

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan jalanan (*Street Food*) merupakan makanan dan minuman siapsaji yang disiapkan dan dijual oleh para pedagang terutama di pinggir jalanan, pasar dan tempat-tempat umum lainnya (FAO, 1989). Menurut Pangan dan Pertanian Organization (FAO; 2009) makanan jalanan merupakan kontributor yang signifikan terhadap pola makan kebanyakan orang di negara berkembang. Transformasi gaya hidup masyarakat berdampak pada perkembangan konsumerisme. Dengan kata lain, perubahan sosial budaya masyarakat mempengaruhi perubahan pola konsumsi makanan jalanan. Oleh karena itu, agar seluruh daerah di Indonesia tetap eksis sebagai tujuan wisata, setiap daerah dapat mencap kotanya dan mempromosikan makanan jalannya untuk meningkatkan reputasi daerah tersebut.

Sektor makanan jalanan menawarkan banyak peluang bisnis bagi pengusaha pemula. Makanan jalanan memiliki pengaruh besar dalam industri pariwisata (Jalis et al., 2009) makanan lokal yang disajikan di tujuan tertentu menghasilkan manfaat dua kali lipat dan ini meningkatkan sektor pariwisata lokal serta mendapatkan loyalitas dari potensial pelanggan kembali (*Retuning Customers*).

Makanan jalanan melambangkan akar dan identitas dan itu dianggap sebagai aspek mendasar bagi wisatawan untuk mendapatkan keuntungan besar pengalaman yang terbukti menjadi platform penting untuk alasan ekonomi (Quan & Wang, 2004).

Makanan tradisional adalah makanan yang biasanya dikonsumsi oleh sekelompok masyarakat dan memiliki ciri khas tersendiri (Tyas, 2017). Saat ini makanan tradisional sudah jarang ditemukan. Hal ini disebabkan sebagian masyarakat memiliki pola pikir yang menganggap makanan tradisional adalah hal kuno sehingga mereka mengikuti apa yang tengah menjadi tren saat ini. Kita tahu bahwa makanan tradisional merupakan warisan nenek moyang yang perlu dilestarikan (Kusumaningtyas, Wibisono, & Kusnadi, 2013).

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman siap saji yang disiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima, terutama di pinggir jalan, pasar, dan tempat umum lainnya (FAO, 1989). Menurut Organisasi Pangan dan Pertanian (FAO; 2009), makanan jajanan

memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pola makan kebanyakan orang di negara berkembang. Perubahan gaya hidup masyarakat mempengaruhi perkembangan perilaku konsumtif. Dengan kata lain, perubahan sosial budaya masyarakat mempengaruhi perubahan polakonsumsi makanan di warung makan.

Makanan jalanan melambangkan akar dan identitas, dipandang sebagai aspek mendasar bagi wisatawan untuk mendapatkan keuntungan besar dari pengalaman ini, dan terbukti menjadi platform penting untuk alasan ekonomi (Quan & Wang, 2004). Makanan tradisional biasanya dikonsumsi oleh sekelompok orang dan memiliki karakteristik yang unik (Tyas, 2017). Saat ini, makanan tradisional sudah jarang ditemukan. Hal makanan tradisional sudah tua dan mengikuti tren saat ini. Kita tahu bahwa makanan tradisional merupakan warisan leluhur yang harus dilestarikan (Kusumaningtyas, Wibisono, dan Kusnadi, 2013, hlm.1).

Ada dua jenis makanan tradisional di masyarakat: makanan berat dan makanan ringan. Contoh jajanan tradisional seperti onde-onde, cenil, bakpia, surabi, dll. Salah satu jajanan tradisional yang jarang terlihat adalah Onde-onde. Salah satu jajanan yang ada di pasaran, Onde-onde, dibuat dengan cara membentuk tepung ketan menjadi bola-bola, biasanya berbentuk kacang hijau, dilumuri wijen, dan digoreng hingga kecoklatan.

Onde-onde berasal dari China, tepatnya dibuat pada masa Dinasti Zhou sekitar tahun 1045-256 SM. Awalnya onde-onde dibuat untuk disajikan kepadatukang yang kala itu sedang membangun istana kekaisaran. Bagi masyarakat China, onde-onde memiliki arti yang spesial, yaitu melambangkan keselamatan dan kebersamaan.

Di China sendiri makanan ini dikenal dengan nama yang berbeda-beda. Seperti pada masa kekaisaran Dinasti Tang, ada seorang sastrawan bernama Wang Fanzhi yang menuliskan onde-onde sebagai makanan istimewa di Istana kekaisaran Chang'an. Saat itu ia menyebutnya dengan sebutan *ludeui*. Sementara sebagian masyarakat China Utara lebih mengenal onde-onde dengan sebutan *matuan*. Tak hanya itu, di daerah lain juga ada yang menyebutnya *ma yaun dan jen dai*.

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 01-2973-1992 kue nastar merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relative renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padar, sedangkan menurut US Wheat Association (1983 :163) kue nastar (*cookies*) adalah kue kering yang

rasanya manis berbentuk kecil, terbuat dari tepung terigu, lemak, gula halus dan telur yang dicampur menjadi satu, diaduk sampai rata dan dipanggang sampai matang.

Di Indonesia, nastar dikenal sebagai kue dengan isian selai nanas dengantekstur kue yang *buttery* dan tekstur yang agak rapuh (*crumbly*). Dilihat dari perkembangan sejarahnya, kue kering berasal dari Eropa. Dilihat dari sejarahnya, cookies diperkenalkan pertama kali ke Amerika oleh imigran Inggris dan Belanda pada tahun 1600-an. Sementara orang Inggris menyebut cookies sebagai kue kecil, kue teh, atau dengan nama tertentu seperti jumbal atau macaroon. Orang Belanda menyebut Koeptje (koekjes), kependekan dari koek (kue) yang berarti kue kecil.

Pada awal tahun 1700-an, koekje telah di-Inggris-kan menjadi “kue (cookie)” atau “kue (cookey),” dan kata itu jelas telah menjadi bagian dari bahasa sehari-hari Amerika. Setelah Revolusi Amerika, orang-orang dari bagian lain negara itu menjadi akrab dengan cookie ketika mengunjungi Kota New York, ibukota pertama negara itu, sebuah faktor yang mengakibatkan penggunaan istilah tersebut secara luas.

Di Indonesia, kue kering telah berkembang menjadi kue kering klasik, seperti kastengel dan nastar. Biasanya kue kering berbentuk kecil yang dapat dimakan dalam dua hingga tiga kali gigitan. Terbuat dari bahan dasar tepung terigu, gula, margarin, dan telur. Cookies biasanya diproses dengan cara di oven atau digoreng sehingga kue bertekstur renyah dan kering.

Kue kering sangat disukai oleh masyarakat Indonesia karena rasanya yang otentik dan teksturnya yang renyah. Kue kering biasanya dapat dinikmati sebagai teman minum teh atau kopi pada sore hari. Di Indonesia, kue kering biasanya ada pada hari-hari besar keagamaan seperti Idul Fitri, Natal, bahkan Tahun Baru Imlek juga tidak terlepas dari keberadaan kue kering.

Dalam pembuatan variasi produk baru nastar maka perlu dilakukan modifikasi proses pembuatan nastar dengan tujuan untuk memberikan tampilan baru pada produk nastar agar diperoleh produk kue yang menarik dari segi rasa, bentuk, tampilan dan warna. Sehingga dapat meningkatkan harga jual nastar.

## 1.2 Identifikasi Masalah

1. Bagaimana proses modifikasi nastar onde-onde?

2. Bagaimana formula terbaik modifikasi nastar onde-onde?
3. Bagaimana kualitas modifikasi nastar onde-onde ditinjau dari segi aspek rasa, aroma, warna, bentuk, dan tekstur?
4. Bagaimana cara menentukan harga jual pada modifikasi nastar onde-onde?

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Pembatasan masalah pada penulisan ini adalah modifikasi nastar dengan tujuan untuk membuat tampilan produk menjadi lebih menarik serta meningkatkan nilai jual nastar.

### **1.4 Tujuan Penulisan**

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md) pada program studi D3 Tata Boga. Serta bertujuan untuk mendapatkan formulasi baru dari modifikasi nastar dan mendapatkan hasil baru dari produk modifikasi nastar dari segi aspek rasa, aroma, warna, bentuk, dan tekstur.

### **1.5 Kegunaan Penulisan**

#### **1.5.1. Manfaat Bagi Penulis**

1. Menambah ilmu, pengetahuan, serta wawasan baru bagi penulis dan pembaca dalam produk modifikasi nastar
2. Mendapatkan resep modifikasi produk yang dapat dikembangkan lagi sehingga dapat bermanfaat di kemudian hari
3. Memberikan informasi kepada masyarakat terkait produk nastar
4. Membantu upaya pelestarian salah satu makanan tradisional Indonesia
5. Sebagai peluang usaha untuk masyarakat sehingga dapat meningkatkan nilai jual nastar di pasaran

### 1.5.2. Manfaat Bagi Akademis

Dapat menjadi sumber referensi bagi pembaca mengenai modifikasi nastar onde-onde sehingga dapat menghasilkan produk baru yang menarik kemudian dapat melestarikan kue tradisional dan meningkatkan nilai jual nastar di pasar Indonesia.

