

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan jalanan (*streetfood*) merupakan makanan dan minuman siap saji yang disiapkan dan dijual oleh para pedagang terutama di pinggir jalanan, pasar dan tempat-tempat umum lainnya (FAO, 1988). Pedagang makanan jalanan ada yang bersifat menetap dan ada yang bergerak (berkeliling). Pedagang yang menetap, berdagang di suatu tempat yang strategis dikunjungi oleh pembeli, sedangkan pedagang keliling merupakan pedagang yang membawa dagangan mengelilingi kawasan target menggunakan gerobak, sepeda ataupun gendongan. (Azanza dan Ortega, 2004). Makanan Jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel.

Makanan jajanan juga dibedakan antara makanan yang mengenyangkan (*meals*), makanan jajanan (*snacks*) dan minuman (*beverages*) dalam makanan jajanan. Makanan jajanan adalah makanan yang dimakan di antara makan rutin, sedangkan minuman adalah cairan yang diminum sebagai pendamping makanan rutin/makanan jajanan atau berdiri sendiri. Macam-macam makanan *street food* antara lain, *burger, hot dog, dimsum* dan *bitterballen*.

*Bitterballen* adalah jajanan olahan yang berasal dari Belanda. *Bitterballen* terbuat dari ragout yang ditambahkan protein seperti ayam, udang, daging sapi dan lain-lain. Olahan *Bitterballen* juga dapat diolah dengan tambahan sayuran sehingga menghasilkan produk *bitterballen* yang lebih bervariasi (Man, C. 2015)

Indonesia sebagai negara kepulauan, juga memiliki kekayaan ragam makanan yang sangat besar. Salah satunya lauk pauk dari setiap daerah. Masing-masing daerah memiliki ciri khas hidangan yang berbeda-beda. Berdasarkan pendataan budaya yang dilakukan oleh Komunitas Sobat Budaya, Indonesia setidaknya memiliki lebih dari 1.458 resep makanan dan minuman tradisional. Di antara data tersebut, terhitung sekurangnya 50 jenis soto, 100 jenis sambal, dan lebih dari 60 jenis masakan sate dari seluruh nusantara.

Kuliner nusantara tidak hanya sekadar menonjolkan rasanya yang khas, kuliner Indonesia juga memiliki penampilan yang menarik dengan warna-warni khas. Warna yang dihasilkan adalah berasal dari bahan yang alami sebut saja, seperti rempah-rempah, warna cabai, hingga dedaunan hijau yang menjadi salah satu daya tarik tersendiri dan bisa menggugah selera. Kuliner Indonesia juga punya bumbu yang sangat kaya dan kompleks. Kombinasi aneka rempah-rempah membuat cita rasanya tak ada duanya. Inilah yang membuat masakan Indonesia terkenal nikmat dan lezat.

Salah satu hidangan yang populer adalah ayam suwir bumbu bali. Pada tugas akhir ini penulis mencoba mengembangkan isian dari *Bitterballen* dengan menambahkan olahan ayam suwir bumbu bali, sayuran, dan *mozzarella*. Hal ini selain *Bitterballen* lebih kaya akan rasa, juga mengandung protein yang tinggi juga merupakan salah satu upaya untuk melestarikan makanan daerah di Indonesia.

Selain cita rasanya, pada tugas akhir ini penulis mengubah bentuk *bitterballen* menjadi oval atau bentuk kroket, dengan ukuran kroket lebih besar dari ukuran *Bitterballen* pada umumnya. Pada bagian luar juga digunakan tepung panir yang lebih kasar dan berwarna orange, sehingga penampilannya menjadi berbeda dengan *bitterballen* pada umumnya. Berdasarkan hal tersebut diatas, maka perlu dilakukan uji coba pembuatan modifikasi *bitterballen* ayam suwir bumbu bali *mozzarella*.

### 1.2 Identifikasi Masalah

- 1) Apakah perbedaan *Bitterballen* dan kroket?
- 2) Apakah ayam suwir Bali dapat dijadikan isian *Bitterballen*?
- 3) Bagaimanakah kualitas *Bitterballen* Ayam Suwir Bali *Mozzarella*?
- 4) Bagaimanakah modifikasi *Bitterballen* Ayam Suwir Bali *Mozzarella*?
- 5) Berapakah harga jual satu porsi *Bitterballen* Ayam Suwir Bali *Mozzarella*?

### 1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas maka penulis membatasi masalah pada modifikasi *Bitterballen* Ayam Suwir Bali *Mozzarella*.

#### 1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan dari tugas akhir ini adalah mendapatkan formula terbaik modifikasi *Bitterballen* Ayam Suwir Bali *Mozzarella* terhadap aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan juga bentuk.

#### 1.5 Kegunaan Penulisan

- 1) Menambah wawasan bagi penulis dalam memodifikasi ayam suwir bumbu Bali.
- 2) Memberikan masukan bagi mata kuliah inovasi makanan yang menggunakan adonan dasar *bitterballen*.
- 3) Memberikan informasi kepada masyarakat tentang formula modifikasi *Bitterballen* Ayam Suwir Bumbu Bali *Mozzarella*.
- 4) Dapat dijadikan peluang usaha apabila dikembangkan lebih lanjut.

