokot berbasis bengkuang sebagai pengganti kentang
- 2) Untuk mengetahui daya terima konsumen pada produk krokot berbasis bengkuang sebagai pengganti kentang

1.4 Kegunaan Penelitian

Jika penelitian ini tercapai, hasil penelitian ini memiliki manfaat teoritis dan praktis

1.4.1 Manfaat Teoritis

Inovasi kroket ayam berbasis bengkuang sebagai pengganti kentang memiliki kegunaan teoritis yang luas dalam konteks kuliner dan budaya. Ini memungkinkan kita untuk memahami arti kuliner, memperluas batasan kuliner, memadukan budaya dan tradisi, serta mengkritik tradisi kuliner. Dengan memahami konsekuensi ini, kita dapat menggunakan inovasi untuk membuat hidangan baru yang inovatif dan memiliki harga jual.

1.4.2 Manfaat Praktis

Inovasi kroket ayam berbasis bengkuang sebagai pengganti kentang memiliki implikasi praktis yang luas dalam berbagai bidang seperti inovasi kuliner, pendidikan kuliner, kewirausahaan kuliner, dan interaksi budaya. Dengan memahami dampak ini, kita dapat menggunakan inovasi untuk membuat hidangan baru yang inovatif sekaligus meningkatkan kesadaran minat masyarakat terhadap budaya kuliner. Selain itu menambahkan bengkuang kedalam pembuatan makanan juga berdampak pada pelaku usaha kuliner seperti UMKM maupun usaha kuliner rumahan karena memiliki harga yang relatif murah dan mudah didapatkan.