

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

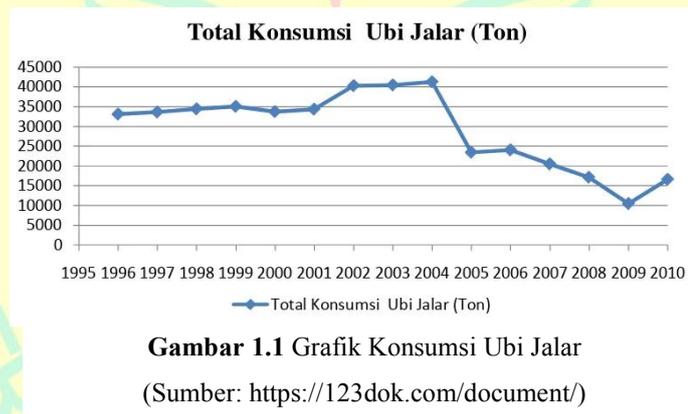
Indonesia adalah negara yang terkenal akan keberagaman makanannya. Keberagaman tersebut tidak hanya dari satu daerah saja, tetapi dari berbagai daerah yang ada diseluruh penjuru negeri. Saat ini sudah banyak yang menjual berbagai macam makanan khas Indonesia, seperti di restoran, di *café*, hingga di pinggir jalan. Oleh karena itu, tidak lagi sulit mencari makanan khas daerah tertentu di kota-kota besar.

Di zaman sekarang, makanan menjadi salah satu tujuan para turis jika sedang mengunjungi suatu negara. Tidak hanya makanan berat, tetapi makanan ringan pun juga diburu oleh mereka. Biasanya makanan tersebut dijual oleh pedagang pinggir jalan atau kaki lima. Belakangan ini, makanan yang dijual oleh pedagang kaki lima marak dikenal dengan sebutan *street food*.

Street Food adalah sebutan untuk setiap penjual makanan yang menggunakan sebagian bahu jalan atau tempat umum untuk melakukan aktivitas perdagangan. Aktivitas perdagangan seperti ini dapat ditemukan hampir di seluruh dunia, bahkan menjadi ikon pariwisata. Cara berdagangnya bisa menggunakan pikulan, gerobak, sepeda motor, mobil sampai tenda. Sifatnya tidak permanen, sehingga setelah berdagang tempat tersebut akan menghilang (Wind, 2015). Perbedaan *street food* dengan penjual makanan jenis lainnya dapat dilihat dari cara mereka dijual. Biasanya para pembeli makanan *street food* dapat langsung menikmati makanan tersebut, atau beberapa saat kemudian tanpa harus dimasak lagi, atau makanan tersebut biasanya siap konsumsi (Lasmana, 2020). Salah satu *street food* khas Indonesia adalah roti jala. Roti jala adalah makanan yang berasal dari Riau. Terbuat dari tepung terigu, telur, air, mentega, dan garam. Roti jala memiliki rasa gurih dan rempah yang kuat yang berasal dari kuah kari, serta berbentuk

seperti jaring atau jala. Karena bentuknya seperti jaring atau jala, makanan ini dianggap unik oleh masyarakat yang menikmatinya.

Bahan dasar utama pembuatan roti jala umumnya menggunakan tepung terigu dan biasa disandingkan bersama kuah kari. Agar terdapat lebih banyak variasi, dilakukan modifikasi dengan memanfaatkan bahan pangan lokal. Modifikasi dilakukan pada beberapa unsur dalam pembuatan roti jala. Tepung terigu dapat diganti dengan tepung yang terbuat dari bahan pangan lokal lainnya, yaitu tepung ubi ungu. Ubi jalar merupakan umbi-umbian penting di Indonesia dan sangat potensial dan prospektif untuk dikembangkan sebagai agrobisnis dan agroindustri. Produktivitas ubi jalar varietas unggul cukup tinggi yaitu 24-33 ton/ha. Masyarakat Indonesia cukup banyak yang mengonsumsi ubi jalar dan mengolahnya menjadi berbagai produk makanan.



Menggunakan salah satu jenis ubi jalar, yaitu ubi ungu yang diolah menjadi tepung ubi ungu membuat roti jala terlihat lebih menarik karena menjadi memiliki warna dan meningkatkan pemanfaatan ubi ungu. Penambahan tepung ubi ungu juga dapat menambah nilai gizi pada produk roti jala. Kandungan flavonoid yang terdapat dalam ubi ini memiliki khasiat antioksidan, yaitu zat warna alami yang disebut antosianin. Antosianin pada ubi ungu mempunyai fungsi fisiologis sebagai anti kanker, anti bakteri, perlindungan terhadap kerusakan hati, penyakit jantung dan stroke.

Selain disubstitusikan tepung ubi ungu, roti jala juga dimodifikasi menjadi memiliki isian ayam gurih. Kuah kari yang biasa disandingkan bersama diganti menjadi saus khas Indonesia, yaitu saus asam manis. Beberapa unsur modifikasi yang telah disebutkan akan direalisasikan pada uji coba produk roti jala. Dilakukannya uji coba bertujuan untuk mendapatkan formula terbaik roti jala modifikasi agar layak konsumsi dan jual.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka identifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apa saja bahan pembuatan roti jala?
2. Bagaimana proses pembuatan roti jala?
3. Bagaimana formula yang baik untuk modifikasi roti jala ayam gurih?
4. Bagaimana kualitas modifikasi roti jala ayam gurih ditinjau dari aspek rasa, warna, tekstur, bentuk pola, aroma, volume isian, rasa saus asam manis, konsistensi saus asam manis, dan warna saus asam manis?
5. Bagaimana bentuk kemasan yang akan dipakai?
6. Bagaimana perhitungan harga jual untuk satu porsi roti jala ayam gurih?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka penulis membatasi Tugas Akhir ini pada formulasi dan pembuatan modifikasi roti jala ayam gurih terhadap kualitas yang ditinjau dari aspek rasa, warna, tekstur, bentuk pola, aroma, volume isian, rasa saus asam manis, konsistensi saus asam manis, dan warna saus asam manis.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk mendapatkan formulasi terbaik dari modifikasi roti jala ayam gurih dengan tepung ubi ungu.

1.5 Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Mengembangkan pengetahuan tentang pemanfaatan ubi ungu.
2. Mengembangkan roti jala dan ubi ungu menjadi suatu produk yang lebih menarik.
3. Meningkatkan daya jual roti jala.
4. Memberi pengetahuan kepada para pembaca tentang proses pembuatan modifikasi roti jala ayam gurih.

