

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki beranekaragam kuliner di dunia, mulai dari makanan berat hingga makanan ringan. Salah satu wisata kuliner di Indonesia yaitu *street food* atau yang biasa diketahui dengan makanan jajanan yang dijual di pinggir jalanan. Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh seseorang dan disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel (Yasmin & Madaniyah, 2010). *Streetfood* di Indonesia sendiri menawarkan berbagai macam jajanan tradisional dari Indonesia hingga dari berbagai negara di Asia. *Street food* biasanya dimulai pekan hari hingga malam hari. Semakin malam maka akan semakin ramai dengan pengunjung. *Street food* memiliki banyak penggemar dari berbagai kalangan mulai dari pelajar hingga para pekerja karena *street food* sendiri menyediakan jajanan yang memiliki harga lebih murah, porsi banyak dan menawarkan banyak variasi jajanan mulai dari makanan asin, makanan manis hingga minuman.

Tidak bisa dipungkiri bahwa disisi lain *street food* memiliki stigma buruk dimata masyarakat. Kebanyakan dari pedagang kaki lima tidak mengedepankan kebersihan dan kesehatan untuk pembelinya. Contohnya seperti penggunaan minyak yang berulang, penggunaan saus curah yang tidak bermerek, dan kebersihan alat yang kurang dijaga. Maka dari itu walaupun sebagai penggemar makanan jajanan, harus tetap menjaga pola makan hidup sehat. Sebagai konsumen harus pintar memilih makanan jajanan yang mengedepankan kandungan yang baik untuk tubuh.

Salah satu bahan makanan yang dapat diolah menjadi makanan jajanan yaitu tahu. Tahu merupakan salah satu bahan makanan yang mudah diolah dan mudah ditemukan. Tidak heran, sangat banyak hidangan yang berbahan dasar tahu. Selain dijadikan lauk, tahu juga bisa dijadikan camilan, salah satunya adalah tahu makhota. Mungkin beberapa belum familiar dengan camilan ini, biasanya banyak ditemukan

dijajanan pasar, atau banyak disajikan saat acara-acara seperti arisan. Tahu makhota ini terbuat dari campuran tahu putih dan daging ayam giling yang bagian tengahnya terdapat telur puyuh yang sudah direbus. Cara pengolahan tahu makhota ini harus dikukus dahulu, kemudian didinginkan, setelah itu dilumuri dengan putih telur dan digoreng dengan teknik *deep frying*. Penulis tertarik memodifikasi tahu makhota ini menjadi makanan jajanan untuk menambah variasi jajanan olahan tahu yang diberi nama *tofu fingers*. Modifikasi yang dilakukan adalah dengan mengganti protein hewani, yaitu daging ayam dengan jamur dan sayur-sayuran. Selain itu juga teknik pengolahan *deep frying* diubah menjadi teknik *pan frying* untuk mengurangi konsumsi minyak karena minyak yang digunakan lebih sedikit karena hanya sebagai pelapis *pan* agar tidak lengket. *Tofu fingers* ini disajikan bersama *mashroom sauce* sebagai pelengkap.

Tofu fingers merupakan makanan jajanan yang berbahan dasar tahu sutra yang dicampur dengan beberapa sayuran yaitu : jamur tiram, jamur kuping, wortel dan pokcoy. Dinamakan *tofu fingers* karena bentuknya yang seperti jari, sehingga lebih mudah saat dikonsumsi terutama untuk anak-anak. Bentuk *tofu fingers* memiliki kelebihan yaitu karena bentuknya yang ramping maka mudah matang dengan merata. Penulis tertarik mengembangkan makanan jajanan untuk para masyarakat umum yang ingin menerapkan pola hidup sehat terutama yang sedang menjalankan program *diet* dengan melakukan inovasi pembuatan makanan jajanan yang berbahan dasar tahu sutra, jamur, serta sayur sayuran yang dilengkapi dengan *mashroom sauce* yang bertujuan untuk menambah variasi makanan jajanan yang sehat. Selama pandemik covid-19 masyarakat Indonesia sudah meningkatkan pola hidup sehat salah satunya dengan cara mengonsumsi makanan sehat. *Tofu fingers* merupakan pilihan makanan jajanan yang mengenyangkan sekaligus memiliki kandungan gizi yang lebih baik dibanding jajanan yang lainnya. Maka dari itu penulis tertarik mengangkat *tofu fingers* sebagai variasi olahan tahu untuk *street food* sebagai variasi masyarakat Indonesia yang sudah mulai menerapkan pola hidup sehat.

1.2 Identifikasi Masalah

1. Bagaimana proses pembuatan *Tofu Fingers*?
2. Bagaimana kriteria bahan utama yang baik untuk *Tofu Fingers*?
3. Bagaimana rasa, warna, aroma, dan tekstur *Tofu Fingers*?
4. Bagaimana formula terbaik *Tofu Fingers*?
5. Berapakah harga jual yang ditetapkan untuk satu porsi *Tofu Fingers*?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan diatas, maka penulis membatasi masalah pada bagaimana pembuatan *tofu fingers*.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk mendapatkan formula *tofu fingers*.

1.5 Kegunaan Penulisan

a. Untuk Penulis

1. Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar ahli madya (A.Md) pada program studi Tata Boga
2. Dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dipelajari di materi Standarisasi Menu dan Modifikasi Menu.
3. Meningkatkan kemampuan penulis dalam membuat karya ilmiah.
4. Mendapatkan formula terbaik dalam pembuatan *tofu fingers* yang bersifat fungsional.

b. Untuk Masyarakat

1. Menambah wawasan dan informasi mengenai *tofu fingers*, baik bagi penulis atau pembaca.
2. Menambah variasi makanan/jajanan untuk kelompok masyarakat yang mulai menerapkan hidup sehat.