

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Menurut *Food and agricultural Organization (FAO) Street food* adalah makanan siap saji dan minuman yang disiapkan atau dijual oleh vendor dan pedagang asongan khususnya di jalan-jalan dan tempat umum lainnya. Makanan jajanan (*street food*) memiliki beberapa kelebihan dibandingkan retail/toko yaitu mudah diakses, cepat, memiliki jenis yang beragam, cita rasa yang sesuai. Hal ini menjadi perhatian bagi anak-anak dan remaja, bahkan orang dewasa.

Negara Korea, Jepang, dan Cina menjadi pelopor dalam hal menjajakan makanan di tepi jalan. Kemajuan teknologi menyebabkan *street food* mudah di terima masyarakat Indonesia, dengan keberagaman makanan yang sudah disesuaikan dengan rasa masyarakat. Keberadaan *street food* sudah menjadi *trend* kota dan menjadi jajanan, tempat bersantai untuk masyarakat umum terlebih di Kota besar seperti Jakarta, Aceh, Bandung, Medan, dan sebagainya. Beragam makanan yang dijajakan oleh pedagang *street food*. Makanan yang paling banyak dijual adalah makanan yang mengenyangkan (*meals*), makanan jajanan (*snacks*), dan minuman (*beverages*). Menurut Menteri Pariwisata (Menpar) Arief Yahya, berdasarkan data yang ada, untuk pariwisata, sebanyak 30-40% pengeluaran orang adalah di kuliner. Dari ekonomi kreatif di Indonesia, 40% merupakan kuliner, 20% *fashion*, dan 15% *craft*.

*Street food* banyak bermunculan di pinggir-pinggir jalan, tempat jajan, taman, dan lainnya. Pedagang *street food* umumnya menjual makanan di sore hari namun ada juga yang menjual dari siang hari. Pesatnya perkembangan *street food* ini tidak lepas dari harga sewa dan jual toko, sehingga bagi pedagang kecil menjual makanannya di tepi jalan adalah hal termudah. Keberadaan lokasi menjadikan faktor pendapatan pedagang. Target pembeli di setiap lokasi makanan jajanan juga berbeda, pedagang yang menjual makanannya di ruas jalan menjadikan anak-anak,

remaja, dan orang dewasa sebagai pembeli sehingga pendapatan yang dihasilkan relatif sedikit. Berbeda dengan pedagang yang menjual makanannya di sekitar perkantoran atau pusat perbelanjaan, karyawan dan pengunjung pusat perbelanjaan menjadi target dan biasanya harga yang dijual lebih mahal. Pelayanan yang diberikan pada setiap lokasi *street food* pun sama, pedagang yang ramah, dan pelayanannya cepat. Hal tersebut tidak mendasari bahwa lokasi penjualan menjadi faktor untuk memberikan pelayanan yang prima.

Jakarta merupakan salah satu kota yang menyajikan kuliner di tepi jalan (*street food*). Jajanan yang sedang *trend* saat ini lebih mudah ditemui. Hal tersebut tidak menghalangi kehadiran makanan tradisional, asinan. Hidangan ini merupakan makanan tradisional yang mudah ditemui, banyak pedagang yang menjajakan hidangan tersebut baik itu di ruas jalan maupun di ruko. Istilah asin mengacu pada proses pengawetan dengan merendam buah atau sayur dalam larutan campuran air dan garam. Umumnya terdapat dua jenis asinan, yaitu asinan Betawi dan asinan Bogor. Hidangan ini merupakan salah satu seni kuliner Indonesia.

Perbedaan antara kedua jenis makanan ini terletak pada kuah dan penambahan bahan campurannya. Asinan Bogor umumnya dibagi menjadi tiga varian, yaitu asinan buah, asinan sayur, dan asinan perpaduan antara buah dan sayur. Jenis asinan ini terdapat berbagai jenis aneka buah-buahan tropis yang diasinkan atau diacar seperti mangga muda, jambu air, pepaya, kedondong, bengkuang, pala, dan nanas disajikan dalam kuah cuka yang memiliki rasa asam, manis, dan pedas serta ditaburi dengan kacang goreng. Asinan Bogor menggunakan cuka aren sebagai penambah rasa asam. Cuka aren adalah cuka yang dihasilkan dari nira aren yang difermentasikan. Pada proses pembuatan cuka ini melibatkan proses fermentasi alkohol dan fermentasi asam asetat secara berkesinambungan (Syarief, 2009). Asam cuka dapat digunakan sebagai bahan penyedap rasa, bahan baku industri, pengawet, pembuat obat-obatan, dan bahan pewarna (Waluyo, 1984). Rasa yang dihasilkan dari cuka aren adalah agak manis.

Asinan Betawi dikenal dengan asinan sayur. Bahan yang umum digunakan pada makanan ini adalah sawi asin, mentimun, selada, taoge, kol, dan potongan tahu cina.

Asinan ini menggunakan kuah kacang yang bercita rasa asam, pedas, manis, dan gurih. Beberapa penjual asinan Betawi menambahkan kacang mete atau ebi agar kuah tersebut lebih gurih. Penyajian pada asinan Bogor atau asinan Betawi ini menggunakan mangkuk, terlebih menyantap makanan ini harus duduk, dan alat saji yang digunakan harus dikembalikan.

Beberapa tahun silam, asinan Bogor merupakan kuliner yang terlahir dari pengaruh budaya Cina. Seorang Kapitan Cina (pemimpin Cina) Tan Goan Piau (1825-1889) saat itu memutuskan untuk membangun sebuah Gedung penampungan bernama Gedung Dalam. Tujuan pemimpin Cina membangun gedung tersebut untuk memfasilitasi tempat tinggal bagi bangsa Cina yang baru tiba di kota Bogor. Seiring dengan berjalannya waktu, gedung tersebut beralih fungsi menjadi pusat kebudayaan Cina. Makanan ini pertama kali diujikan pada era 70-an. Asinan Sedap Gedung Dalam menjadi pelopor asinan Bogor sebelum dikenal luas oleh masyarakat. Perkembangan zaman mengakibatkan penyebaran asinan Bogor semakin meluas, hal ini menyebabkan keberadaan asinan Bogor dapat ditemui di wilayah Indonesia.

Asinan umumnya menggunakan buah-buahan yang mudah ditemui. Perkembangan pada sosial media yang mempengaruhi menyebabkan banyak bermunculan ide kreatif, seperti penambahan buah pada asinan seperti, buah stroberi, apel, leci, longan, olahan kelapa yaitu *nata de coco*, dan sebagainya. Taoge merupakan sayuran yang sering ditemui pada asinan, dengan ide kreatif sayuran tersebut dapat ditambah dengan jenis sayuran lain seperti selada dan sebagainya. Kreatif merupakan sebuah penemuan ide dan gagasan baru. Dari sebuah ide dan gagasan akan menjadikan sebuah inovasi. Terciptanya inovasi karena adanya kreativitas yang tinggi sehingga dapat menghasilkan uang.

Kreativitas dan inovasi yang tercipta dapat menghasilkan sebuah produk baru. Asinan Bogor *roll* merupakan asinan yang berisikan sayuran dan buah-buahan, kemudian dibungkus menggunakan *crape*. Makanan ini memiliki cita rasa asin, manis, asam, pedas, dan umami. Bagian atas *crape* diberi sedikit saus mentai kemudian di *torch*. Perpaduan antara asinan Bogor dengan saus mentai menjadikan

makanan ini termasuk kedalam *fusion food*. Istilah ini ialah kombinasi dari beberapa bahan, tampilan, bentuk dan teknik pengolahan makanan, sedangkan *fusion food* merupakan sebuah inovasi dalam bidang makanan yang menggabungkan beberapa unsur kuliner berbeda dari 2 negara atau lebih. Menurut Sarioglan, M. (2014), *fusion* adalah mencampurkan dan mengkombinasikan berbagai teknik dan racikan bahan dari berbagai negara untuk dicampur dan digabungkan di atas suatu piring dengan sengaja. *Fusion food* lahir karena berbagai sebab diantaranya adalah terjadinya lintas budaya.

Menurut Evangelista, M.T. (2013), *fusion food* memiliki 3 jenis, yaitu *sub-regional fusion*, *regional fusion*, dan *continental fusion*. *Sub-regional fusion* merupakan penggabungan berbagai macam masakan daerah namun masih dalam satu negara dengan pola makanan yang sama. *Regional fusion* merupakan penggabungan masakan dari berbagai negara berbeda namun masih dalam satu benua yang sama, seperti masakan Jepang dengan Korea. *Continental fusion* merupakan penggabungan antara 2 benua seperti benua Asia dan benua Eropa.

Modifikasi asinan Bogor menggunakan *crape* terinspirasi dari hidangan salad *wrap*, yaitu menyajikan salad yang dibungkus menggunakan kulit tortilla. Jauh sebelum adanya hidangan salad *wrap*, sudah ada makanan yang dibungkus, seperti kebab, lumpia, dan burrito. Kebab merupakan makanan berasal dari Timur Tengah. Pada abad ke-16 tentara Turki mulai mempopulerkan kebab ke seluruh dunia. Nama kebab konon berasal dari diksi Persia, kabab, memiliki arti sebagai makanan yang ditusuk dan dipanggang. Lumpia merupakan makanan yang dibuat dari adonan tepung dan telur yang didadar, diisi dengan daging, rebung, dan sebagainya, lalu digulung, biasanya digoreng. Burrito merupakan hidangan khas Mexico yang berisikan irisan daging ayam dan cincangan aneka sayuran lalu digulung dengan tortilla.

Berdasarkan pengertian kreatif, inovasi, dan *fussion food* di atas, maka asinan Bogor *roll* dengan saus mentai dapat menjadi sebuah produk baru. Pembuatan asinan ini menambahkan sayuran dan buah-buahan dalam uji coba ini, antara lain seperti apel dan selada. Asinan Bogor memiliki rasa asin, manis, asam, dan pedas

sedangkan saus mentai memiliki rasa yang gurih. Rasa asam yang digunakan pada produk asinan menggunakan air lemon. Penggunaan ini bertujuan sebagai penambah rasa asam alami dan membuat rasa menjadi lebih segar. Saus mentai merupakan saus khas Jepang yang terbuat dari telur ikan kod atau ikan *pollock* yang dicampur dengan mayones dan diolah atau dicampur dalam makanan atau disajikan sebagai saus. Saus ini memiliki tekstur yang lembut dengan warna kuning kemerahan. Penggunaan saus mentai pada modifikasi asinan ini sebagai penambah rasa yaitu gurih. Perpaduan atau perkawinan dua makanan ini berpotensi sebagai produk baru. Penggabungan dua hidangan tersebut memiliki kemungkinan besar bisa menjadi sebuah produk modifikasi dengan inovasi terbaru.

### 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah Asinan Bogor dapat dibuat menjadi Asinan Bogor *Roll*?
2. Bagaimana formulasi yang tepat untuk membuat *crape*?
3. Bagaimana proses pembuatan Asinan Bogor *Roll*?
4. Bagaimana kualitas Asinan Bogor *Roll* ditinjau dari aspek warna, rasa, tekstur, aroma?
5. Bagaimana mengolah dan menyajikan Asinan Bogor *Roll* yang berkualitas baik?
6. Bagaimana harga jual produk Asinan Bogor *Roll*?

### 1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, perlu adanya pembatasan masalah agar pembahasan lebih terarah dan karena keterbatasan waktu, tenaga, dan biaya maka uji coba ini hanya membahas Asinan Bogor *Roll* dengan Saus Mentai.

#### 1.4 Tujuan Uji Coba

Tujuan penulisan ini adalah untuk memodifikasi Asinan Bogor *Roll* dengan Saus Mentai agar menghasilkan hidangan dengan kualitas baik.

#### 1.5 Kegunaan Uji Coba

Adapun kegunaan penulisan Asinan Bogor *Roll* dengan Saus Mentai sebagai berikut:

1. Modifikasi ini diharapkan dapat menambahkan variasi pada inovasi usaha.
2. Menambah wawasan bagi penulis maupun pembaca tentang pembuatan Asinan Bogor *Roll* dengan Saus Mentai.
3. Dapat dimanfaatkan dan dikembangkan untuk uji coba selanjutnya.
4. Sebagai salah satu sumber pengetahuan untuk dijadikan bahan referensi bagi Mahasiswa D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta dalam uji coba selanjutnya.

