

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang kaya akan hasil bumi dan laut sehingga menghasilkan keragaman pada makanannya. Makanan merupakan kebutuhan manusia yang paling dasar dan bersifat mutlak harus dipenuhi agar manusia dapat bertahan hidup (Harmayani, dkk., 2019). Seiring perkembangan zaman, makanan bukan hanya dapat dijual di restoran, hotel atau *café*, tetapi makanan juga dapat dijual di jalanan. Makanan yang dijual dipinggir jalan ini sering disebut sebagai *street food*.

Street food adalah makanan siap santap yang dijual oleh penjual makanan dengan memanfaatkan sebagian jalan atau tempat umum untuk menjual makanannya. *Street food* ini biasa dijual dengan cara dipikul, menggunakan gerobak, sepeda motor, mobil sampai tenda yang tempatnya bersifat tidak permanen hingga semi permanen (Wind, 2015). *Street food* sendiri dipercaya sudah ada pada 100 tahun sebelum masehi, penduduk miskin Yunani Kuno yang tidak memiliki perapian dirumahnya membeli makanan yang dijual di jalanan untuk dikonsumsi. Selain itu pada tahun 1200 setelah masehi, masyarakat miskin di Cina juga mengenal *street food*. Makanan yang dijual adalah makanan yang biasa disajikan juga untuk kekaisaran dengan harga yang murah. Bukan hanya kalangan bawah saja, kalangan atas di Cina juga membeli makanan di jalanan karena mereka tidak perlu memasaknya dengan menyuruh pelayan untuk membelinya sehingga dapat dikonsumsi di rumah (Higman, 2012).

Seiring dengan perkembangan zaman, *street food* bukan hanya dijual dan dikonsumsi sebagai sumber makanan masyarakat miskin, tetapi juga dijual di semua kalangan masyarakat karena dapat memberi kemudahan bagi pembelinya tanpa mereka harus memasak di rumah (Kumar, 2015). Di Indonesia, *street food* lahir yang mana makanan Indonesia diperjual belikan di jalan-jalan secara terbuka karena adanya pengaruh pedagang Arab dan Cina yang singgah di Indonesia untuk berdagang. Masyarakat Indonesia dengan berjalannya zaman mengembangkan *street food* yang hanya menjual makanan dari pengaruh bangsa asing juga menjual makanan tradisional Indonesia seperti gado-gado, ketoprak, asinan. Cara menjual

atau menjajakan *street food* juga semakin berkembang bukan hanya dipikul tetapi juga dapat didorong dengan gerobak, sepeda, dan alat transportasi lainnya (Soemantri, 2017).

Makanan yang dijajakan pada *street food* juga sangat beragam. Menurut Diniyasi, Humas Rumah Sakit Universitas Gadjah Mada (2020), makanan jajanan yang dijual di *street food* dapat dibedakan menjadi 4 jenis, yaitu makanan utama/sepinggan, camilan/*snack*, minuman, dan buah. Jenis-jenis makanan yang dijual di *street food* sangat beragam, seperti di Amerika atau Eropa jenis makanan utama seperti *hotdog* dan makanan penutup seperti *ice cream* dan donat adalah jenis makanan yang paling sering dijumpai di *street food*. Selain itu di Jepang ramen, udon, dan soba dijual di *street food* sebagai makanan utama, takoyaki dan dango dijajakan sebagai camilan/*snack*, mochi dan *castella* dijajakan sebagai *dessert* (Permadi, 2007). Di Indonesia sendiri jenis-jenis makanan yang ada di *street food* juga sangat beragam. Mulai dari bakso, mie ayam, ketoprak, soto mie sebagai makanan utama/sepinggan; *combro*, misro, kue pancong, aneka gorengan dan jajanan pasar sebagai camilan/*snack*; es dawet, es cincau, sekoteng, bandrek sebagai minuman; serta aneka buah segar potong sebagai buah yang dijajakan sebagai *street food*.

Bakso merupakan salah satu makanan jajanan yang populer dijual sebagai *street food* di Indonesia. Menurut SNI (2014), bakso sendiri merupakan produk olahan yang terbuat dari campuran daging, pati, bumbu-bumbu, serta bahan lainnya yang berbentuk bulat dan matang. Bakso yang dikenal biasanya terbuat dari hewan ternak seperti sapi, ayam, dan hewan laut seperti ikan, udang maupun kepiting sebagai bahan utama. Bakso sekarang juga dapat dibuat dengan campuran bahan hewani dan bahan nabati seperti bakso jamur. Bakso jamur adalah bakso yang terbuat dari campuran jamur tiram dan ayam sebagai bahan utama, diberi tambahan tepung tapioka, tepung terigu, putih telur, dan aneka bumbu serta penyedap (Edward, 2016).

Jamur tiram merupakan salah satu jamur yang dapat dikonsumsi di Indonesia. Jamur Tiram dapat digunakan sebagai sumber pangan protein alternatif yang baik bagi masyarakat Indonesia. Kandungan protein jamur tiram sebesar 27%

lebih besar dibandingkan kandungan protein pada daging sapi yang hanya 21% (Parjimo dan Andoko, 2007). Menurut Badan Pusat Statistik, jumlah produksi jamur di Indonesia tahun 2021 sebesar 90.420kg per tahun. Konsumsi jamur di Indonesia yaitu 0,18kg per kapita per tahun yang mana masih sangat rendah (Mulyandari, Sekretaris Direktorat Jenderal Hortikultura, 2020). Produksi jamur yang berlimpah tetapi tingkat konsumsi masyarakat yang masih rendah ini memerlukan inovasi dalam pengolahannya untuk meningkatkan nilai jual jamur. Pemanfaatan jamur tiram merupakan salah satu upaya untuk mengganti bahan baku bakso yang biasanya menggunakan protein hewani menjadi protein nabati dengan harga yang juga jauh lebih murah dan juga untuk meningkatkan konsumsi jamur di Indonesia.

Pada Tugas Akhir ini, penulis melakukan modifikasi olahan bakso jamur menjadi *mushroom stick*, dalam hal ini tampilan bakso jamur yang hanya berbentuk bulat akan dimodifikasi bentuknya menjadi olahan *corn dog*. *Corn dog* merupakan salah satu jajanan asal Korea Selatan yang terbuat dari sosis yang ditusuk dengan tusuk sate, dibalut adonan tepung beragi dan dipanir untuk selanjutnya digoreng (Food Detik, 2019). Modifikasi ini dilakukan agar tampilan bakso jamur menjadi lebih menarik sebagai ide bisnis makanan jajanan untuk *street food* yang lebih kekinian. Pada bagian luar *mushroom stick* dibungkus dengan kulit pangsit yang dipotong rumbai untuk menggantikan adonan tepung beragi dan panir dari *corn dog* sehingga saat *mushroom stick* digoreng kulit pangsit akan mekar. Mengubah penggunaan bahan utama menjadi 100% jamur tiram juga dapat menjadi daya tarik produk karena keunikannya.

Berdasarkan ide modifikasi terhadap perubahan bahan baku, proses, dan tampilan bakso jamur menjadi *mushroom stick* dalam penyusunan Tugas Akhir ini diperlukannya uji coba pada *mushroom stick* agar memperoleh hasil modifikasi dari bakso jamur menjadi *mushroom stick* yang baik.

1.2 Identifikasi Masalah

1. Apakah olahan bakso jamur dapat dimodifikasi menjadi olahan *mushroom stick*?
2. Bagaimana peluang *mushroom stick* menjadi produk makanan jajanan?

3. Apakah *mushroom stick* dapat diterima dengan baik sebagai makanan jajanan?
4. Bagaimana formulasi pembuatan *mushroom stick* yang berkualitas?
5. Bagaimana proses pembuatan *mushroom stick*?
6. Bagaimana kualitas *mushroom stick*?
7. Bagaimana kemasan dan label yang baik pada *mushroom stick*?

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah pada uji coba ini dibatasi pada resep modifikasi terbaik dari *mushroom stick*.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk mendapatkan formula terbaik modifikasi olahan bakso jamur menjadi *mushroom stick* sebagai variasi makanan jajanan untuk *street food*.

1.5 Kegunaan Penulisan

1. Mendapatkan pengetahuan dalam membuat modifikasi bakso jamur menjadi *mushroom stick*.
2. Memberikan bahan inspirasi bagi mahasiswa D3 Tata Boga lainnya dan memberi masukan pada mata kuliah Technopreneurship dan Inovasi
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang jamur tiram yang dapat menjadi alternatif sumber protein.
4. Memberikan ide bisnis jajanan kekinian di *street food* kepada masyarakat.