

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan yang mendapat pengaruh kebudayaan Tionghoa banyak digemari masyarakat Indonesia salah satunya pangsit. Pangsit yang populer di Indonesia sebagai pelengkap sajian berkuah yang berasal dari sajian khas Tiongkok yaitu *wonton*. Masyarakat Tiongkok, *wonton* hampir disamakan dengan *jiaozi*. Di tempat asalnya *wonton* merupakan sajian sup atau berkuah yang terbuat dari adonan tepung yang dibentuk menjadi lembaran tipis yang digunakan sebagai kulit atau pembungkus isian daging atau sayuran. (Ma'as, Februari 8, 2022)

Nama *wonton* dalam bahasa mandarin disebut sebagai '*hun tun*'. Sedangkan dalam bahasa Cina Kanton yaitu *wantan* atau *wuntun*. Dulunya *wonton* digunakan sebagai hidangan yang menyehatkan tubuh karena diisi dengan berbagai obat herbal. Sehingga kerap dijadikan media alternatif menaruh obat bagi orang-orang yang kesulitan mengonsumsi obat.

*Wonton* istilah nama di Indonesia lebih dikenal dengan nama pangsit. Pangsit yang populer di Indonesia yaitu pangsit yang digoreng sebagai pelengkap sajian berkuah atau dikonsumsi sebagai camilan. Komponen utama dalam pembuatan pangsit adalah tepung terigu. Pangsit adalah jenis pasta yang memiliki komposisi mirip dengan mie, seperti tepung terigu, air, telur, garam. *Wonton* dapat disajikan dengan cara direbus atau digoreng. (Anugrahati, Natania, dan Andrew, 2017)

*Wonton* biasanya dijual di restoran yang bertema *chinese food* yang ada di Indonesia salah satunya restoran 'Tiga Wonton'. *Wonton* yang dijual disajikan dengan cara direbus atau berkuah. Banyak di restoran lain seperti Solaria, Mie Gacoan, dan lain-lain yang menjual *wonton*. Bentuk penyajiannya dengan cara digoreng dan dijual sebagai camilan dengan menggunakan saus.

*Wonton* di Indonesia masih belum banyak dijual pedagang kaki lima di pinggir jalan tetapi dapat ditemukan di beberapa restoran yang bertema *chinese food*. *Wonton* sendiri memiliki penampilan yang menarik dan menggugah selera makan yang disebabkan dari cara pengolahan wonton itu sendiri yang diolah dengan cara digoreng, yang dimana masyarakat Indonesia menyukai makanan yang digoreng hingga kecokelatan.

Indonesia memiliki rempah-rempah yang berlimpah. Umumnya rempah-rempah digunakan sebagai bumbu pada masakan. Penambahan rempah-rempah berfungsi untuk meningkatkan cita rasa dan pengawet makanan. Cita rasa yang dihasilkan dapat berupa aroma dan rasa yang sedap (Aisyah, Agustina, dan Yunita, 2020). Masyarakat menginginkan segala sesuatu yang serba cepat, mudah, dan praktis. Demikian pula dalam masalah makanan, masyarakat lebih menyukai yang dapat diolah dan disajikan dengan cepat dan mudah tetapi juga sesuai dengan selera mereka. Salah satu cara untuk menyajikannya dengan cepat dan mudah adalah dengan menggunakan bumbu siap pakai berbentuk serbuk (Suliasih, Nurminabari, dan Kusuma, 2017).

Bumbu instan di pasaran ada beberapa macam diantaranya bumbu berbentuk pasta dan bumbu berbentuk serbuk, bumbu pasta masih mengandung kadar air yang tinggi sedangkan bumbu serbuk adalah bumbu yang kadar airnya rendah karena adanya proses pengeringan dalam pembuatannya, sehingga bumbu serbuk umur simpannya lebih panjang bila dibandingkan dengan bumbu yang berbentuk pasta. Adanya produk bumbu kari serbuk atau bubuk kari akan mempermudah masyarakat dalam memasak sehari-hari. Kari dibuat dari perpaduan berbagai rempah, seperti kunyit, cengkeh, lada, jintan, pala, dan ketumbar. (Suliasih, Nurminabari, dan Kusuma, 2017)

Penambahan bahan alami dan bergizi sebagai bahan pengisi *wonton* merupakan modifikasi dan improvisasi teknologi yang berpeluang menghasilkan teknologi produksi *wonton*. Teknologi pembuatan wonton dengan menambahkan atau mengubah sifat fungsionalnya sehingga bentuk, rasa, dan penerimaan konsumen dapat lebih baik akan meningkatkan pangsa pasar *wonton*.

Inovasi yang dilakukan penulis yaitu inovasi pembuatan *wonton* kari jamur kancing dengan saus kari. Penulis melakukan inovasi dengan penambahan jamur kancing pada isian, penambahan bubuk kari pada kulit *wonton*, serta perubahan bentuk yang awalnya berbentuk seperti kipas diubah menjadi bentuk seperti keong. Penulis juga mengubah saus yang awalnya saus sambal menjadi saus kari. Alasan memilih *wonton* sebagai penulisan tugas akhir yaitu tampilan dari *wonton* sendiri menarik dengan berbagai macam bentuk yang berbeda yang menggugah selera dan dimakan sebagai camilan dikala bosan.

Jamur yang digunakan pada pembuatan inovasi yaitu jamur kancing. Wijaya (2019) menjelaskan bahwa jamur kancing yang lebih dikenal dengan jamur *champignon*, merupakan jamur yang cukup banyak dibudidayakan di dunia karena biasa digunakan dalam berbagai masakan. Jamur kancing memiliki warna putih bersih, krem, atau cokelat muda. Masyarakat Inggris mengenal jamur ini dengan sebutan *table mushroom*, *white mushroom*, *common mushroom*, atau *cultivated mushroom*. Sementara orang Perancis menyebutnya *champignon de Paris* (Yulliawati, 2016). Menurut (Sunarmi & Saparinto, 2018) secara anatomis, bentuk jamur kancing hampir sama dengan jamur merang. Namun, pada batang di bawah payung terdapat bentuk seperti cincin. “Jamur *champignon* merupakan jamur yang bebas lemak, bebas sodium, serta kaya vitamin dan mineral. Jamur *champignon* juga rendah kalori” (Wijaya, 2019).

Pemilihan jamur kancing sebagai bahan uji coba tugas akhir dalam pembuatan *wonton*, kelebihan jamur kancing sangat mudah didapatkan di pasaran dan harganya mudah terjangkau untuk kalangan masyarakat. Jamur kancing sangat mudah diolah untuk berbagai masakan dengan cara ditumis atau sebagai pelengkap dalam pizza, omelette, sup, steak, maupun dijadikan saus.

Dengan uji coba ini diharapkan jamur kancing dapat menjadi bahan tambahan isian dalam pembuatan *wonton* dan bubuk kari menjadi bahan tambahan untuk kulit *wonton*. Masyarakat dapat menerima dengan baik dari hasil uji coba ini, yaitu *wonton* kari jamur kancing.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan di atas, beberapa masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Apakah bubuk kari dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan kulit *wonton*?
2. Bagaimana proses pembuatan inovasi *wonton* kari jamur kancing yang baik?
3. Apa saja bahan yang digunakan dalam pembuatan inovasi *wonton* kari jamur kancing?
4. Bagaimana formula terbaik pada pembuatan inovasi *wonton* kari jamur kancing?
5. Bagaimana analisis biaya dan harga jual dari *wonton* kari jamur kancing?

## 1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan diatas, maka penulis membatasi uji coba yang pada Inovasi Pembuatan *Wonton* Kari Jamur Kancing yang di nilai berdasarkan aspek rasa, warna, tekstur dan aroma.

## 1.4 Tujuan Penulisan

Berdasarkan pembatasan masalah diatas, maka tujuan dilakukannya uji coba ini adalah untuk mendapatkan formulasi terbaik inovasi *wonton* kari jamur kancing.

## 1.5 Kegunaan Penulisan

1. Menciptakan produk pangan dengan penambahan bumbu kari pada kulit pangsit, jamur kancing pada isian dan saus sambal diubah menjadi saus kari.
2. Memperoleh formula terbaik dari inovasi *wonton* kari jamur kancing.
3. Dapat menjadi peluang usaha apabila dikembangkan.
4. Meningkatkan pemanfaatan jamur kancing sebagai sumber protein nabati dengan membuat isian *wonton*.