

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kuo tie atau dengan kata lain adalah jiaozi. Sejarahnya, pencipta makanan ini secara legenda dibuat oleh Zhang Zhongjing [150-219 M] seorang ahli pengobatan dimasa akhir Dinasti Han. Makanan ini sudah ada sejak 1600 tahun yang lalu. Jiaozi pada asalnya dipanggil "Jiao Er" zaman dinasti Donghan (tahun 25-220 Masehi), penyakit berjangkit telah melanda berbagai tempat di China. Zhang Zhongjing menggunakan tepung terigu sebagai kulit Jiaozi yang diisi dengan daging kambing, cabai, dan obat herbal. Selepas memasaknya, beliau memberikan "Jiao Er" kepada para pesakitnya hingga hari terakhir tahun itu. Makanan ini terbukti dapat membantu banyak orang kembali menjadi sehat. Pada 1 bulan pertama imlek China, warga Tionghoa menyambut Tahun Baru dan kemudian merayakan pula hari penyembuhan seperti sedia kala. Rakyat menggunakan tepung, daging dan sayur-sayuran sebagai mana yang digunakan dalam "Jiao Er" sambil memperingati Zhang Jingzhong. Hidangan ini merupakan makanan khas peranakan yang berasal dari kawasan Tiongkok Utara.

Makanan ini di Indonesia biasa disajikan pada saat Imlek sebagai makanan utama, tetapi dalam keseharian sudah bergeser menjadi makanan pembuka atau camilan. Saat melakukan penelitian, pemilik kedai tengah bersiap menyiapkan bahan untuk memenuhi pesanan untuk perayaan Imlek. Makanan peranakan Tionghoa Utara ini masuk Indonesia diduga karena orang Tionghoa Utara dan Selatan sama-sama suka makan dan minum bersama keluarga terutama saat malam Imlek dan sebagai sajian menu utama. Menu Jiaozi sampai kapanpun akan terus di konsumsi sebagai sajian utama saat Imlek tanpa harus melihat asal usul mereka dari Utara ataupun Selatan dimana terdapat filosofi yang sederhana dari menu makanan sederhana ini karena menyerupai uang tael (mata uang Tiongkok dibagian timur) dengan harapan semoga bahagia dan kehidupan serba lancar pada tahun baru yang identik dengan makna membawa kemakmuran dan keberuntungan. Menu makanan

ini disarankan dikonsumsi dalam keadaan hangat dengan cocolan saus sambal pedas, sehingga memberikan cita rasa tersendiri bagi siapapun yang menikmatinya. Versi menu ini dapat disajikan dalam 2 bentuk penyajian yaitu panggang (sebutan Kuo Tie) dan basah/kukus (sebutan Siaw Kiaw).

Berkembangnya penikmat hidangan *vegan* dapat ditangani salah satunya dengan mengganti bahan dasar produk olahan daging dengan bahan bukan daging yang nantinya didapatkan produk olahan daging buatan atau daging tiruan. Daging tiruan adalah produk yang dibuat dari protein nabati yang dibuat dari bahan bukan daging, tetapi sesuai atau mirip benar dengan sifat dari daging asli. Daging tiruan mempunyai beberapa keistimewaan, antara lain nilai gizinya lebih baik, lebih homogen dan lebih awet disimpan, dapat diatur hingga tidak mengandung lemak hewani (kolesterol) dan harganya lebih murah. Sumber-sumber protein nabati yang bisa digunakan sebagai bahan baku daging tiruan sangat banyak dengan beberapa syarat yang harus dipenuhi antara lain memiliki serat-serat menyerupai daging dan kenyal (Astawan, 2009). Menurut Yusniardi dkk (2010), supaya dapat menggantikan daging sesungguhnya pembuatan *meat* analog dari bahan nabati, harus mempunyai bentuk dan nilai gizi yang mirip. Lemak yang ditambahkan akan membentuk adonan yang stabil, karena perbandingan antara protein, air, dan minyak yang tepat akan membentuk adonan yang stabil. Menurut Winarno (2014), salah satu komponen penting pada daging adalah protein. Protein merupakan suatu zat gizi yang amat penting bagi tubuh, karena zat ini di samping berfungsi sebagai bahan bakar dalam tubuh juga berfungsi sebagai zat pembangun.

Meat analog merupakan daging tiruan yang terbuat dari bahan pangan nabati yang diminati masyarakat yang menghindari konsumsi daging hewan atau vegetarian dalam upaya untuk mengurangi penggunaan daging hewani terutama daging sapi yang terus meningkat harganya. *Meat* analog merupakan salah satu produk olahan pangan berupa daging berbahan nabati. Husden dan Hoer pada tahun 1972 membuat *meat* analog pertama kali dengan menggunakan protein kedelai (Astawan, 2004). Produk ini diolah sedemikian rupa sehingga dari segi kandungan gizi dan sensori mirip dengan daging yang sesungguhnya. *Meat* analog dengan bahan-bahan nabati memiliki kelebihan yaitu proses pemasakannya lebih mudah,

daya tahan simpan lebih lama serta kandungan kolesterol lebih rendah. *Meat* analog tersusun oleh protein *curd* dan bahan pengisi. Penggunaan protein *curd* sebagai sumber protein pada *meat* analog mulai diminati masyarakat. Pembuatan protein *curd* dilakukan dengan menggunakan sifat fungsionalnya, yaitu sifat kelarutan protein. Prinsip dasar dalam pembuatan protein *curd* adalah dengan cara mengendapkan protein pada titik isoelektriknya.

Dalam pembuatan daging nabati diperlukan tepung yang memiliki kadar protein tinggi untuk menghasilkan gluten yang dapat mengikat protein dari tepung kedelai. Tahap pencampuran tepung kedelai dan tepung protein tinggi menghasilkan gluten yang siap diolah menjadi daging nabati. Pergantian bahan dalam pembuatan kuotie menggunakan formula modifikasi terbaik kuotie daging nabati. Kuotie daging nabati merupakan modifikasi dari *Chinese food* dan *Western food*. Kuotie daging nabati mengambil bentuk dari *Chinese food* dan berisikan daging nabati dengan bahan-bahan dari *Western food*.

Berdasarkan kajian di atas, dengan demikian peneliti akan mengangkat Tugas Akhir dengan judul **“MODIFIKASI KUOTIE DENGAN MENGGUNAKAN DAGING NABATI”**

1.2 Identifikasi Masalah

Adapun identifikasi masalah dalam penulisan tugas akhir ini antara lain:

1. Kuotie daging nabati dapat diterima di kalangan masyarakat
2. Proses pembuatan Kuotie daging nabati
3. Memperoleh formula yang tepat untuk Kuotie daging nabati
4. Penggunaan daging nabati sebagai bahan pengganti daging ayam.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, penulis akan membatasi masalah pada modifikasi kuotie dengan daging nabati sehingga mendapatkan formula yang tepat.

1.4 Tujuan Penulisan

Untuk menghasilkan formula terbaik kuotie dengan menggunakan daging nabati berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, tekstur kulit, dan tektur daging nabati.

1.5 Kegunaan Penulisan

Kegunaan atau manfaat yang diharapkan dari penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Kegunaan bagi penulis

Dapat melakukan proses uji coba hingga memperoleh formula terbaik dalam modifikasi kuotie daging nabati.

2. Kegunaan bagi pembaca

Laporan tugas akhir ini dapat dijadikan sebagai tambahan pengetahuan dan tambahan refrensi untuk pembaca. Khususnya dalam proses pembuatan daging nabati yang menggunakan kedelai sebagai bahan dasar pembuatan daging nabati