

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kuliner merupakan salah satu budaya yang erat kaitannya dengan masyarakat Indonesia (Nitisuari & wardono, 2016). Munculnya perkembangan kuliner nusantara dipengaruhi oleh bangsa Tionghoa, India, Arab hingga Eropa. Kuliner setiap daerah memiliki ciri khas tersendiri. salah satu kuliner indonesia yaitu makanan pinggir jalan (*street food*).

Menurut FAO, *street food* merupakan makanan dan minuman siap saji yang dijual oleh pedagang kaki lima khususnya dipinggir jalan. makanan jajanan merupakan penyumbang yang signifikan terhadap pola makan kebanyakan orang di negara berkembang. Transformasi gaya hidup masyarakat berdampak pada perkembangan konsumerisme saat ini. Dengan kata lain, perubahan sosial budaya masyarakat mempengaruhi perubahan pola konsumsi makanan jajanan. Seperti yang telah disebutkan, makanan jalanan adalah kategori makanan yang sangat heterogen, meliputi makanan, minuman, dan makanan ringan. Mereka juga menunjukkan variasi yang besar dalam hal bahan, metode ritel, pengolahan, dan konsumsi.

Karakteristik utama jajanan kaki lima dalam definisi ini adalah lokasi ritelnya, yaitu, "di jalanan." Untuk membedakan pedagang kaki lima dari makanan sektor formal perusahaan, seperti restoran, Pusat Kebijakan Ekuitas (EPOC) menambahkan lebih lanjut kualifikasi bahwa makanan jalanan dijual di jalan dari "gerobak atau keranjang atau timbangan" tiang, atau dari kios atau toko yang memiliki kurang dari empat dinding permanen" (Tinker 1987). Dari segi produksi, makanan jajanan mungkin merupakan makanan yang diproses secara terpusat yang dibuat oleh pihak formal sektor industri makanan, atau dapat diolah dalam perdagangan makanan jajanan baik oleh vendor sendiri atau usaha dengan skala kecil lainnya.

Setiap daerah di Indonesia masing-masing memiliki ciri khas kuliner tersendiri, salah satunya es pisang ijo dari Sulawesi Selatan. Es pisang ijo

merupakan kudapan yang berasal dari Makassar, Sulawesi Selatan. es pisang ijo terbuat dari pisang raja yang dilapisi oleh tepung beras kemudian dikukus hingga empuk lalu disajikan dengan bubur sumsum dan sirup pisang ambon. Es pisang ijo memiliki rasa yang manis dari pisang ijo dan sirup pisang ambon dan memiliki rasa gurih dari bubur sumsum.

Pancake merupakan hidangan berbahan dasar pati yang dimasak diatas permukaan yang panas. *Pancake* biasanya berbentuk bulat dan berongga. (Albala, 2008). Adonan pancake pada dasarnya terbuat dari tepung terigu, telur dan susu. *Pancake* pisang ijo terdiri dari *pancake* sebagai kulit luar yang diisi dengan *whip cream* gurih, dan puree pisang ambon. *pancake* es pisang ijo ini memiliki cita rasa manis pada puree pisang ambon dan gurih pada *whip cream*nya. *Pancake* pisang ijo ini memiliki tekstur yang lembut serta aroma pandan dan pisang pada *pancake* pisang ijo.

Modifikasi yang dilakukan pada penulisan yaitu, mengubah es pisang ijo menjadi *pancake* pisang ijo dengan isian puree pisang ambon dan whip cream gurih. Alasan memilih produk tersebut adalah karena ingin membuat inovasi kudapan es pisang ijo karena rasanya yg manis gurih juga mengubah bentuk dari es pisang ijo agar menjadi lebih menarik.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan *pancake* pisang ijo?
2. Alat apa saja yang dipakai dalam proses pembuatan *pancake* pisang ijo?
3. Bagaimana formula standar *pancake* pisang ijo ?
4. Bagaimana kualitas *pancake* pisang ijo dilihat dari segi rasa, warna, tekstur dan aroma ?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan masalah yang telah diidentifikasi, perlu ada pembatasan masalah agar dapat terarah, maka uji coba ini dibatasi pada formulasi *pancake* pisang ijo.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan dalam pembuatan produk modifikasi es pisang ijo yaitu, agar terciptanya satu formula terbaik *pancake* pisang ijo yang mencakup aspek rasa, warna, aroma, tekstur dan bentuk.

1.5 Kegunaan Penulisan

Hasil yang diperoleh dalam penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk :

1. Memperoleh formula standar es pisang ijo.
2. Memperoleh formula standar *pancake* es pisang ijo.
3. Membuat variasi baru pisang ijo menjadi *pancake* pisang ijo.
4. Memperoleh kualitas *pancake* pisang ijo dari segi rasa, warna, tekstur, aroma dan bentuk.