

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Masalah**

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Produk makanan atau pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati atau air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan untuk makanan atau minuman bagi konsumsi manusia (Saparinto & Hidayati, 2010).

Seiring berkembangnya zaman, makanan menjadi salah satu daya tarik pada suatu daerah, jenis makanan Indonesia memiliki arti simbolik dalam pengaruh sosial, budaya, agama, kepercayaan dan lain-lain. Oleh sebab itulah dalam perspektif budaya, makanan dapat sebagai ungkapan ikatan sosial, makanan dapat sebagai solidaritas kelompok, makanan dapat sebagai ketenangan jiwa, dan simbolisme dalam bahasa.

Salah satu penyebaran beragam makanan di Indonesia adalah dengan pengadaan wisata kuliner. Wisata kuliner adalah tempat yang dimana menyediakan berbagai fasilitas pelayanan dan aktivitas kuliner yang terpadu untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang dibangun untuk rekreasi, relaksasi, pendidikan dan kesehatan. Daya tarik utama dari wisata kuliner adalah produk makanan.

Begitu banyak jenis makanan yang dapat ditawarkan pada kegiatan wisata kuliner, salah satunya dengan makanan tradisional. Makanan tradisional merupakan makanan yang diperoleh secara turun temurun dan di setiap daerah mempunyai ciri khas yang berbeda-beda. Makanan tradisional Indonesia sangat banyak macamnya, berdasarkan tingkat eksistensinya dalam masyarakat hingga saat ini. Keanekaragaman makanan tradisional

yang ada dipengaruhi oleh keadaan daerah atau tempat tinggal dan budaya yang ada di daerah tersebut. (Savira & Suharsono, 2013). Makanan Indonesia memiliki susunan menu yang terdiri atas makanan pokok, lauk-pauk, sayur, sambal, sedap-sedapan/kudapan, dan minuman (Priyanti, 2018).

Makanan kudapan Indonesia yang sering dijumpai adalah berbagai macam gorengan seperti bakwan, risol, tahu sumedang dan kroket. Menurut Komala (2013), kroket adalah salah satu kudapan (*snack*) populer di Indonesia. Setiap ada perhelatan atau sekadar kumpul arisan ibu-ibu, kudapan ini hampir dipastikan menjadi salah satu pilihan sajian. Resep aslinya, kroket dibuat dari ragout yakni tepung terigu, susu, dan daging ayam atau sapi. Setelah adonan dingin baru dibentuk menjadi silinder, bulat telur atau oval. Baru kemudian dilumuri tepung dan dibalut tepung panir. Kalau sudah, barulah digoreng sampai kecokelatan. (Gannie, 2003). Setelah diadopsi oleh masyarakat Nusantara, kroket menjadi bentuk kudapan yang dibuat dari *puree* kentang dengan isi daging giling dan sayuran serta dibumbui dengan cita rasa gurih. Kemudian kroket dilapisi dengan kocokan telur dan tepung roti. (Komala, 2013). Kandungan gizi yang terdapat dalam kroket kentang isi daging; Energi: 334,6 kalori; Protein: 17,66 gram; Lemak: 10,89 gram; Karbohidrat: 40,45 gram.

Makanan kudapan lainnya yang diadopsi dari negara Timur Tengah adalah kebab, secara etimologi kata kebab berasal dari bahasa Arab: *kabab* (yang awalnya berarti daging goreng, bukan daging panggang/bakar. Kata *kabab* kemungkinan berasal dari bahasa Aram: *kabbābā* yang mungkin berasal dari bahasa Akkadia: *kabābu* yang berarti "bakar, panggang").

Pada abad ke-14, kebab menjadi sinonim dengan tabahajah, hidangan berupa potongan daging goreng dalam bahasa Persia. Dalam buku-buku berbahasa Turki, istilah kebab sering dipakai untuk bola-bola daging yang dibuat dari daging ayam atau daging domba cincang (Swandayani, 2009). Ada banyak jenis kebab yang beredar namun yang populer di Indonesia adalah Doner kebab.

Istilah Doner dalam Bahasa Turki memiliki arti memutar. Selain Shish

kebab yang artinya lebih kepada cara memasak daging dengan cara ditusuk dengan pedang, Doner kebab memiliki cara memasak yang berbeda. Daging yang telah dimarinasi ditumpuk vertikal layaknya gulungan benang, lalu daging tersebut dipanggang dengan cara memutar. Setelah matang, daging tersebut diiris dan diisi ke dalam roti bersama isian sayur-mayur serta saus. Di Indonesia sendiri, Doner kebab mulai populer sejak tahun 2005.

Salah satu jenis bahan protein untuk isi kebab adalah ayam. Menurut sejarahnya, ayam jinak yang dibudidayakan manusia sekarang adalah berasal dari ayam liar. Keturunan ayam yang telah menjadi jinak kemudian disilangkan atau dikawinkan oleh manusia untuk mendapatkan genetik ayam yang diinginkan. Ayam broiler atau yang disebut juga ayam ras pedaging (broiler) adalah jenis ras unggulan hasil persilangan dari bangsa-bangsa ayam yang memiliki daya produktivitas tinggi, terutama dalam memproduksi daging ayam. Ayam pedaging yang merupakan hasil perkawinan silang dan sistem berkelanjutan sehingga mutu genetiknya bisa dikatakan baik. (Zamrodah, 2016). Daging ayam broiler merupakan salah satu sumber utama konsumsi hewan nasional. Daging ayam broiler merupakan produk dari hasil ternak unggas yang memiliki gizi tinggi, memiliki rasa, aroma yang enak, tekstur yang lunak dan harga yang relatif murah sehingga hampir disukai oleh semua kalangan (Suradi, 2006)

Bumbu menurut Agnes Murdiati dan Amaliah (2013) bumbu adalah bahan alami dan buatan yang dipakai untuk menyedapkan dan membentuk kelezatan masakan dengan cara menambahkannya dengan jumlah tertentu pada saat proses pengolahan. Adapun pendapat lain menurut Kusmiati dkk (1997) bumbu adalah bahan-bahan sebagai penyedap makanan yang berfungsi untuk membangkitkan selera makan, yang digunakan dalam keadaan segar atau basah. Begitu banyak jenis bumbu pada setiap daerah di Indonesia, salah satunya yaitu bumbu Woku. Menurut Mutiara Dahlia (2022) Arti kata Woku adalah 'Pepes' yang berarti bumbu Woku adalah bumbu pepes khas Manado. Woku khas Manado yang awalnya dibuat dengan dibungkus dengan daun woka tapi kemudian karena kadang sukar

menemukan daun ini maka diganti dengan daun pisang dan dalam perkembangannya sampai hari ini telah dibuat dalam belanga sehingga disebut woku blanga. Bumbu intinya adalah rica, kunyit, goraka, bawang putih, kamiri (kemiri), bawang batang, daong leomong, pondang (daun pandan), salimbata, kukuru. Dalam acara-acara pesta modern kebanyakan didapati woku blanga yang mungkin karena lebih mudah membuatnya. Sementara dalam pesta-pesta yang masih berkesan tradisional atau yang dilaksanakan di daerah pedesaan woku masih dibungkus dengan daun woka atau pisang yang dipanggang di atas api. Api yang dimaksud di sini adalah api yang menggunakan bahan bakar seperti tampurung (cangkang kelapa), gonofu (sabut kelapa), dan kayu.

Singkong sering disebut-sebut sebagai bahan makanan ndesa atau berasal dari kampung. Meski saat ini beraneka ragam usaha makanan yang berbahan dasar singkong mulai menjamur, namun rata-rata usaha tersebut masih bermotivasi untuk “mengangkat derajat” singkong supaya lebih bergengsi. Artinya, singkong masih dianggap sebagai bahan makanan rendahan. Di mata pemerintah dan masyarakat, singkong pun dianggap sebagai bahan makanan lokal yang perlu digalakkan sebagai bahan makanan pokok alternatif. Istilah bahan makanan lokal juga perlu dicermati, sebab tanaman singkong ternyata bukan berasal dari Indonesia. Ketela pohon merupakan tanaman pangan berupa perdu dengan nama lain ubi kayu atau singkong. Ketela pohon berasal dari benua Amerika, tepatnya dari negara Brazil (Bargumono, 2013).

Di Indonesia singkong atau ubi kayu, sampai mempunyai arti ekonomi penting dibandingkan dengan umbi-umbi lainnya. Jenis ini kaya akan karbohidrat dan merupakan makanan pokok di daerah tandus di Indonesia. Selain umbinya, daunnya mengandung banyak protein yang dipergunakan berbagai macam sayur, dan daun yang telah dikayukan digunakan sebagai pakan ternak. Batangnya digunakan sebagai kayu bakar dan seringkali dijadikan pagar hidup. Produk olahan dari bahan singkong dapat ditemukan di beberapa tempat berikut ini: Malang, Kebumen, DI Yogyakarta, Kebumen,

Temanggung. Berbagai macam produknya antara lain: mie, krupuk, tiwul instan, kue lapis, bidaran, stick, pluntiran, tiwul, gatot (Bargumono, 2013).

Pada uji coba kali ini, akan menggunakan singkong sebagai bahan modifikasi pada kroket sebagai upaya pemanfaatan bahan pangan lokal. Singkong dipilih karena karakteristiknya yang mirip dengan kentang yaitu tidak mempunyai rasa khusus dan tekstur yang lembut setelah dikukus.

## 1.2. Identifikasi Masalah

- a. Bagaimana formula standar kroket kentang?
- b. Bagaimana cara mengolah *puree* singkong yang baik?
- c. Bagaimana formulasi modifikasi kebab *puree* singkong?
- d. Apa saja aspek yang dinilai dari modifikasi kebab *puree* singkong?
- e. Bagaimana hasil modifikasi kebab *puree* singkong dengan formulasi terbaik?
- f. Berapa harga jual yang ditentukan pada produk kebab *puree* singkong?

## 1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan di atas, maka pengujian ini dibatasi pada bagaimana hasil modifikasi kebab *puree* singkong dengan formulasi yang terbaik pada aspek rasa, warna, aroma dan tekstur.

## 1.4. Tujuan Penulisan

Tujuan yang hendak dicapai pada penulisan ini adalah mendapatkan “Formulasi Terbaik Kebab *Puree* Singkong Bumbu Ayam Woku” dengan penilaian 4 aspek kualitas yaitu pada aspek rasa, warna, aroma dan tekstur.

## 1.5. Kegunaan Penulisan

Kegunaan yang dapat diambil dari hasil penelitian ini adalah untuk:

1. Meningkatkan nilai ekonomis dari singkong

2. Sebagai bahan referensi untuk uji coba sejenis di masa yang akan datang
3. Mendapatkan formula terbaik tentang modifikasi kebab *puree* singkong ayam bumbu woku.
4. Memberi inspirasi kepada mahasiswa Tata Boga untuk memanfaatkan singkong.



