

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang memiliki banyak budaya dan salah satu negara yang menarik di dunia. Mengingat Indonesia adalah rumah bagi sejumlah besar pulau dan memiliki tingkat keanekaragaman hayati dan keragaman budaya yang tinggi. Berdasarkan jumlah pulau yang ada, saat ini setidaknya terdapat 18.110 jenis pulau di Indonesia, baik pulau kecil maupun besar (Iskandar, 2016). Rumah bagi berbagai macam pohon buah-buahan, salah satunya adalah mangga, yang tumbuh di seluruh penjuru negeri Indonesia (Lawalata, dkk., 2022). Keberadaan Indonesia yang di wilayah tropis dan dengan curah hujan yang cukup tinggi, mengakibatkan suburnya tanah dan sangat ideal untuk menumbuhkan tanaman pangan (Gardjito, dkk, 2018). Indonesia sendiri memiliki kuliner yang khas dan unik dimana menyertakan sambal dan kerupuk, yang dapat kita temui disetiap hidangan. Sambal merupakan saus yang terbuat dari cabai yang dihancurkan dengan penambahan bahan lainnya seperti garam, cuka, daun jeruk, terasi dan masih banyak lainnya. Pada masyarakat Indonesia budaya makan yang mereka terapkan adalah “tak lengkap rasanya makan masakan gurih tanpa sambal” (Gardjito, dkk, 2018). Banyak jenis saus yang berasal dari daerah yang berbeda-beda dan memiliki rasa khas dari daerah asalnya. Industri kuliner dikenal sebagai industri yang memamerkan hidangan-hidangan inovatif yang menarik perhatian banyak orang dan sangat berkembang pesat saat ini (Duniawati, 2024). Kuliner indonesia pada saat ini menyediakan beragam saus dan sambal yang berasal dari daerah dan kebudayaan masing-masing dan berkembang pesat dengan menjadikan berbagai jenis macam saus termasuk sausocol.

Sausocol atau *dipping* umumnya disajikan terpisah dari makanan utama untuk menciptakan kontras warna yang menarik dengan karakteristik daging atau sayuran yang disajikan (Tebben, 2014). Selain itu, sausocol atau *dipping* akan

meningkatkan rasa pada produk hidangan utama. seiring dengan meningkatnya intensitas warna saat mencicipi saus (Silva, 2018). Umumnya saus terbuat dari bahan baku buah atau sayuran. Saus juga dapat disajikan bersama makanan lezat seperti kue, bakwan, dan otak-otak (Iestari, 2015).

Mangga merupakan buah yang populer di hampir semua negara karena kelezatannya. buah ini terdiri dari tiga lapisan: kulit, daging buah, dan biji. Buah mangga ini termasuk dalam keluarga *Anacardiaceae* dari tanaman buah tropis, yang berasal dari India dan kemudian menyebar ke seluruh daerah tropis, termasuk Indonesia (Sumaryono, 1989 dalam Mandey, 2016). Tanaman mangga umumnya tumbuh dengan baik di dataran rendah dan dengan suhu udara yang cenderung panas (Hidayat, 2022). Salah satu buah yang cukup dikenal di Indonesia adalah buah mangga. Tanaman mangga memiliki kemampuan penyerbukan silang, dan menghasilkan varietas yang baru. Hal ini mengakibatkan adanya variasi mangga yang diberi nama baru (Tasliyah, dkk, 2015). Terdapat beberapa jenis mangga komersial yang memiliki kualitas tinggi yang dapat ditemukan di Indonesia yaitu mangga arumanis, golek, manalagi, endog, madu, lalijiwo, keweni, pakel, dan kemang. Mangga umumnya dapat dikenali dari bentuk dan ukurannya yang berbeda-beda (hidayat, 2022). Buah mangga golek yang cukup mudah ditemukan dan memiliki kandungan vitamin Buah mangga golek juga memiliki kandungan Vitamin C yang cukup tinggi yakni 79,30 mg/ 100 g (Rahman *et al.*, 2015 dalam Sipahelut & Lawalata, 2021).

Buah mangga yang peneliti ambil adalah buah mangga golek yang memiliki kandungan vitamin yang sangat beragam seperti vitamin A, B1, B2, B5, B6, B9, C, E, dan K. selain mengandung vitamin yang cukup banyak buah mangga juga mengandung mineral seperti tembaga, potasium, niasin, magnesium, asam pantotenik, fosfor, kalsium, zat besi dan selenium. Buah mangga juga mengandung antioksidan polifenol (Lawalata, dkk., 2022; Nugraheni *et al.*, 2021). Buah mangga golek juga memiliki ciri khas yakni memiliki daging buah yang tebal, lunak tanpa

serat, serta memiliki warna kuning kemerahan saat telah masak (lawalata, dkk., 2022). Meskipun demikian buah mangga termasuk salah satu buah musiman yang tergolong mudah rusak (Tsanita, 2021). Pada buah mangga golek yang segar beresiko cukup cepat mengalami penurunan mutu, dan mempengaruhi umur simpannya yang cukup singkat (lawalata, dkk., 2022). Hal ini menyebabkan pengolahan buah mangga golek masih tergolong terbatas.

Pengolahan buah mangga umumnya dijadikan berbagai macam makanan, seperti minuman (jus atau lainnya), *pure*, *yoghurt*, selai, es krim, dodol, permen, keripik, salad, asinan, dan lain-lain. (Rasmikayati, dkk., 2021). Terdapat juga beberapa Pengolahan buah mangga sebagai bentuk inovasi baru, seperti sirup, dan saus yang masih tergolong terbatas (Mandey, 2016). Pada Buah mangga golek yang segar beresiko cukup cepat mengalami penurunan mutu, dan mempengaruhi umur simpannya yang cukup singkat (lawalata, dkk., 2022). Hal ini menyebabkan pengolahan buah mangga golek masih tergolong terbatas.

Salah satu cara unik untuk meningkatkan nilai jual mangga segar adalah dengan mengubahnya menjadi saus mangga. Saus mangga dapat digunakan sebagai bahan untuk menumis makanan seperti ikan asam manis atau sebagaiocolan untuk gorengan tertentu (Jittanit, *et al.*, 2016). Buah Mangga dikenal karena rasanya, aromanya yang lezat, dan tampilannya yang menarik dan juga kaya akan vitamin dan mineral yang sangat baik untuk pertumbuhan dan kesehatan tubuh (Yusmita, dkk., 2018).

Maka dari itu peneliti menggunakan buah mangga golek sebagai bahan dasar pembuatan *dipping* yang mengacu terhadap beberapa faktor yaitu Berbagai produk dapat dibuat dari buah mangga, termasuk jus, permen, acar, nektar, bubur, *pure*, kulit buah, selai, acar, *chutney*, *amchoor*, buah kaleng, dan buah kering (Mas'ud, 2023). Serta memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi secara nasional (Ariningsih, dkk., 2021).

Pada penelitian ini peneliti menggunakan metode eksperimen. Eksperimen adalah penelitian dengan cara mencari kebenaran atau suatu yang tepat untuk menghasilkan hasil akhir yang optimal (Hamdani, dkk., 2019). Dalam penelitian laboratorium, pendekatan penelitian eksperimental biasanya digunakan. Namun, hal ini tidak menghalangi penerapan metodologi ini dalam penelitian ilmu sosial, terutama yang berkaitan dengan pendidikan (Jaedun, 2011). Eksperimen yang didasarkan pada paradigma positivistik pada awalnya digunakan dalam mata pelajaran sains keras seperti fisika dan biologi sebelum diperluas ke domain lain dan digunakan di bidang-bidang lain. (Jaedun, 2011), Eksperimen adalah penelitian dengan cara mencari kebenaran atau suatu yang tepat untuk menghasilkan hasil akhir yang optimal (Hamdani, dkk., 2019).

Penelitian yang akan dilakukan ini menargetkan produk pada 2 *market* yaitu

1. *High Restaurant*

Dengan hidangan daging yang dihidangkan bersama dengan *dipping* menjadikan produk tersebut memiliki potensi yang sangat besar.

2. UMKM

Produk ini dapat diproduksi oleh masyarakat dan dapat meningkatkan omset sebagai pelaku umkm dengan memanfaatkan buah mangga yang ada di Indonesia

Penelitian *Dipping* berbahan dasar Buah Mangga menjadi objek penelitian dipilih sebab memiliki signifikansi yang besar, sebab mampu meningkatkan pemanfaatan bahan pangan yang umumnya mudah didapatkan. Selain itu, proses pembuatan *Dipping* berbahan dasar buah mangga merupakan signifikansi terhadap fokus penelitian sehingga mampu dikembangkan menjadi formulasi produk yang lebih bermanfaat dan diharapkan mampu dibuat oleh masyarakat luas. Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan, maka penulis menyelenggarakan penelitian dengan judul **“Pembuatan *Dipping* Berbahan Dasar Buah Mangga”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan maka dapat ditarik rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pembuatan *dipping* berbahan dasar buah mangga?
2. Bagaimana Karakteristik akhir pada *Dipping* mangga?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mengetahui :

1. Untuk mengetahui cara pembuatan dan mengetahui pengolahan yang tepat menjadikan buah mangga menjadi *Dipping*
2. Untuk mengetahui bagaimana tekstur, rasa, aroma, dan kualitas akhir pada saus mangga tersebut.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi:

1. Program studi seni kuliner dan institut Politeknik Pariwisata Makassar. Sebagai manfaat literatur dan pengetahuan yang telah dibuat oleh program studi seni kuliner melalui penelitian pembuatan *dipping* berbahan dasar buah mangga.
2. Civitas akademik dan masyarakat yaitu sebagai sumber keilmuan dan referensi yang dapat dikembangkan di bidang kuliner dan pada penelitian selanjutnya.