

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Bisnis kuliner di Indonesia menempati posisi yang cukup baik, dan bahkan mampu menjadi sektor yang tangguh di masa pandemi. Berdasarkan Badan Pusat Statistik dalam Imandiar (2021) bahwa pertumbuhan industri makanan dan minuman di kuartal I-2021 dalam hal ini mencapai 2.45% dan kemudian tumbuh menjadi 2.95% dari tahun ke tahun. Angka tersebut mengalami trend kenaikan yang luar biasa. Berdasarkan penuturan Sri Mulyani sebagai menteri keuangan, bahwa kuliner merupakan sub sektor yang menyumbang PDB (Produk Dosemstik Bruto) terbesar dari ekonomi kreatif yakni rata-rata tiap tahun sekitar 43% dari total PDB ekonomi kreatif (Pink, 2021).

Salah Satu bisnis kuliner yang populer adalah Street Food yaitu, makanan atau minuman siap santap yang dijual di jalanan atau area publik, oleh penjaja atau penjual keliling, kadang-kadang dari tenda atau kios yang mudah dibereskan. Pedagang ada yang menetap, berdagang di suatu tempat yang strategis dikunjungi oleh pembeli, sedangkan ada pula pedagang keliling merupakan pedagang yang membawa dagangan mengelilingi kawasan target menggunakan gerobak, sepeda ataupun gendongan. Kebanyakan Street Food dibagi ke dalam jenis makanan finger food (makanan yang bisa dimakan dengan jari tangan) dan fast food (makanan cepat saji).

Istilah Street Food di Indonesia biasa disebut sebagai Makanan Kaki Lima. Contohnya makanan yang menggunakan Tenda atau dikenal dengan istilah Kafe/ Warung Tenda. Banyak sekali macam – macam jenis street food atau Makanan Kaki Lima, ada yang berkonsep Angkringan dan Lesehan, Makanan Kaki Lima tetap menjadi sasaran favorit bagi Pelancong dan Masyarakat untuk menikmati sajian di tempat ini. Selain harganya yang terjangkau, Lebih Santai dan Rileks, Makanan Kaki Lima juga bisa jadi tempat yang nyaman bagi sebagian orang. Walaupun terkadang ada beberap aorang yang tidak suka karena dari segi Higienis dari segi tempat dan penyajian, namun Makanan Kaki lima tetap menjadi Makanan Yang Merakyat.

Meningkatnya pertumbuhan sektor kuliner street food juga tidak lepas dari modifikasi. Modifikasi dapat dilakukan dengan mengganti maupun menambah bahan maupun melakukan perubahan bentuk, rasa, aroma, warna, tekstur dan teknik memasak. Modifikasi makanan tersebut bisa menggunakan produk Gyoza. Gyoza adalah pangsit mini yang aslinya berasal dari Cina. Biasanya gyoza terbuat dari sayuran yang dicincang seperti bawang putih, kubis dan kucai dan kemudian dicampur dengan daging cincang babi maupun ayam kemudian dibungkus dengan kulit pangsit tipis yang terbuat dari adonan tepung terigu yang dicampur dengan air. Gyoza dapat dibuat dalam berbagai bentuk dan dimasak dengan berbagai cara untuk mendapatkan rasa yang berbeda-beda.

Produk lain sejenis yang sudah populer seperti siomay dan dinsum banyak ditemui dimanapun. Biasanya Gyoza disajikan dengan sausocolan atau dipping sauce yang terbuat dari campuran kecap asin jepang dan cuka jepang. Gyoza dapat dimakan tanpa sausocolan, namun rasanya hambar. Rasa sausocolan yang asin, gurih dan khas menambah nafsu makan orang yang memakannya. Gyoza umumnya disajikan sebagai makanan pendamping bukan sebagai makanan utama. Biasanya sepiring gyoza akan disajikan untuk porsi satu atau dua orang. Dalam satu piring terdapat 6 buah. Banyak makanan dengan porsi besar disajikan bersama gyoza dan dapat meracik dipping saucenya sendiri dan menyesuakannya dengan selera. Dalam hal ini, penulis akan membuat suatu modifikasi Gyoza dengan citarasa yang berbeda. Dengan menambahkan bahan kedalam isian seperti makaroni dan sayuran, mengganti beberapa bahan isi dengan saus bechamel, serta mengganti dipping sauce dengan saus padang yang memiliki cita rasa asam dan pedas.

Modifikasi ini dianggap menarik karena mampu memadukan makanan populer khas china dengan saus padang yang mana merupakan rasa yang sudah familiar di lidah masyarakat Indonesia dan merupakan makanan sehat karena Makanan sehat adalah dengan meramu berbagai jenis makanan yang seimbang, sehingga terpenuhi seluruh kebutuhan gizi bagi tubuh dan mampu dirasakan secara fisik dan mental (Prasetyono, 2009). Makanan sehat adalah makanan yang memiliki kandungan karbohidrat, protein, lemak, dan vitamin. Produk ini

memiliki karbohidrat yang berasal dari tepung, protein dari daging ayam dan vitamin dari sayuran yaitu wortel dan brokoli.

1.2 Identifikasi Masalah

Berikut ini merupakan identifikasi masalah pada penulisan yang akan dilakukan:

1. Bagaimana formula standar modifikasi gyoza dengan penggunaan isi dan saus padang?
2. Bagaimana aspek kualitas produk modifikasi gyoza yang baik dari segi rasa, warna, aroma, tekstur dan bentuk?
3. Bagaimana analisis biaya harga jual produk modifikasi gyoza?
4. Apakah dengan penggunaan isi dan saus yang berbeda pada gyoza dapat diterima oleh masyarakat ?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan masalah yang sudah diidentifikasi, maka pembatasan masalah pada penulisan ini adalah modifikasi gyoza dengan penggunaan isi dan saus padang serta penilaian kualitas berdasarkan aspek rasa, warna, aroma, tekstur dan bentuk.

1.4 Tujuan Penulisan

Berdasarkan pembatasan masalah yang telah di atas, maka didapatkan tujuan penulisan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mendapatkan formula resep modifikasi gyoza sesuai dengan karakteristik yang benar dan tepat.
2. Mengetahui aspek kualitas produk modifikasi gyoza yang baik dari segi rasa, warna, aroma, tekstur, dan bentuk.
3. Mengetahui harga jual produk modifikasi gyoza.

1.5 Kegunaan Penulisan

Hasil yang dicapai dari penulisan Tugas Akhir ini diharapkan dapat berguna untuk :

1. Referensi para pembaca mengenai produk modifikasi dari gyoza.
2. Memperkenalkan modifikasi gyoza pada masyarakat.
3. Mendapatkan formula resep modifikasi gyoza.