

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara dengan beragam budaya serta keberagaman terhadap pangan. Dari makanan berat hingga makanan ringan terjadi pencampuran budaya asli Indonesia dengan budaya asing. Makanan ringan pada umumnya disajikan sebagai makanan penutup dari satu hidangan makan atau sering dijadikan sebagai makanan selingan dalam satu hari. Makanan ringan sering dijual di sepanjang jalan dan dikenal dengan nama *street food*.

Ibukota Indonesia yaitu DKI Jakarta, menjadi salah satu pusat *street food* terbesar. Jakarta merupakan daerah yang sangat penuh dengan keberagaman *street food*. Hal tersebut dipengaruhi oleh banyaknya pertemuan antar budaya di Ibukota Indonesia ini. Di setiap sudut jalan terdapat keramaian para penjual kaki lima menjajakan makanan dan minuman yang dijualnya. Tingginya persaingan yang muncul mengakibatkan para pedagang mengharuskan untuk memodifikasi produk mereka semenarik mungkin agar konsumen mendatangi dan membeli produk tersebut.

Street food didefinisikan sebagai makanan dan minuman yang dipersiapkan dan/atau dijual oleh pedagang kaki lima di jalan dan di tempat-tempat keramaian umum lain yang dapat langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut (FAO, 2007 dalam Hidayanti, L. Lina, N. 2015). *Street food* merupakan makanan yang mudah dijumpai di kawasan yang memiliki banyak tempat kost seperti lingkungan sekitar kampus (Susana, 2010 dalam Hidayanti, L. Lina, N. 2015). *Street food* disebut sebagai makanan dengan harga terjangkau yang disajikan di warung tepi jalan atau di jajanan kaki lima (Tim ide Masak, 2014).

Street food merupakan bisnis yang tidak pernah sepi dan selalu dibutuhkan setiap saat. Kelebihan *street food*, diantaranya murah, enak, dan mampu menghasilkan laba tinggi bagi pebisnis. Sementara, kekurangannya adalah terdapat banyak pulosi, dan kurangnya kesadaran pemilik usaha untuk menjaga kerapian serta kebersihan (Ajeng, 2015). Dapat disimpulkan bahwa *street food*

adalah makanan yang dijual di tepi jalan yang ramai dan dijual dengan harga terjangkau. Kriteria makanan pada *street food* yaitu dijual di tepi jalan, dijual dengan harga terjangkau, dapat segera dikonsumsi, dan dibuat dengan waktu singkat.

Pencampuran budaya pada *street food* merupakan sebuah hal yang baru dalam dunia kuliner, seperti salah satu jajanan pasar yang masih diminati dan masih dicari hingga kini oleh masyarakat yaitu kroket. Kroket berasal dari Prancis kemudian menyebar ke wilayah Eropa, hingga tiba di Indonesia dikarenakan Belanda yang membawa resep tersebut, awalnya kroket dibuat dari daging sapi, terigu dan susu cair. Kroket mengalami berbagai modifikasi di berbagai tempat, seperti di Belanda menggunakan tambahan kentang sebagai tambahan bahan utama dan terkadang keju sebagai tambahannya.

Adanya modifikasi pada kroket diharapkan agar lebih menarik perhatian konsumen yang hendak mengkonsumsinya walau hanya dilihat secara visualnya saja. Seiring berkembangnya peradaban, kroket mengalami banyak perubahan seperti kroket yang saat ini terdapat di pasar tradisional sudah mengalami beberapa perubahan dari resep aslinya. Terdapat tambahan cabai rawit sebagai hiasan di atasnya yang digunakan untuk menghasilkan citarasa yang pedas dan menjadi ciri khas masyarakat Indonesia yang menyukai pedas.

Kroket yang tersebar di Indonesia berasal dari resep yang dibawa oleh Belanda maka dari itu kroket berbahan dasar kentang, kentang merupakan salah satu sumber karbohidrat yang dapat menggantikan nasi sebagai sumber karbohidrat utama dalam masyarakat Indonesia. Jenis bahan pangan yang mengandung karbohidrat dan sering dikonsumsi masyarakat Indonesia diantaranya beras, kentang, ubi, dan singkong.

Singkong menjadi salah satu sumber karbohidrat yang cukup mudah untuk ditemukan, kemudian ada jenis tertentu yang rasanya menyerupai kentang serta dari segi warnanya mirip dengan kentang yaitu putih menuju kuning. Sehingga penggunaan singkong tepat untuk menggantikan kentang yang menjadi bahan dasar pembuatan kroket. Singkong juga merupakan salah satu bahan yang cukup sering dijadikan sebagai bahan utama dalam pembuatan makanan ringan di

Indonesia. Diharapkan perubahan dari kentang ke singkong dapat diterima oleh konsumen yang memakannya.

Perkembangan zaman yang cepat mempengaruhi beragam munculnya jenis makanan dan minuman yang baru. Setiap tahun berbagai tren makanan menjadi *viral*. Salah satunya adalah *mentai*, tren penggunaan saus *mentai* sangat *hits* pada masanya dan banyak sekali diminati berbagai kalangan. Jenis saus ini berasal dari negara Jepang, dengan asal kata *mentaiko*.

Mentai adalah saus khas Jepang yang terbuat dari telur ikan kod atau ikan *pullock* yang dicampur dengan *mayonnaise* dan biasanya diolah atau dicampur dalam makanan Jepang. Warna sausnya kuning kemerahan dan teksturnya lembut seperti keju *mozzarella*. Awalnya banyak orang mengira bahwa *mentai sauce* menggunakan telur ikan terbang atau tobiko karena bentuk serta ukuran yang hampir mirip. Ukuran dan bentuk *mentaiko* berupa butiran halus sedangkan ukuran dan bentuk telur ikan terbang atau tobiko lebih kecil dibanding telur ikan salmon. Dari rasa tidak berbeda yaitu bercitarasa asin. Tetapi banyak yang menggantinya menggunakan telur ikan terbang atau tobiko dikarenakan minimnya penjual yang menjual telur ikan kod dibanding telur ikan terbang.

Di Jepang saus *mentai* hanya terdiri dari tobiko dan *mayonnaise*. Untuk menyesuaikan dengan lidah masyarakat Indonesia, maka saus *mentai* dimodifikasi dengan diberi tambahan beberapa bahan agar memiliki rasa. Hidangan yang telah diolesi saus *mentai* dibakar menggunakan *torch* dan diberi topping sesuai selera seperti *nori* atau rumput laut yang halus. Terkadang diberi tambahan bubuk cabai sebagai tambahan untuk rasa yang pedas (Yasmine, 2020).

Kecintaan masyarakat Indonesia dengan semua hal yang pedas dan identik dengan sambal mejadi hal yang sangat melekat dalam kehidupan. Sambal berasal dari bahasa Sanskerta dengan asal kata *sambalita*. Rasa pedas yang dihasilkan disebabkan oleh adanya kapsaisin yang dapat meningkatkan nafsu makan. Kebutuhan pangan yang mendasar dalam kuliner Indonesia salah satunya adalah cabai. Keinginan masyarakat Indonesia yang tinggi terhadap kuliner dengan citarasa pedas sehingga tidak dapat dipisahkan oleh cabai sebagai kebutuhan pokok di dapur.

Beragamnya kuliner Indonesia dari berbagai jenis kue hingga hidangan pun beberapa diantaranya memiliki rasa yang pedas. Seperti salah satu contoh jenis kue dari Semarang yaitu lumpia Semarang memiliki saus pendamping dengan rasa yang pedas, namun hidangan dengan rasa pedas di Indonesia memiliki jenis yang beragam. Dari macam-macam lauk pauk hingga makanan ringan dapat dibuat dengan citarasa yang pedas. Salah satu hidangan pedas yang populer dimasyarakat Indonesia adalah ayam rica-rica. Hidangan ini berasal dari Suku Minahasa di Manado, Sulawesi Utara. Seperti namanya rica yang berarti pedas. Jenis lauk ini memiliki rasa pedas yang khas, karena cabai yang dipakai berbeda dengan yang tersebar di pulau Jawa. Cabai yang dipakai pada pengolahan rica-rica berasal dari Gorontalo. Namun dengan kelangkaan dan kesulitannya maka banyak memakai cabai rawit sebagai sumber rasa yang pedas. Hal itu menginspirasi penulis untuk memodifikasi isian kroket menggunakan ayam rica-rica.

Dengan segala keunikan hidangan tersebut, maka menjadikannya menjadi sebuah hidangan menjadi hal yang menarik untuk diuji coba. Bahan serta jenis hidangan yang telah disebutkan merupakan beberapa bahan dan hidangan yang populer dimasyarakat Indonesia. Dimana pada jajanan yang dijual pada *street food* umumnya adalah makanan yang populer dan inovatif.

Modifikasi yang akan dilakukan saat ini oleh penulis adalah membuat kroket berbahan dasar singkong dengan tambahan saus *mentai*. Pada umumnya kroket berbahan dasar kentang serta cincangan daging sapi. Namun, pada modifikasi yang akan dilakukan diganti menjadi berbahan dasar singkong serta bagian dalam kroket ayam suwir yang diberi bumbu rica-rica. Penggunaan ayam rica-rica pada isian kroket dibuat agar identitas makanan Indonesia tidak hilang tergerus oleh perkembangan tren saat ini. Pada bagian atas dari kroket yang telah digoreng diberi saus *mentai* kemudian dilelehkan menggunakan alat *torch*, diberi taburan rumput laut halus pada bagian atasnya.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka terdapat beberapa masalah yang dapat diidentifikasi, antara lain sebagai berikut.

1. Bagaimana formula terbaik dari kroket *mentai*?
2. Bagaimana pembuatan modifikasi kroket *mentai*?
3. Bagaimana uji organoleptik modifikasi kroket *mentai* dari rasa, warna, tekstur serta aroma?
4. Berapakah harga jual yang ditetapkan pada modifikasi kroket *mentai*?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah maka penulis membatasi masalah pada pembuatan modifikasi kroket *mentai* sebagai upaya pengembangan *street food* di Indonesia yang dinilai berdasarkan penilaian produk dengan aspek rasa, warna, tekstur, serta aroma.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk mendapatkan formulasi modifikasi kroket *mentai* berdasarkan dengan aspek rasa, warna, tekstur serta aroma.

1.5 Kegunaan Penelitian

a. Untuk Penulis

1. Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar ahli madya (A.Md) pada program studi Tata Boga
2. Memodifikasi kroket menjadi *street food* kekinian agar meningkatkan daya tarik terhadap pangan lokal Indonesia
3. Mengembangkan ilmu pengetahuan yang berkaitan dengan materi yang ada dalam tugas akhir
4. Mengimplementasikan hasil modifikasi untuk dapat diperjual belikan agar dapat mempelajari daya terima konsumen

b. Untuk Masyarakat

1. Menambah informasi tentang pengolahan pangan Indonesia
2. Mengenalkan kepada masyarakat bahwa pangan ini dapat dimodifikasi menjadi kekinian yang dapat bersaing dengan *street food* lainnya
3. Hasil penelitian diharapkan dapat berguna sebagai bahan evaluasi untuk pengembangan ragam olahan pangan di Indonesia
5. Diharapkan bermanfaat bagi pembaca agar dapat menambah wawasan literasi dan disebar melalui *platform* digital supaya semakin banyak yang mendapatkan informasi baru

