

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan jajanan atau yang dikenal masyarakat dengan istilah *street food* merupakan makanan dan minuman yang diolah dan disediakan oleh pengrajin makanan secara langsung di tempat penjualan atau disajikan sebagai makanan siap saji sebagai makanan yang siap santap dan dijual untuk umum (Pratiwi, 2020). Seiring berkembangnya zaman, *trend street food* di Indonesia kian berkembang dan kian meningkat. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) untuk sektor Penyediaan Makanan dan Minuman tahun 2021 mengalami peningkatan sebanyak 21,58% dari tahun sebelumnya (Rizaty, 2021). Selain itu berdasarkan data dari *Food and Agriculture Organization* (FAO) memperkirakan sebanyak 50.000 *street food* ada di Jakarta (Rughrad, 2019). *Trend street food* tidak terpisahkan dengan kehidupan masyarakat di zaman modern ini karena kecenderungan masyarakat yang gemar mencari makanan jajanan dan gemar mencoba makanan baru. Maraknya *trend street food* khususnya dikalangan masyarakat Indonesia dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya adalah faktor kebudayaan, akulturasi budaya, tingkat pendidikan, dan faktor globalisasi.

Globalisasi merupakan salah satu faktor dalam berkembangnya budaya kuliner di Indonesia khususnya dalam makanan *street food*, menjadikan makanan yang dijual di *street food* di Indonesia beraneka macam dan beberapa diantaranya dipengaruhi dari budaya negara lain salah satunya adalah Korea. Perkembangan makanan Korea di Indonesia diawali dengan masuknya drama Korea yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia khususnya kalangan muda. *Trend Korea* atau yang disebut fenomena *Korean Wave* yang kian meningkat di Indonesia memiliki pengaruh yang besar dalam konsumsi masyarakat terhadap makanan Korea yang berkembang di Indonesia mulai dari makanan berat, minuman hingga camilan Korea banyak digemari oleh masyarakat. Salah satunya camilan manis yang berasal dari Korea yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia adalah *Bungeoppang*. Hal ini ditandai dengan banyaknya bisnis baru yang menjual

bungeoppang sebagai produk utamanya, salah satu akun bisnis yang menjual *bungeoppang* adalah *Bunbueok*. Usaha ini didirikan sejak tahun 2016 di Jakarta, pemilik usaha ini adalah seorang warga negara Indonesia yang merupakan penggemar kebudayaan Korea. Akun instagram bisnis ini memiliki pengikut sebanyak 9.734 hal ini menunjukkan banyaknya masyarakat Indonesia yang mulai tertarik dengan *bungeoppang*.

Bungeoppang adalah salah satu camilan manis yang berasal dari Korea Selatan, makanan ini populer di Korea sebagai salah satu camilan yang banyak dijual di pinggir jalan dan salah satu cemilan musim dingin di Korea. Makanan ini mulai dikenal di Indonesia melalui maraknya drama Korea yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Pada awalnya *bungeoppang* merupakan camilan yang berasal dari Jepang yang dikenal dengan nama *taiyaki* dan dibawa oleh penduduk Jepang ke Korea pada masa penjajahan Jepang di Korea sekitar tahun 1930 dan kemudian dikembangkan oleh masyarakat Korea dan berganti nama menjadi *Bungeoppang*. *Bungeoppang* merupakan gabungan kata dari kata “*bungeo*” yang berarti ikan dan “*ppang*” yang artinya roti. *Bungeoppang* sendiri memiliki makna filosofi yang dipercaya oleh masyarakat Korea sebagai kue keberuntungan. *Bungeoppang* merupakan camilan manis yang berbentuk seperti ikan mas, terbuat dari adonan tepung terigu, gula, telur, susu cair dan bahan pengembang yang dengan isian pasta kacang merah pada bagian dalamnya. Memiliki rasa yang manis, tekstur yang empuk seperti *pancake* serta bentuknya yang unik menjadikan *bungeoppang* banyak diminati oleh masyarakat.

Selain dilihat dari segi bentuk *bungeoppang* yang unik dan menarik, alasan lain dalam pemilihan *bungeoppang* sebagai produk untuk di modifikasi adalah melihat dari segi bahan pembuatan *bungeoppang* yang mudah untuk ditemukan di pasar Indonesia baik untuk bahan kulit maupun untuk bahan isian. Indonesia sendiri merupakan negara yang kaya akan bahan pangan lokal terutama bahan pangan nabati yang banyak dibudidayakan di Indonesia diantaranya seperti wortel dan kacang hijau. Kacang hijau (*vigna radiata*) merupakan sejenis palawija yang banyak tumbuh di daerah tropis dan termasuk kedalam jenis polong-polongan (*Fabaceae*). Kacang hijau memiliki kandungan serat pangan yang

bermanfaat untuk sistem pencernaan dan memiliki kandungan antioksidan yang baik untuk tubuh. Kacang hijau sudah sejak lama dikenal dan dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia sebagai bahan pangan nabati dan banyak dimanfaatkan untuk dijadikan berbagai macam olahan makanan seperti bubur kacang hijau, kue gandasturi, atau dijadikan sebagai kumbu. Kumbu merupakan makanan manis yang terbuat dari kacang hijau yang dicampur dengan gula dan digunakan sebagai bahan isian kue tradisional Indonesia seperti bakpia, onde-onde dan kue ku. Untuk mengoptimalkan penggunaan bahan pangan lokal terhadap produk *bungeoppang*, kacang hijau akan dimanfaatkan sebagai bahan yang digunakan untuk isian dari *bungeoppang* dengan fortifikasi tepung wortel. Kacang hijau yang dipilih adalah jenis kacang hijau *golden gram* tanpa kulit atau yang dikenal dengan nama kacang hijau kupas (*dhal*). Pemilihan kacang hijau sebagai bahan yang digunakan untuk isian dari *bungeoppang* dirasa sesuai, dilihat dari segi tekstur, rasa dan kandungan gizi yang dimiliki kacang hijau. Alasan lain penggunaan kacang hijau dalam formula menggantikan kacang merah pada formula standar adalah karena harga kacang hijau lebih murah dibandingkan dengan harga kacang merah selain itu kacang hijau kupas dapat ditingkatkan kualitas warnanya dengan menggunakan tepung wortel sebagai bahan pewarna alami. Selain menggantikan bagian isi, hal terpenting dalam fortifikasi ini adalah penggunaan tepung wortel sebagai bahan fortifikasi yang digunakan dalam adonan kulit *bungeoppang*. Fortifikasi merupakan proses meningkatkan zat gizi dalam makanan dengan cara menambahkan bahan pangan untuk meningkatkan kualitas nilai gizi makanan tersebut. Wortel dipilih sebagai bahan fortifikasi karena dalam wortel terdapat kandungan vitamin A dan β karoten yang tinggi.

Wortel (*Daucus carota L*) merupakan tanaman sayuran umbi yang berbentuk semak dan memiliki buah yang berbentuk bulat memanjang dan berwarna kuning kemerahan tergantung pada varietasnya. Wortel kaya akan vitamin A yang bermanfaat untuk kesehatan mata dan menjaga *imunitas* tubuh. Wortel dapat dimanfaatkan untuk dijadikan berbagai macam olahan diantaranya jus wortel, selai wortel, *puree* wortel dan lain sebagainya. Untuk mengoptimalkan penggunaan wortel sebagai bahan pangan lokal yang kaya akan vitamin A, maka

wortel akan dibuat kedalam bentuk tepung wortel. Tepung wortel merupakan olahan setengah jadi yang terbuat dari wortel yang dikeringkan dengan suhu 50°C dan dihaluskan hingga memiliki tekstur yang halus. Tepung wortel ini memiliki daya simpan yang cukup lama sekitar 6-8 bulan dengan kadar air >8% (Deviurianty, 2011). Tepung wortel memiliki karakteristik berwarna kuning sedikit oranye dan jika diraba menggunakan jari terasa lebih lembut dan halus. Tepung wortel akan dimanfaatkan sebagai bahan fortifikasi dalam adonan kulit dari *bungeoppang*. Pemilihan tepung wortel sebagai bahan fortifikasi dirasa sesuai dilihat dari segi tekstur, karakteristik, dan kandungan gizinya.

Sebagai upaya untuk mengoptimalkan bahan pangan lokal seperti tepung wortel dan kacang hijau, penulis melakukan uji coba pembuatan *bungeoppang* dengan memanfaatkan tepung wortel sebagai bahan fortifikasi dalam pembuatan *bungeoppang*, mengingat masih sedikitnya pemanfaatan tepung wortel untuk olahan makanan. Di beberapa penelitian, tepung wortel dimanfaatkan sebagai bahan substitusi untuk beberapa produk makanan seperti dalam pembuatan bubur bayi, *chiffon cake* dan *takoyaki* untuk pemanfaatan pro vitamin A yang terkandung di dalam wortel yang diaplikasikan dalam makanan. Selain ditinjau dari segi kualitas nilai gizi dan karakteristik tepung wortel yang memungkinkan sebagai bahan tambahan dalam pengolahan makanan dari segi organoleptik tepung wortel juga dapat meningkatkan kualitas rasa, aroma, tekstur, dan warna dari *bungeoppang*, maka tepung wortel dapat dijadikan sebagai bahan substitusi dan sebagai bahan fortifikasi dengan tepung terigu dalam pembuatan *bungeoppang*. Selain melakukan modifikasi tepung wortel pada bagian kulit *bungeoppang*, penggunaan kacang hijau kupas juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk isian dari *bungeoppang* dengan fortifikasi tepung wortel. Ditinjau dari beberapa aspek seperti karakteristik, rasa, tekstur dan nilai gizi, kacang hijau kupas memungkinkan untuk digunakan sebagai bahan isian *bungeoppang* selain itu kacang hijau kupas banyak dimanfaatkan di Indonesia sebagai bahan isian untuk aneka kue tradisional. Hal tersebut sangat mendukung mengoptimalkan penggunaan bahan pangan lokal Indonesia kedalam pembuatan *bungeoppang*.

Sebelum melakukan proses pembuatan formula fortifikasi *bungeoppang* dengan pemanfaatan tepung wortel dan isian kumbu kacang hijau harus melewati beberapa rangkaian seperti, pembuatan triangulasi resep, uji coba resep, uji validitas dan penentuan harga jual. Triangulasi resep adalah proses mengumpulkan resep dari beberapa sumber referensi kemudian resep tersebut dipilih yang terbaik berdasarkan keterikatannya baik dalam penggunaan bahan maupun proses pengolahannya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengoptimalkan pemanfaatan bahan pangan lokal seperti tepung wortel dan kacang hijau kupas yang diaplikasikan kedalam pembuatan *bungeoppang*.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka dapat diidentifikasi rumusan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses, persiapan, pengolahan dan penyajian *bungeoppang* dengan fortifikasi tepung wortel dan isian kumbu kacang hijau ?
2. Bagaimana jenis wortel yang dipilih untuk pembuatan *bungeoppang* dengan fortifikasi tepung wortel dan isian kumbu kacang hijau ?
3. Bagaimana jenis kacang hijau yang dipilih sebagai bahan untuk isian *bungeoppang* ?
4. Bagaimana formula pembuatan *bungeoppang* dengan fortifikasi tepung wortel dan isian kumbu kacang hijau ?
5. Bagaimana hasil dari formulasi *bungeoppang* dengan fortifikasi tepung wortel dan isian kumbu kacang hijau berdasarkan aspek warna, tekstur, rasa dan aroma ?
6. Bagaimana analisis biaya harga jual dari *bungeoppang* dengan forifikasi tepung wortel dan isian kumbu kacang hijau?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka penulis akan membatasi pada formula terbaik dari fortifikasi *bungeoppang* dengan tepung wortel dan isian kumbu kacang hijau yang meliputi penilaian kualitas rasa, warna, aroma, tekstur dan bentuk.

1.4 Tujuan Penulisan

Berdasarkan identifikasi masalah diatas penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memperoleh formula terbaik dari fortifikasi *bungeoppang* dengan tepung wortel dan isian kumbu kacang hijau sebagai bahan pangan lokal meliputi penilaian kualitas warna, rasa, aroma, tekstur dan bentuk yang dilakukan dengan melalui beberapa proses antara lain triangulasi resep, uji coba formula, uji validitas kualitas hidangan, dan analisis biaya harga jual.

1.5 Manfaat Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain sebagai berikut :

1. Memperoleh resep standar dari formula fortifikasi *bungeoppang* dengan tepung wortel dan isian kumbu kacang hijau.
2. Memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai upaya peningkatan mutu nilai gizi.
3. Menambah varian makanan jajanan berupa *bungeoppang* dengan fortifikasi tepung wortel dan isian kumbu kacang hijau.
4. Memberikan wawasan mengenai pemanfaatan tepung wortel dan kacang hijau dalam pembuatan *bungeoppang*.
5. Sebagai referensi bagi mahasiswa Tata Boga dalam rangka cipta resep atau inovasi makanan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal.