

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Menurut (FAO, 2007) *street food* atau makanan jalanan merupakan makanan atau minuman yang diperjualkan dipinggir jalan atau ditempat tempat umum yang diperdagangkan pedagang kaki lima, yang merupakan makanan yang dapat dikonsumsi langsung tanpa proses pengolahan lanjutan. Ciri khas *streetfood* yaitu menyediakan sumber makanan yang terjangkau dan murah bagi jutaan konsumen yang tinggal didaerah perkotaan di negara negara berpenghasilan rendah dan menengah di seluruh dunia. *Street food* dapat dijumpai di hampir setiap negara dengan keci khasannya masing-masing makanan pada suatu wilayah tersebut. Setiap negara pada umumnya memiliki makanan ciri khas atau makanan yang *iconic* di wilayahnya seperti negara Australia terkenal dengan *sausage sizzle*, negara Italia terkenal dengan gelato, Meksiko terkenal dengan taco.

Meksiko yaitu sebuah negara bagian Amerika Latin. Meksiko memiliki banyak *street food* yang terkenal dinegaranya diantara lain yaitu *nachos*, *quesadillas*, *tamales*, *taco*. Taco menjadi salah satu makanan khas negara Meksiko yang terdiri atas gulungan atau lipatan tortilla diisi dengan bermacam-macam masakan di dalamnya. Taco memiliki cita rasa gurih dan asam yang menyatu satu sama lain dengan banyaknya macam saus, potongan sayur-sayuran didalamnya dan protein taco yang terdiri dari banyak pilihan seperti ikan, daging sapi, unggas dan daging babi.

Taco di Indonesia belum terlalu *familiar*/terkenal tetapi dapat ditemukan di beberapa kota besar seperti di Jakarta, Tangerang dan kota-kota lainnya. Rasa taco yang kurang familiar di lidah masyarakat Indonesia dan sempat *viral* ditahun 2021, tetapi antusias publik tidak bertahan lama. Sehingga perlu dilakukan modifikasi dengan menggunakan bahan dan resep masakan Indonesia.

Makanan Indonesia sangat beragam variasinya, salah satunya yaitu ayam taliwang. Ayam Taliwang merupakan salah satu makanan istimewa dari wilayah Sumbawa Barat, Nusa Tenggara Barat. Bahan yang wajib pada hidangan ini

adalah ayam, hidangan ayam yang digunakan adalah ayam kampung muda. Ayam kampung muda ini diolah dengan cara dibakar dan dibaluri dengan bumbu khas taliwang. Biasanya, hidangan ini disajikan bersama dengan hidangan lain seperti plecing kangkung, beberuk terung, ataupun tumis taoge. Ayam taliwang digunakan dalam isi pembuatan taco, lalu ditambahkan dengan bagian saus *barbeque* madu lada hitam.

Saus *barbeque* madu lada hitam yaitu saus yang digunakan dalam modifikasi taco ayam taliwang. Saus *barbeque* madu lada hitam berbahan dasar bawang putih, bawang bombay, jahe, air, madu, saus tomat, saus sambal, merica, kecap, saus tiram, saus *barbeque*, lada hitam, kaldu jamur, garam, gula pasir, gula merah, minyak dan tepung maizena. Saus *barbeque* madu lada hitam yang digunakan dalam taco diberikan sebanyak 15 ml. Saus *barbeque* madu lada hitam memiliki cita rasa yang manis dan pedas khas *barbeque* serta teksturnya yang kental.

Pada era modern ini, bangsa Indonesia harus dapat mempertahankan makanan-makanan khas Indonesia dinegara Indonesia sendiri supaya keberadaannya terus lestari dibangsanya sendiri. Perubahan zaman akan terus berlanjut seiring dengan berjalannya waktu, banyak hal yang dapat dilakukan agar makanan Indonesia ini tetap eksis didunia modern ini salah satunya dengan cara menyesuaikan dengan *trend* masa kini tanpa mengubah aslinya. Hal-hal tersebut dapat diupayakan dengan hal seperti membuat penampilannya menjadi lebih menarik dan rasa yang dapat disesuaikan dengan formulasi yang terbaik. Dengan itu penampilan yang menarik diharapkan dapat menambah daya tarik terhadap makanan tersebut.

Modifikasi yang dilakukan oleh penulis yaitu taco ayam taliwang dengan saus *barbeque* madu lada hitam dan nanas panggang serta penambahan *lettuce* dan sedikit perubahan penampilan dengan tampilan akhir taco yang diikat dengan daun kucai. Formula awal taco yang digunakan yaitu *grilled chicken* taco dengan saus *salsa verde* dan *pico de gallo* yang memiliki rasa asin dan asam. Alasan memilih taco sebagai penulisan tugas akhir yaitu tampilan dari taco itu sendiri menarik dan cara memakannya yang sangat mengunggah selera. Namun rasa taco

itu sendiri yang dirasa masih kurang dengan kegemaran rasa yang disukai oleh masyarakat Indonesia dengan ciri khasnya menyukai makanan yang berbumbu. Oleh karena itu ayam taliwang dipilih untuk dimodifikasi dengan taco dikarenakan ayam taliwang memiliki bumbu yang pas dipadukan dengan tortilla saus *barbeque* madu lada hitam dan nanas panggang. Ayam taliwang yang biasanya disajikan dengan nasi dibuat penampilannya menjadi taco yang memiliki bentuk yang menarik/mengunggah selera makanan taco.

1.2 Identifikasi masalah

Berikut merupakan identifikasi masalah yang ada pada penulisan ini:

- 1) Bagaimana formula yang terbaik pada pembuatan modifikasi taco ayam taliwang?
- 2) Apa saja bahan yang digunakan dalam pembuatan modifikasi taco ayam taliwang?
- 3) Bagaimana proses pembuatan modifikasi taco ayam taliwang?
- 4) Bagaimana organoleptik modifikasi taco ayam taliwang dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur?
- 5) Bagaimana analisis biaya dalam pembuatan modifikasi taco ayam taliwang?
- 6) Apa saja kelayakan uji coba modifikasi taco ayam taliwang?

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penulisan ini adalah modifikasi taco ayam taliwang sebagai alternatif makanan jajanan.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk mendapatkan formula terbaik terhadap modifikasi taco ayam taliwang sebagai alternatif makanan jajanan.

1.5 Kegunaan Penulisan

Berikut merupakan kegunaan dari penulisan ini, yaitu diharapkan dapat memberikan penampilan baru pada makanan tradisional ayam taliwang dengan konsep makanan jajanan cemilan yang diharapkan dapat menambah daya tarik makanan tradisional dalam dunia modern.