

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di negara-negara maju konsumsi makanan di luar rumah (makanan jajanan) terus meningkat. Di Amerika Serikat terjadi peningkatan pengeluaran untuk makanan di luar rumah sebesar 26 persen pada tahun 1970 menjadi 39 persen pada tahun 1996 terhadap total pengeluaran untuk makanan. Berdasarkan hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) Maret 2019 bahwa rata-rata pengeluaran untuk makanan pada tahun 2019 sebesar 49,14 persen (45% di perkotaan dan 55% di pedesaan). Untuk data pembelian makanan dan minuman jadi (jajanan) berdasarkan survei yang dikumpulkan setiap tahun oleh Badan Pusat Statistik di seluruh Indonesia memperlihatkan peningkatan pengeluaran untuk makanan di luar rumah di berbagai provinsi selama tahun 2017-2019. Pengeluaran rata-rata per bulan untuk makanan dan minuman meningkat dari Rp.172.600 pada tahun 2017 menjadi Rp. 201.107 pada tahun 2019. Namun pada tahun 2020-2021 mengalami penurunan karena bencana *covid-19* sehingga pengeluaran rata-rata perbulan untuk makanan dan minuman menurun dari Rp. 206.736 pada tahun 2020 menjadi Rp. 197.682 pada tahun 2021 (BPS, 2022).

Makanan jajanan menurut FAO adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut (Judarwanto, 2008). Pedagang ini 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., Ortega, 2004). Adapun yang biasa dijual oleh pedagang kaki lima seperti makanan porsi (bakso, mie ayam, soto, dll), aneka macam minuman, dan berbagai macam jenis ragam kue.

Kue tradisional nusantara sebagai wujud warisan nenek moyang sangatlah bervariasi, tidak hanya dalam hal bentuk, warna, penggunaan bahan termasuk pula proses pembuatannya. Teknik atau proses pembuatan tersebut sangatlah unik karena pada awalnya kue nusantara dibuat dengan peralatan sederhana dan teknik-teknik khusus yang sering kali hanya menggunakan tangan dalam proses pembuatan adonannya.

Adonan merupakan campuran atau gabungan dari beberapa bahan makanan yang dibentuk atau tidak dibentuk dan selanjutnya diolah dengan teknik pemasakan panas basah seperti kue talam, wajik, nagasari, dan lain-lain; panas kering seperti kue nastar, kue lidah kucing, biskuit, kue putri salju, dan lain-lain; panas minyak seperti kembang goyang, cucur, onde-onde, misro, dan lain-lain.

Kue pukis merupakan salah satu kue tradisional yang pada akhir proses pembuatannya dengan cara dipanggang. Kue ini banyak digemari oleh masyarakat karena dapat dikonsumsi oleh semua kalangan baik anak-anak maupun orang dewasa dan banyak dijual di pasar tradisional, di toko-toko kue maupun di tempat-tempat yang ramai oleh pedagang kaki lima. Bentuk dari kue pukis sangat khas yaitu setengah lingkaran dan mempunyai warna kuning kecoklatan dibagian dasarnya. Seiring perkembangan zaman, kue pukis yang pada awalnya polos dibagian atas lalu berkembang dan divariasikan dengan berbagai macam *topping* seperti meisis, kacang tanah tumbuk, keju, kismis, nanas, srikaya, dan lain-lain. Tujuannya adalah menambah cita rasa serta membuat penampilannya menjadi lebih menarik. Makanan ini biasanya dijadikan sebagai makanan selingan dan camilan diantara tiba waktu makan.

Kue ini populer di beberapa wilayah nusantara, tentunya dengan nama yang berbeda namun ada juga yang menyebutnya sama. Masyarakat Jakarta khususnya Betawi menyebutnya dengan nama pancong yang memiliki ciri khas pada bentuknya yang setengah lingkaran pada bagian bawah tetapi saling bersambungan pada bagian atasnya, walaupun ada sejenis kue dengan bahan yang sama tetapi berbeda bentuk yang disebut kue cubit. Masyarakat Sunda menyebut

kue ini dengan nama bandros yang berbahan dasar tepung beras, santan, dan telur. Pada masyarakat Minang memberi nama kue ini pinukuik yang berbahan dasar tepung beras, kelapa parut, dan tape dengan ciri khas kue yang berbentuk bulat pipih.

Kue pukis yang populer adalah yang berasal dari Banyumas, Jawa Tengah. Kekhasan dan keunikan kue pukis Banyumas adalah memiliki bentuk setengah lingkaran menyerupai perahu karena menggunakan cetakan khusus pada saat proses pemanggangan. Proses pemanggangan dilakukan dengan cara menuangkan adonan kue pukis sebanyak $\frac{3}{4}$ dari dasar cetakan (Holidya, 2019).

Disamping itu keunikan kue pukis Banyumas walaupun cetakannya mirip dengan kue rangi, namun sedikit lebih besar pada setiap lubang cetakan. Saat menuang pada setiap lubang cetakan tidak sampai penuh agar saat matang tidak menyatu seperti kue pancung. Kekhasan lainnya yaitu saat sudah matang diolesi dengan margarin sehingga cita rasanya berbeda dengan kue yang serupa.

Dalam rangka meningkatkan penampilan yang berbeda dan mempunyai sentuhan lain perlu dicari alternatif baik dalam penyajian maupun kombinasi hidangannya. Berbagai kreatifitas dari kue pukis tersebut kemungkinan dapat dibentuk seperti serabi Kuningan, serabi Bandung, pinukuik dari Minang, *dorayaki* dari Jepang, atau *pancake* dari Amerika Serikat. Pukis Banyumas yang awalnya berbentuk setengah lingkaran menjadi sesuatu yang berbeda yaitu jika dibentuk bulat pipih. Mengingat rasanya yang kurang manis dan agak gurih karena menggunakan santan, kue ini dapat juga disajikan sebagai hidangan lengkap misalnya dengan *salad*, yaitu campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama *dressing* atau hanya terdiri dari buah segar dan *juice* (Djelantik, 1999). *Salad* tersebut dapat diletakan diantara dua (2) *pancake*.

Kata *salad* diperkirakan berasal dari bahasa latin “*herba salata*” *herba* berarti sayuran dan *salata* berarti digarami atau diberi garam, jadi *herba salata* adalah sayuran yang diberi garam. Ciri khas *salad* seperti yang telah diuraikan di atas

memiliki struktur yang meliputi *base* (dasar), bahan isi, *dressing* (saus), dan *garnish* (hiasan). Struktur ini merupakan kelengkapan yang sebaiknya ada dalam *salad*, sehingga diperoleh cita rasa, warna, dan struktur yang lengkap. Hidangan *salad* ini akan memberikan sesuatu yang berbeda apabila diletakkan di antara kedua pukis Banyumas yang berbentuk *pancake* diberi bahan isi dan *dressing* serta dilengkapi dengan daun selada sebagai hiasan. Tentu saja harus diperkirakan jenis *dressing* yang tepat dan sesuai. Umumnya negara-negara di benua Amerika, Eropa, dan Australia menyajikan *salad* dalam hidangan sehari-harinya. Sebagai contoh *nicoise salad* (Prancis); *waldorf salad* (Amerika Serikat); *israeli salad* (Israel); *potato salad* (Jerman); *coleslaw salad* (Belanda); dan *chicken salad* (Amerika Serikat).

Chicken salad merupakan hidangan *salad* yang digemari di negara-negara Amerika Utara, seperti Amerika Serikat dan Kanada serta di Eropa. Bahannya yang mudah diperoleh seperti berbagai jenis daun selada sebagai “*base*”, ayam *fillet* yang diolah dengan teknik direbus, dipanggang, ataupun dibakar sebagai bahan isi serta “*topping*” antara lain *croutons* dan disajikan dengan “*dressing*” seperti *mayonnaise*, *vinigraite*, *thousand island*, dan lain-lain.

Hidangan ini merupakan kreatifitas dan memiliki potensi inovasi. Dalam dunia kewirausahaan kreatifitas merujuk kepada penemuan ide dan gagasan baru, sedangkan inovasi merujuk kepada bagaimana menggunakan ide dan gagasan baru tersebut sehingga dapat menghasilkan uang (Fadiati., Purwarna: 2009). Produk ini merupakan kombinasi *pancake* pukis Banyumas yang diberi dengan *chicken salad* diantaranya dalam hal menggabungkan dua (2) hidangan dari dua (2) negara yang disajikan bersamaan maka dapat disebut *fusion*, yaitu sebuah ide dari Wolfgang Puck yang menggabungkan berbagai jenis makanan yang berasal dari gaya hidup yang mulai ada pada akhir tahun 1970-an di negara Eropa khususnya Inggris, yang merupakan negara dengan penduduk pendatang yang beragam dari berbagai negara (Batat, 2019). Istilah *fusion food* makin berkembang sejak datangnya aneka bumbu masakan dari belahan dunia Eropa dan Amerika ke Asia dan wilayah timur lainnya. Perpaduan budaya lewat pernikahan dua orang

yang berbeda kebangsaan juga menjadi alasan munculnya *fusion food*. Terdapat beberapa tipe pada *fusion*, salah satu diantaranya *fusion* tipe satu (1) yang memiliki ciri khas yaitu menyatukan dua (2) hidangan dari dua (2) negara dalam satu (1) hidangan yang memberikan sensasi yang berbeda baik dalam cita rasa (rasa dan aroma) serta teksturnya. Pukis Banyumas yang disajikan dalam bentuk *pancake* serta diisi dengan *chicken salad* merupakan hidangan perkawinan dari Banyumas, Indonesia dengan *chicken salad* dari Amerika Serikat. Disebut *fusion* tipe satu (1) karena kombinasi satu makanan di satu daerah/negara dengan sentuhan penyajian akhir menggunakan gaya penyajian daerah/negara lain. Untuk menghasilkan produk tersebut berkualitas tentu saja melalui proses uji coba yang berulang. Terinspirasi dari kue pukis Banyumas, maka kemungkinan besar adonan pukis dapat diaplikasikan bentuknya menjadi *pancake*. Untuk itu perlu dilakukan uji coba untuk menghasilkan *pancake* berbahan dasar kue pukis yang berkualitas.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Apakah adonan pukis Banyumas dapat dibentuk *pancake*?
2. Bagaimana formula *pancake* pukis Banyumas yang baik?
3. Jenis *salad* apakah yang paling sesuai dengan *pancake* pukis Banyumas?
4. Bagaimana pilihan *dressing* yang paling tepat untuk *pancake* pukis Banyumas?
5. Bagaimana kualitas *pancake* pukis Banyumas yang baik ditinjau dari aspek cita rasa, umami, warna, tekstur, kelembutan, kelembaban, dan serat?
6. Bagaimana mengolah dan menyajikan *pancake* pukis Banyumas dengan isi *chicken salad* yang berkualitas?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan pada poin 1.2, maka masalah dibatasi pada uji coba dalam mengolah dan menyajikan *pancake* pukis Banyumas sebuah sajian *a la fusion* hingga mendapat hasil yang berkualitas.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan adalah untuk mempelajari formula resep pengolahan dan penyajian *pancake* pukis Banyumas sebuah sajian *a la fusion* yang berkualitas meliputi aspek warna, cita rasa, tekstur, penyajian, kemasan, dan labeling.

1.5 Kegunaan penulisan

Berdasarkan tujuan penulisan yang dilakukan, maka diharapkan penulisan ini dapat bermanfaat.

1.5.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis penulisan ini diharapkan akan bermanfaat untuk:

1. Menambah wawasan dan ilmu tentang *pancake* pukis *chicken salad*.
2. Mengembangkan hidangan pada *fusion food* tipe 1.
3. Mengangkat olahan pukis sehingga lebih bervariasi.

1.5.2 Manfaat praktis

a. Bagi Penulis

Dapat menambah wawasan dan pengalaman dalam proses kreatifitas yang berpotensi untuk menginovasikan kuliner nusantara dan menggabungkannya dengan kuliner dari Amerika Serikat.

b. Bagi Pembaca

Dapat menjadi referensi olahan makanan dengan variasi yang unik dan terbaru dengan menggabungkan dua (2) hidangan yang berbeda negara.