

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang terletak pada Kawasan Asia Tenggara serta memiliki kepulauan yang terluas, terbentang dari Aceh hingga Papua. Berada di antara dua benua, yaitu benua Asia dan Australia dan dua samudra, yaitu Samudra Hindia dan Samudra Pasifik. Indonesia adalah negara yang memiliki berbagai etnis dan dengan keanekaragaman masyarakat yang memiliki berbagai macam latar belakang kebudayaan, suku, agama, kepercayaan, dan juga bahasa yang berbeda di setiap daerah. Sebagian besar penduduk di Indonesia mata pencahariannya yaitu Bertani. Sedangkan penduduk di daerah perkotaan sudah memasuki sektor industri. Indonesia dikenal dengan hasil buminya yang melimpah dan kaya akan rempah-rempahnya. Keanekaragaman Indonesia tidak hanya sebatas itu saja tetapi dapat juga dijumpai pada hidangan-Nya yang memiliki berbagai ciri khas yang berbeda-beda (Kusnanto, 2019). Pada awalnya penduduk Indonesia mengkonsumsi hidangan sebagai kebutuhan pokok untuk bertahan hidup, namun seiring dengan berkembangnya jaman dan kebutuhan kini hidangan menjadi sumber mata pencaharian. Hidangan yang dijual dapat ditemukan diberbagai tempat dan macam yaitu seperti restoran, warung makan, toko *online*, dan juga *street food*.

Berbagai macam hidangan yang tersebar diseluruh Indonesia yaitu salah satunya adalah Roti Jala yang merupakan makanan tradisional masyarakat Melayu Sumatera Utara yang biasanya disajikan dengan kuah kari. Menurut artikel (Tribun News anonim 2019) Roti Jala disebut demikian dikarenakan bentuknya yang menyerupai dengan jaring atau jala yang digunakan oleh nelayan untuk menangkap ikan. Roti Jala biasanya dikonsumsi sebagai takjil di bulan Ramadhan, disajikan pada acara-acara silaturahmi atau pesta pernikahan, syukuran dan tak sedikit juga dapat ditemukan pada *street food*.

Street Food, merupakan makanan dan minuman siap saji yang disiapkan atau dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan atau tempat-tempat lainnya yang sejenis. Pada tingkat global *street food* menjadi fenomena budaya, sosial, dan

ekonomi yang menjadi ciri khas *Street Food* juga dikenal dengan ciri khas harganya yang terjangkau dan murah (WHO 2019).

Modifikasi yang akan dilakukan saat ini adalah membuat roti jala dengan penambahan pewarna alami dari puree sawi hijau, Sawi hijau merupakan jenis tanaman yang masuk ke dalam marga *Brassica* (sawi-sawian). Secara umum dari sekian banyak sawi yang ada, ada tiga jenis sawi yang dikenal di Indonesia. Yaitu, sawi putih, sawi hijau, dan sawi sendok. Berdasarkan data dari lembaga PUSDATIN Basis Data Konsumsi Pangan Indonesia (2020), menyatakan bahwa produksi komoditas sawi di negara Indonesia pada tahun 2015 berjumlah sebesar 600.000 ton, tahun 2016 berjumlah sebesar 601.000 ton, tahun 2017 berjumlah sebesar 628.000 ton, tahun 2018 berjumlah sebesar 635.000 ton, dan pada tahun 2019 berjumlah sebesar 652.000 ton. Untuk konsumsi komoditas sayuran tanaman sawi di Indonesia pada tahun 2016 berjumlah sebesar 586.000 ton, pada tahun 2016 berjumlah sebesar 586.000 ton, tahun 2017 berjumlah sebesar 606.000 ton, tahun 2018 berjumlah sebesar 596.000 ton, dan pada tahun 2019 berjumlah sebesar 601.000 ton. Saat ini pemanfaatan pada sawi hijau masih sangat sedikit sekali, contohnya yaitu: pendamping makanan, jus, stik, ditumis, mie hijau, dan mpasi.

Karakteristik pada roti jala original yaitu warna dan bentuk yang monoton tidak ada variasi, dan masih kurang cita rasa. Maka dilakukan modifikasi pada roti jala menjadi roti jala dengan penambahan pewarna alami puree sawi hijau dan isi ayam saus kari, sawi yang digunakan yaitu sawi hijau. Sawi hijau merupakan sawi yang paling banyak dikenal di Indonesia, kebanyakan masyarakat Indonesia ketika menyebut kata “sawi” merujuk pada sawi jenis ini. Roti jala dengan formula standar berbahan dasar tepung terigu, santan, telur, dan garam. Untuk modifikasi yang dilakukan yaitu, dengan memberi tambahan ayam suwir dengan bumbu kari sebagai isian, mengganti cairan menggunakan susu dan dengan penambahan puree sawi, dan merubah penampilan roti jala menjadi seperti bunga. Roti jala original tidak memiliki isian, dengan penambahan isian ayam suwir disini dibuat untuk menambah cita rasa ketika memakannya. Saus kari pada roti jala dengan penambahan pewarna alami puree sawi hijau dibuat menjadi lebih kental dari pada saus kari original.

1.2 Identifikasi Masalah

1. Apa puree sawi hijau dapat digunakan sebagai pewarna alami dalam pembuatan roti jala?
2. Berapa banyak penambahan puree sawi hijau untuk memberikan warna yang baik pada roti jala?
3. Bagaimana formula terbaik roti jala dengan penambahan pewarna alami puree sawi hijau?
4. Bagaimana proses pembuatan modifikasi roti jala dengan penambahan pewarna alami puree sawi hijau?
5. Bagaimana kualitas roti jala dengan penambahan pewarna alami puree sawi hijau, ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur, bentuk?

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam tugas akhir ini adalah: modifikasi roti jala dengan penambahan pewarna alami puree sawi hijau dan isi ayam saus kari ditinjau dari segi aspek, rasa, warna, aroma, tekstur dan bentuk.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk mendapatkan formula terbaik modifikasi penambahan pewarna alami puree sawi hijau untuk meningkatkan kualitas roti jala isi ayam saus kari ditinjau dari segi aspek, rasa, warna, aroma, tekstur dan bentuk.

1.5 Kegunaan Penulisan

Diharapkan hasil dari penulisan ini dapat dijadikan untuk:

1. Menambah pengetahuan dan wawasan baru tentang hidangan roti jala.
2. Melestarikan dan mengembangkan salah satu hidangan Indonesia yaitu roti jala.
3. Menambah ilmu serta pengetahuan baru mengenai hidangan Indonesia.
4. Menjadi sumber referensi bagi pembaca, tentang modifikasi penambahan pewarna alami puree sawi hijau untuk meningkatkan kualitas roti jala isi ayam saus kari.
5. Memanfaatkan sawi hijau yang banyak terdapat di Indonesia dan pemanfaatannya bisa maksimal.
6. Menambah nilai ekonomis dari sawi.