

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Seiring berjalannya waktu dunia kuliner semakin banyak di minati konsumen. Apalagi sekarang teknologi sudah semakin canggih sehingga konsumen mudah untuk mendapatkan informasi mengenai berbagai macam variasi kuliner di Indonesia. Melalui akses internet produsen dapat mengenalkan berbagai macam produknya dengan cepat dan lebih mudah dikenal konsumen. Hal ini terbukti dengan adanya pengaruh teknologi memudahkan konsumen mendapatkan informasi dengan cepat dan dapat langsung diterima oleh masyarakat. Kemajuan teknologi dimanfaatkan untuk dijadikan peluang usaha di bidang kuliner. Saat ini banyak pengusaha kuliner yang berinovatif untuk menghasilkan suatu produk makanan yang berbeda dari yang lain agar memiliki keunikan tersendiri untuk usaha kuliner yang dimiliki. Agar dapat berjalan dengan lancar pengusaha kuliner dituntut untuk berinovasi dengan menciptakan suatu cita rasa makanan yang baru dan unik sehingga bisa menjadi inspirasi bisnis di bidang kuliner. Maka dari itu pengusaha kuliner harus selalu membuat inovasi baru pada setiap produk mereka.

Menurut (Rogers 1983, dalam Istifadah 2017) mendefinisikan inovasi sebagai suatu ide, gagasan, praktek atau objek/benda yang disadari dan diterima sebagai suatu hal yang baru oleh seseorang atau kelompok untuk diadopsi. Inovasi sebagai suatu gagasan baru diterapkan untuk memprakarsai atau memperbaiki suatu produk dan jasa. Inovasi memiliki peran penting dalam keberhasilan suatu usaha karena dalam kegiatan inovasi mampu memberikan dorongan bagi pengusaha dalam mendapatkan ide baru untuk menciptakan produk yang berbeda. Dalam berinovasi pengusaha kuliner harus dapat mengembangkan dan memperbarui makanan atau minuman yang telah ada sebelumnya. Dikarenakan produk yang

telah diperbarui dapat mencegah kebosanan konsumen dan dapat memberikan varian baru pada produk yang sudah ada. Saat ini banyak pengusaha kuliner yang telah mengolah makanan atau minuman hasil produk mereka yang sudah dikembangkan. Makanan atau minuman yang dijual di restaurant, cafe, dll telah mengalami banyak modifikasi dan pengembangan. Hal ini dikarenakan selera konsumen yang berubah saat ini. Konsumen lebih tertarik membeli dan mengkonsumsi makanan atau minuman yang berbeda dari sebelumnya. Makanan atau minuman yang telah diperbarui dan dijual di restaurant atau cafe tersebut terdapat bahan tambahan makanan.

Brownies pertama kali dikenalkan di Amerika Serikat pada tahun 1893 di gelar pada sebuah acara berupa pameran yang bertajuk “colombian exposition” yang diselenggarakan di Amerika, Chicago, Illinois. Asal mula pembuatan brownies dilakukan oleh seorang koki dari hotel Palmer House yang membuat suatu inovasi kue setelah sang pemilik Berta Palmer memintanya untuk menghadirkan makanan penutup untuknya dan para perempuan yang hadir pada pameran tersebut. Sehingga sang koki diminta untuk membuat kue yang lain daripada yang lain dan dipotong kecil-kecil agar mudah dimakan langsung. Lalu terdapat beberapa asal mula brownies lainnya yaitu yang dibuat karena seorang koki lupa memasukan baking powder kedalam adonan resep kue cokelat. Setelah dipanggang hasil kue tersebut tidak mengembang atau bantat. Tekstur kue cokelat yang harusnya tebal dan berpori-pori menjadi agak padat dan basah. Inilah salah satu cikal bakal kue brownies yang dapat ditemukan sekarang. Brownies dikenal sebagai cake lembut berbentuk kotak yang kaya akan coklat. Lalu beberapa waktu kemudian resepnya dimodifikasi dengan penambahan telur dan coklat batangan. (<https://mybrownieskukus.wordpress.com/2010/11/18/sejarah-asal-usul-kue-coklat-lezat-bernama-brownies/>)

Sekarang brownies sudah dimodifikasi menjadi bermacam-macam rasa dengan penambahan bahan yang bervariasi. Dan cara pembuatannya saat ini tidak hanya dibakar atau di oven melainkan juga bisa dikukus. Sampai detik ini sangat banyak sekali variasi dari brownies dengan berbagai macam tampilan dan citarasa

yang banyak ragamnya dan tentu saja menggoda. Akan tetapi dari semua itu tetap saja aroma bahan dasar brownies baik brownies kukus atau brownies panggang adalah aroma coklat yang begitu khas, harum dan menggoda selera. Brownies merupakan kue basah yang populer saat ini dikarenakan dapat digunakan sebagai makanan pengganjal perut di sela-sela jam makan. Peminat brownies terdiri dari semua kalangan maupun segala usia, dikarenakan makanan tersebut begitu khas dan memiliki bau yang menggoda selera. Selain itu bagi penderita diabetes mellitus mereka tidak mengonsumsi brownies dikarenakan makanan ini memiliki tingkat kalori yang cukup tinggi. Saat ini brownies sudah di olah menjadi berbagai bentuk variasi misalnya brownies lumer, keripik brownies, dll.

Usaha Dapur Ciput ini didirikan oleh Ibu Retno Puji Astuti sejak tahun 2015. Awalnya suka bikin kue dan berbagai macam kue beliau coba buat, lalu suka ikut belajar baking demo di toko bahan kue yang ada baking centernya. Setelah mengikuti berbagai demo membuat roti Bu Puji langsung mempraktekan di rumah, dan iseng memposting lewat WA, IG, FACEBOOK. Suatu hari ada teman beliau yang minta dibuatkan roti dan teman Bu Puji berkata “enak kuenya”. Kemudian teman Bu Puji memesan roti dengan rasa yang lain lagi dan memberikan komen “enak roti nya”. Dari situ Bu Puji berinisiatif langsung membuat nama untuk usahanya supaya orang-orang lebih tahu siapa yang membuat kue tersebut.

Akhirnya Bu Puji mendapat nama “Dapur Ciput” karena beliau berpikir dapur itu tempat kita berkreasi mau membuat apa saja bisa. Nama IG Dapur Ciput yaitu @retnopujiastuti_puput. Setiap hari Bu Puji selalu belajar lagi agar usahanya lebih maju. Sebelum membuka “Dapur Ciput” kebetulan Bu Puji sempat bekerja di coklat akhirnya beliau membuat kue yang ada kaitannya dengan coklat, bertemulah ide membuat brownies walaupun di luar banyak yang jual tetapi Bu Puji tetap optimis. Awal mula membuat brownies yaitu “Shinny Crust Brownies” sampai dengan sekarang masih menerima order brownies dan macam-macam kue untuk snack box. Varian rasa brownies yang dijual pada Dapur Ciput ada yang lain tidak hanya “Shinny Crust Brownies” yaitu ada rasa almond, keju, chocochip

dan ada juga pie brownies. Untuk pemesanan brownies pada Dapur Ciput dapat dipesan H – 2 sebelumnya. Brownies yang dijual dibandrol dengan harga 45 ribu untuk semua varian rasa pada Shiny Crust Brownies dan 4 ribu / pcs untuk pie brownies.



Gambar 1.1

Shiny Crust Brownies

Selain itu peneliti melakukan pengamatan bahan tambahan yang diambil dari internet.

Tabel 1.1

Pengamatan bahan tambahan pada brownies yang dilakukan peneliti melalui media internet :

No	Bahan tambahan yang digunakan pada brownies yang ada di internet
1.	Keju
2.	Strawberry
3.	Blueberry
4.	Kacang
5.	Kopi

Sumber : <https://id.wikipedia.org/wiki/Brownies>

Tabel 1.2

Pengamatan bahan tambahan pada brownies yang dilakukan peneliti melalui observasi di lapangan :

No	Nama Outlet	Varian Brownies	Keterangan
1.	Amanda Brownies Semarang http://amandabrownies.co.id/	<ul style="list-style-type: none"> • Choco marble • Srikaya pandan • Flava strawberry cheese • Original • Blueberry • Flava green tea mint cheese • Tiramisu • Green marble • Pink marble • Tiramisu marble • Flava lemon cheese • Cheese cream 	<ul style="list-style-type: none"> • Rp 40.000 • Rp 38.000 • Rp 36.000 • Rp 33.000 • Rp 40.000 • Rp 36.000 • Rp 48.000 • Rp 40.000 • Rp 40.000 • Rp 40.000 • Rp 37.000 • Rp 60.000
2.	Allamanda Brownies kukus Semarang https://business.google.com/website/allamanda-brownies	<ul style="list-style-type: none"> • Cokelat • Keju • Pandan • Tiramisu • Jeruk • Blueberry • Starwberry 	<ul style="list-style-type: none"> • Rp 33.000 • Rp 33.000 • Rp 33.000 • Rp 38.000 • Rp 33.000 • Rp 33.000 • Rp 33.000
3.	Dyriana bakery and cafe Semarang http://www.dyriana.com/	<ul style="list-style-type: none"> • Tiramisu • Cokelat • Pandan • Blueberry • Coklat kopi 	<ul style="list-style-type: none"> • Rp 45.500 • Rp 40.000 • Rp 35.500 • Rp 36.500 • Rp 28.000

		<ul style="list-style-type: none"> • Keju • Strawberry • Mangga 	<ul style="list-style-type: none"> • Rp 46.000 • Rp 35.000 • Rp 33.500
4.	Rumah Brownies Maylisa https://business.google.com/website/rumah-brownies-maylisa	<ul style="list-style-type: none"> • Cokelat • Keju pandan • Cheese cream • Tiramisu • Lemon • Blueberry • Marmer 	<ul style="list-style-type: none"> • Rp 73.500 • Rp 37.000 • Rp 37.000 • Rp 37.000 • Rp 37.000 • Rp 34.000 • Rp 64.500
5.	Opium Premium Brownies https://opium-premium-brownies.business.site/	<ul style="list-style-type: none"> • Keju • Almond • Vanila 	Harga Rp. 28.000

Setelah melakukan observasi di media internet maka dapat diketahui apa saja varian bahan tambahan yang sudah ada di pasaran. Hasil data tersebut dapat digunakan untuk melakukan sebuah inovasi pada brownies di Dapur Ciput. Maka makanan brownies akan di inovasi menjadi sebuah produk yang kompetitif dan berbeda dengan yang ada di pasaran dengan menambah varian bahan tambahan baru agar menarik perhatian semua kalangan.

Tanaman herbal ini awalnya diperkenalkan di India dan sekarang telah menyebar di seluruh dunia, termasuk Indonesia. Di setiap kemangi memiliki nama khusus. Kemangi dikenal dengan nama daerah Saraung (Sunda), Lampes (Jawa Tengah), Kemangek (Madura), Uku-uku (Bali), Lufe-lufe (Ternate), Hairy Basil (Inggris) (Voight, 1995). Kemangi (*Ocimum sanctum*) adalah spesies basil yang paling terbesar di seluruh dunia, baik dalam bentuk segar ataupun untuk produksi

minyak esensial. Diantara genus *Ocimum* L., kemangi merupakan salah satu spesies yang menarik karena aroma dan rasanya. Herbal ini digunakan oleh orang Asia sebagai obat dan bahan masakan dari generasi ke generasi. Minyak dari tumbuhan ini juga digunakan secara luas pada industri farmasi dan industri parfum (Kicel, 2005).

Tanaman kemangi tumbuh dengan baik dari dataran rendah sampai dataran tinggi. Kemampuan kemangi untuk beradaptasi di berbagai ketinggian menyebabkan tanaman ini mudah dibudidayakan di berbagai topografi (Voight, 1995). Kemangi merupakan tanaman semak semusim dengan tinggi 30-150 cm, batangnya berkayu, segi empat, beralur, bercabang, dan memiliki bulu berwarna hijau. Daunnya tunggal dan berwarna hijau, bersilang, berbentuk bulat telur, ujungnya runcing, pangkal tumpul, tepi bergerigi, dan pertulangan daun menyirip. Bunga majemuk berbentuk tandan memiliki bulu tangkai pendek berwarna hijau, mahkota bunga berbentuk bulat telur dengan warna keunguan. Buah berbentuk kotak dan berwarna coklat tua, bijinya berukuran kecil, tiap buah terdiri dari empat biji yang berwarna hitam, akarnya tunggang dan berwarna putih kotor (Depkes RI, 2001).

Gambar 1.2
Daun Kemangi



- Adapun klasifikasi dari Kemangi (*Ocimum sanctum*), yaitu :

Kingdom (Plantae), Subkingdom (Tracheobionta), Superdivision (Spermatophyta), Division (Magnoliophyta), Class (Magnoliopsida), Subclass (Asteridae), Ordo (Lamiales), Family (Lamiaceae), Genus (*Ocimum*), Species (*Ocimum sanctum*).

Mikroskopis Tanaman Kemangi

Penampang melintang melalui tulang daun tampak epidermis atas, terdiri dari satu lapis sel kecil, bentuk empat persegi panjang, warna jernih, dinding tipis, kutikula tipis dan licin. Pada pengamatan tangensial bentuk poligonal, berdinding lurus atau agak berkelok-kelok. Epidermis bawah terdiri dari satu lapis sel kecil bentuk empat persegi panjang warna jernih, dinding tipis, kutikula tipis dan licin. Rambut penutup, bengkok, terdiri dari 2-6 sel. Rambut kelenjar, pendek, terdiri dari 1 sel tangkai dan 2-4 sel kepala, bentuk bundar, tipe Lamiaceae. Jaringan palisade terdiri dari selapis sel bentuk silinder panjang dan berisi banyak butir klorofil. Jaringan bunga karang, dinding poligonal, dinding samping lurus atau agak berkelok tipis, mengandung butir klorofil. Berkas pembuluh tipe kolateral terdapat jaringan penguat yaitu kolenkim. Stomata tipe diasitik pada epidermis atas dan bawah (Salganik, 2001).

Morfologi Tanaman

Batang kemangi berbentuk bulat, berbulu berwarna hijau dan kadang keunguan. Memiliki aroma yang khas dengan tinggi tanaman antara 60-70 cm dari permukaan tanah. Memiliki bunga yang bergerombol, mahkota bunganya berwarna keunguan. Selain memiliki bunga, kemangijuga memiliki biji dengan ukuran 0,1 mm. Bijinya bulat berwarna coklat dengan berat 100 butir sekitar 0,026 g. Hasil ternak selama satu periode musim tanam (tiga kali panen) berkisar antara 34.117 – 83.958 kg/plot untuk 50 tanaman (Hadipoentyanti & Wahyoeni, 2008).

Kemangi (*Ocimum sanctum*) merupakan tumbuhan semak dengan beberapa karakteristik (Dewi, 2007) :

1. Tinggi antara 30-150 cm
2. Batang dikotil yang berkayu dengan bentuk segi empat, beralur, bercabang, berbulu, dan berwarna hijau.
3. Bunga terdapat pada penghujung batang. Panjangnya sekitar 5-7 mm dan berbau wangi.
4. Memiliki 6 kuntum bunga dari atas sampai tengah. Kelompok bunga berwarna hijau keunguan dan bagian atas bunga berwarna putih/merah jambu pucat. Buahnya kecil, terdiri dari 4 biji yang berwarna hitam.
5. Daun *Ocimum sanctum* berwarna hijau sampai hijau kecoklatan, berbau aromatik yang khas dengan rasa agak pedas. Helaian daun bentuk lonjong memanjang, bundar telur atau bundar telur memanjang, tulang-tulang daun menyirip, tepi bergerigi dangkal atau rata dan bergelombang, daging daun tipis, permukaan berambut halus, panjang daun 2,5 cm sampai 7,5 cm, lebar 1-2,5 cm.
6. Akar tunggang dengan warna putih kotor.

Kandungan Kimia

Tanaman kemangi memiliki kandungan kimia pada bunga, daun, ataupun batangnya. Kandungan kimia tertinggi dari tanaman kemangi terdapat pada daunnya (Kicel, 2005). Jenis kandungan kimia yang terkandung dalam kemangi (*Ocimum sanctum*) dipengaruhi oleh regio geografis dan kuantitasnya bervariasi pada setiap periode vegetasi. Kandungan kimia kemangi yang tumbuh di Kuba, Brazil, India, Jerman, dan Thailand mengandung eugenol sebagai konstituen utama selain juga β -caryophyllene atau α -bisabolene dan β -bisabolene. Methyl eugenol merupakan konstituen utama dari minyak *Ocimum sanctum* dari India (25%) dan Thailand (23-52%). Sedangkan minyak dari *Ocimum sanctum* yang tumbuh di Australia terutama mengandung methyl chavicol (Evelyne, 2008). Presentase kandungan minyak bervariasi secara signifikan pada tiap tahapan pertumbuhan tanaman. Tahap pertumbuhan tanaman yang paling banyak mengandung minyak esensial adalah pada akhir dari masa berbunga yaitu 0,83%. Pada masa pre-

flowering kandungan minyaknya 0,68%. Saat masa berbunga kandungannya 0,59% dan ketika berbuah kandungannya 0,69% (Kicel, 2005).

<http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/10/daun-kemangi-ocimum-sanctum/>

Manfaat daun kemangi yang banyak orang ketahui pun sekadar penggunaannya pada aneka kuliner dan tidak membahas tentang manfaat daun kemangi yang lebih mendalam, misalnya tentang manfaat daun kemangi untuk kesehatan. Di China, tanaman ini digunakan sebagai obat infeksi, sakit perut, gigitan ular, sengatan serangga, obat deman hingga sebagai obat kanker. Banyak negara lainnya yang juga memanfaatkan daun kemangi sebagai obat tradisional, seperti Yunani, Filipina, Tanzania, Meksiko, dan negara-negara Amerika dan Eropa. Terlepas dari pembuktian secara ilmiah, kemangi secara empiris telah digunakan dalam pengobatan tradisional untuk berbagai macam penyakit, baik di Indonesia ataupun negara-negara lain.

Berikut adalah sembilan manfaat daun kemangi untuk kesehatan, di antaranya:

1. Memelihara kesehatan jantung
2. Meningkatkan selera makan
3. Memperkuat masa hidup sperma dan mencegah kemandulan
4. Menurunkan gula darah
5. Mencegah bau mulut dan bau badan
6. Mengobati masalah vagina, nyeri payudara, batu ginjal & albuminaria
7. Mengatasi flu, sakit kepala, cacingan, dan sembelit
8. Mengatasi perut kembung, maag, masuk angin dan masalah usus
9. Sebagai minyak pijat
10. Menyehatkan otak
11. Anti penuaan
12. Mengatasi epilepsi
13. Mengatasi arthritis
14. Menyehatkan kulit

15. Kendalikan diabetes

<https://doktersehat.com/manfaat-daun-kemangi-bagi-kesehatan/>

Dari hasil observasi dapat dikatakan bahwa brownies berbahan tambahan daun kemangi belum ada di pasaran, sehingga dapat dijadikan inovasi brownies untuk masyarakat. Diharapkan dengan adanya inovasi terbaru brownies berbahan tambahan daun kemangi, produk ini akan laris di pasaran karena memiliki berbagai macam manfaat yang tinggi dan belum ada pesaing yang membuat brownies berbahan tambahan daun kemangi. Maka dari latar belakang yang telah diuraikan ini berjudul **“Proses Inovasi Brownies Kukus Daun Kemangi”**

1. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

”Bagaimana proses inovasi brownies kukus Daun Kemangi ?”

2. Tujuan penelitian

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah di atas maka tujuan penelitian ini adalah :

“Untuk menerapkan proses inovasi brownies kukus Daun Kemangi”

3. Manfaat penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan berguna bagi beberapa pihak yaitu sebagai berikut :

a. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber referensi dan informasi bagi peneliti lainnya. Dan diharapkan dapat menambah pengetahuan untuk menerapkan teori yang didapat saat kuliah.

b. Bagi Wirausaha

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi baru dalam pengembangan brownies berbahan tambahan Daun Kemangi dan berguna bagi produsen dan konsumen.