

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan jajanan Menurut *Food and Agriculture Organization* (FAO) yang dikutip oleh Puspitasari (2013) makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang disajikan dalam wadah atau sarana penjualan di pinggir jalan, tempat umum atau tempat lainnya, yang terlebih dahulu sudah dipersiapkan atau dimasak di tempat produksi, di rumah atau di tempat berjualan. Makanan jajanan dapat berupa minuman atau makanan dengan jenis, rasa, dan warna yang bervariasi dan memikat. Variasi rasa, jenis dan terutama warna yang memikat dan menarik minat anak sekolah untuk membeli makanan jajanan.

Makanan jajanan di Indonesia sendiri banyak mengalami perkembangan. Perkembangan ini tidak terlepas dari peran globalisasi yang memang banyak memberikan dampak pada segala aspek kehidupan tak terkecuali makanan jajanan. Pada tahap ini, uji coba yang dilakukan guna menyatukan cita rasa makanan negara lain dengan makanan asli Indonesia tanpa menghilangkan karakteristik dari tiap makanan.

Makanan negara lain yang dipilih adalah *Currypuff*, yaitu salah satu jajanan yang berasal dari negara serumpun Indonesia yang memiliki kemiripan dengan jajanan lokal. Karipap adalah sebutan untuk *currypuff pastry*, bentuknya sekilas mirip pastel tetapi menggunakan kulit *pastry* berlapis yang renyah. Sesuai namanya, karipap berisi kari ayam, dua hal ini lah yang membedakan karipap dengan pastel Indonesia. Camilan renyah ini mudah ditemukan di sejumlah negara tetangga seperti Malaysia dan Singapura.

Sebagai modifikasi, jagung dapat dijadikan opsi sebagai substitusi bahan baku utama dalam pembuatan karipap. Tanaman jagung (*Zea mays L.*) merupakan tanaman rumput-rumputan dan berbiji tunggal (*monokotil*). Jagung merupakan tanaman rumput kuat, sedikit berumpun dengan batang kasar dan tingginya berkisar 0,6-3 m. Tanaman jagung termasuk jenis tumbuhan musiman dengan umur ± 3 bulan (Nuridayanti, 2011).

Jagung yang akan dimanfaatkan sebagai substitusi, adalah jagung yang sudah diolah menjadi tepung (*polenta coarse*). Alasan pemilihan tepung jagung sebagai bahan substitusi adalah karena tepung jagung bersifat *gluten free* atau tidak bersifat mengikat, penggunaannya bertujuan menambah kerenyahan dari produk, dan memberikan warna kekuningan yang lebih kuat.

Selain modifikasi di bagian bahan baku, kripap juga dapat dimodifikasi pada bagian isinya. Karakter rasa dari kulit kripap yang cukup netral, dapat dipadukan dengan banyak rasa di dalam isiannya. Kekayaan kuliner di Indonesia dapat menjadi opsi dalam modifikasi kripap dalam hal isian. Dalam hal ini, bumbu woku dari Manado, Sulawesi Utara dipilih sebagai modifikasi isian kripap. Alasan pemilihan bumbu woku sebagai isian adalah karena woku memiliki karakteristik pedas, serta aroma segar yang khas dari penggunaan jahe, daun jeruk, daun kemangi, dan daun salam. Selain alasan dari segi cita rasa, penggunaan bumbu woku sendiri dapat menjadi akulturasi budaya, serta menciptakan variasi rasa baru yang cocok dengan selera masyarakat Indonesia.

1.2 Identifikasi Masalah

1. Bagaimana formula standar resep Wokupap dengan pemanfaatan tepung jagung?
2. Bagaimana cara mendapatkan Wokupap dengan persentase formula modifikasi terbaik?
3. Berapa analisis biaya harga jual dari Wokupap modifikasi dengan pemanfaatan tepung jagung?
4. Perubahan apa yang terjadi ketika tepung terigu disubstitusikan dengan tepung jagung (*polenta coarse*)?

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan, maka pembatasan masalah dalam tugas akhir ini ada pada modifikasi wokupap dengan substitusi tepung jagung pada pembuatan kulitnya yang meliputi aspek rasa, warna, aroma, tekstur, dan lapisan.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan karya ilmiah ini adalah untuk mendapatkan formula standar resep Wokupap modifikasi dengan substitusi tepung jagung pada kulitnya dengan melalui beberapa tahap diantaranya triangulasi resep, uji coba formula, validasi kualitas, dan analisis biaya harga jual.

1.5 Manfaat Penulisan

1. Menambah pengetahuan dan wawasan baru bagi penulis maupun bagi pembaca
2. Menambah pengetahuan dan wawasan baru mengenai jajananan luar negeri
3. Menambah pengetahuan dan wawasan baru mengenai jagung dan pemanfaatannya
4. Mengkolaborasikan jajanan luar negeri dan masakan asli nusantara
5. Menjadi referensi bagi pembaca mengenai Karipap dan Wokupap modifikasi.

