

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Makanan bukan lagi hanya sebagai kebutuhan pokok saja, seiring perkembangan zaman makanan menjadi bagian dari salah satu gaya hidup manusia (Rachmayanty, 2017). Efek globalisasi yang membuat cepatnya perputaran informasi membuat manusia dengan mudah dapat mengetahui berita, peristiwa dan budaya dari luar negeri ke dalam negeri.

Globalisasi ini membuat banyak budaya, kebiasaan atau ciri khas suatu negara dapat di akulturasikan ke dalam budaya sendiri hingga menciptakan sebuah budaya baru yang lebih baik lagi. Salah satu hal yang berkembang pesat berkat adanya globalisasi dalam industri boga atau bidang makanan. Hal ini dibuktikan dengan industri makanan dan minuman yang masuk ke dalam lima sektor industri nasional yang diprioritaskan pengembangannya oleh kementerian industri (Sembiring dan Rohimah, 2019).

Dewasa ini bisnis makanan bergerak semakin cepat, salah satunya adalah bisnis dalam bidang *street food*. *Street food* sendiri adalah istilah dari para pedagang yang menjajakan makanan yang dijual di jalanan. Sebelum dikenal istilah *street food*, pedagang yang berjualan dipinggir jalan lebih dikenal sebagai pedagang kaki lima menggunakan gerobak sederhana, berjualan di atas trotoar dan umumnya sering berpindah dari satu tempat ke tempat lain. Namun berkat adanya globalisasi dan ketertarikan masyarakat pada makanan ringan, para pedagang kaki lima kini berkumpul di satu titik dan menjajakan makanannya bersama, membuat konsumen lebih mudah mencari jajanan yang ia inginkan. Hal ini juga didukung oleh pemerintah yang menyediakan tempat untuk para pedagang, selain demi kenyamanan konsumen juga demi kenyamanan para pejalan kaki yang trotoarnya kerap kali terhalang oleh para pedagang. Tempat-tempat tersebut yang kini disebut sebagai kawasan *street food* atau makanan yang dijual di jalanan.

Jajanan *street food* di Indonesia, selain menjual makanan dan minuman khas Indonesia, berbagai jenis makanan khas dari luar negeri juga dapat ditemukan saling berdampingan. *Street food* Jepang yang dapat ditemui di Indonesia seperti takoyaki, okonomiyaki, dan furai, lalu ada juga tteokbokki, *corn dog*, dan gimbab yang merupakan jajanan khas Korea, makanan dari negara Amerika Serikat seperti *burger*, *mac n cheese*, dan *hot dog*, kemudian ada *kebab* khas Turki, *burrito* dan *taco* khas Meksiko, dan *boba milk tea* khas Taiwan (Marliah, 2019).

Bukan hanya *burger*, *mac n cheese* dan *hot dog* sebagai makanan yang terkenal dari Amerika Serikat, terdapat hidangan *meat loaf* yang merupakan salah satu hidangan khas Amerika Serikat. *Meat loaf* adalah makanan yang mulai dikenal di Amerika pada tahun 1929 ketika negara tersebut mengalami krisis ekonomi (Smith, 2016). *Meat loaf* terbuat dari daging sapi cincang sebagai bahan utama dan bahan campuran lainnya, kemudian dihaluskan dan dipanggang dalam ukuran besar seperti roti tawar (*loaf*) dan diberikan olesan saus tomat pada bagian atas. *Meat loaf* dihidangkan dengan di potong mengikuti bentuk, berukuran tebal dan disajikan bersama dengan *mashed potato*. Hidangan *meat loaf* sering dijumpai pada acara keluarga seperti natal dan *thanks giving*.

Menurut data yang dikeluarkan oleh *Organization for Economic Co-Operation and Development* (OECD) pada tahun 2021, tercatat rata-rata jumlah konsumsi daging ayam masyarakat Indonesia perorang di tahun 2020 sebanyak 9,3 kg. Angka ini lebih tinggi jika dibandingkan dengan jumlah konsumsi daging sapi yang berada di angka 2,4 kg, daging babi 1,1 kg, dan daging kambing 0,4 kg.

Beberapa faktor yang menjadikan ayam lebih disukai dan banyak di konsumsi di masyarakat dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya adalah seperti, harga yang cenderung lebih murah jika dibandingkan dengan harga daging sapi, daging kambing atau daging babi, penjual ayam lebih mudah ditemukan, kandungan protein yang lebih tinggi, teknik pengolahan yang mudah dan sukar gagal, serta jenis olahan atau hidangan yang beragam.

Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk melakukan variasi dalam membuat olahan berbahan dasar ayam. Jenis olahan ayam yang akan penulis buat adalah *Chicken loaf* yang mulanya merupakan *Meat Loaf* yaitu olahan daging sapi berasal dari Amerika Serikat. Penulis mengganti bahan dasar utama berupa daging sapi menjadi daging ayam yang lebih familiar di pasaran serta penambahan Saus Mentai pada hidangan *Chicken loaf* sebagai pengganti saus tomat dari *meat loaf*.

Modifikasi yang akan dilakukan berupa perubahan bahan utama, penggunaan daging sapi akan diganti menjadi ayam fillet, lalu akan dilakukan perubahan bentuk menjadi bentuk bulat, kemudian pada adonan *chicken loaf* akan dicampurkan parutan wortel, dan keju melted ditambahkan pada bagian tengah adonan sebelum dibentuk bulat. *Chicken loaf* akan diolah dengan cara dipanggang, setelah dipanggang *chicken loaf* akan diberi saus mentai pada bagian atas dan dilakukan *torch* untuk memberikan aroma *smoky* pada saus mentai.

Mentai atau mentaiko adalah telur ikan pollack atau sejenis dengan ikan tenggiri, mentaiko biasa disajikan dengan penambahan bubuk cabai (Supit, 2013). Saus mentai terbuat dari telur ikan terbang atau tobiko yang ditambahkan pada campuran mayonnaise, saus sambal dan juga garam. Penggunaan tobiko pada saus mentai sebagai pengganti mentaiko dikarenakan mentaiko memiliki harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan tobiko.

## 1.2 Identifikasi Masalah

1. Apakah bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat modifikasi *Chicken loaf Saus Mentai*?
2. Bagaimana teknik pengolahan yang tepat untuk pembuatan *Chicken loaf Saus Mentai*?
3. Apakah produk *Chicken loaf Saus Mentai* dapat diterima dengan baik oleh konsumen?
4. Bagaimana peluang produk *Chicken loaf Saus Mentai* sebagai makanan jajanan?
5. Bagaimana modifikasi pembuatan *Chicken loaf Saus Mentai* yang tepat agar dapat menjadi produk yang berkualitas sesuai mutu organoleptik?

6. Berapa harga jual produk chicken loaf saus mentai dengan menggunakan metode konvensional?

### 1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan masalah yang telah diidentifikasi, maka perlu adanya pembatasan agar uji coba dapat terarah. Oleh karena itu uji coba dibatasi pada modifikasi *Chicken loaf* dengan *Saus Mentai*.

### 1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah menghasilkan modifikasi produk *Chicken loaf Saus Mentai* dengan formula terbaik agar dapat menjadi produk yang berkualitas sesuai mutu organoleptik.

### 1.5 Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan tugas akhir ini antara lain :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan penulis tentang modifikasi *Chicken loaf Saus Mentai*
2. Dapat menjadi bahan referensi pada perkuliahan Program Studi D3 Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta
3. Dapat menjadi ide usaha baru dalam bidang *street food* bagi masyarakat