

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan tradisional Indonesia sangat beragam, mulai dari makanan ringan sampai lauk pauk. Hampir setiap daerah di Indonesia memiliki makanan tradisional dengan rasa khas. Salah satu makanan tradisional Indonesia yang sudah mendunia adalah rendang. Rendang merupakan makanan olahan daging berasal dari Sumatra Barat. Kata “Rendang” berarti sebuah teknik memasak dengan panas yang berlangsung lama, dan rendang merupakan salah satu masakan tradisional asal Indonesia yang sudah mendunia. Proses pembuatannya, rendang dimasak dalam jangka waktu yang lama menggunakan beragam bumbu dalam jumlah banyak (Fajri et al., 2013).

Rendang adalah salah satu masakan tradisional Minangkabau yang menggunakan daging dan santan kelapa sebagai bahan utama dengan kandungan bumbu kaya akan rempah-rempah. Selain bahan dasar daging, rendang menggunakan santan kelapa dan campuran dari berbagai bumbu khas yang dihaluskan diantaranya cabe, serai, lengkuas, kunyit, jahe, bawang putih, bawang merah, keunikan rendang adalah pengguna bumbu bumbu alami, yang bersifat antiseptic dan membunuh bakteri pathogen sehingga bersifat sebagai bahan pengawet alami. Bawang putih, bawang merah, jahe dan lengkuas diketahui memiliki aktivitas antimikroba yang kuat.

Nurwanto (2012), menyatakan rendang merupakan makanan semi basah yang diolah dengan rempah-rempah, pada umumnya masakan rendang terbuat dari daging sapi, namun dengan modifikasi masakan yang terus berkembang, jenis masakan rendang memiliki beberapa macam dan nama sesuai bahan utama yang digunakan seperti rendang daging sapi, rendang ayam, rendang telur, rendang ikan, dan lainnya. Rendang memiliki kadar protein minimal 25% dan kadar lemak maksimal 30% (Badan Standar Nasional, 2009). Ciri khas rendang adalah rasanya yang gurih, merupakan perpaduan rasa asin, agak amis, dan pedas yang sangat serasi satu sama lain. Ciri khas lain yang menonjol dari rendang rasanya yang sangat khas karena pemakaian rempah-rempah tersebut menyatu antara satu sama lain.

Lebih lanjut Nurwanto (2012) menyatakan bahwa daya simpan rendang didukung oleh beberapa factor, pertama, rendang memiliki kadar air 30-50%, makanan dengan kadar air 15-50% digolongkan makanan semi basah (*intermediate moisture foods*), yang memiliki daya awet lebih lama dibandingkan dengan makanan basah, kedua, pemakaian bumbu dan rempah-rempah, yaitu cabai merah, bawang putih, bawang merah, kunyit, serai, jahe, daun salam, daun kunyit, dan daun jeruk meningkatkan daya simpan rendang.

Pada umumnya rendang dibuat menggunakan daging sapi sebagai sumber proteinnya. Bahkan di Sumatra Barat rendang ada juga yang menggunakan potongan daging kerbau sebagai bahan utamanya. Perkembangan kuliner saat ini banyak menghasilkan produk-produk kekinian yang lebih kreatif dan menarik. Salah satu hasil olahan dari daging sapi yaitu bakso merupakan makanan jajanan dari produk olahan daging yang telah dikenal dan disukai masyarakat banyak. Bakso itu sendiri dibuat dari olahan daging yang sudah dihaluskan dan dicampur dengan bumbu, tepung dan kemudian dibentuk bulat kecil lalu direbus air panas (Montolalu et al, 2013). Dalam pembuatan bakso biasanya ditambahkan bahan pengisi dan pengental. Fungsi penambahan pengisi dan pengental yaitu untuk memperbaiki stabilitas emulsi, mereduksi penyusutan selama pemanasan.

Semakin berkembangnya pertumbuhan penduduk membuat banyak industri besar maupun industri kecil berlomba lomba untuk menghasilkan produk dengan variasi yang baru, sehingga diminati oleh banyak masyarakat. Salah satu contohnya adalah bakso atom, tetapi saya buat dengan menggunakan bahan isian keju *mozzarella* namanya adalah bakso *mozzarella*. Bagi masyarakat yang menyukai bakso dan keju *mozzarella* pastinya ingin menikmati olahan baru yaitu bakso daging isi *mozzarella*.

Pada tugas akhir ini akan dibuat bakso *mozzarella* yang diolah dengan bumbu rendang. Hal ini selain untuk mempertahankan rendang sebagai icon, juga untuk menciptakan modifikasi rendang berbasis produk olahan, oleh karena itu perlu dilakukan uji coba pembuatan modifikasi rendang bakso *mozzarella*.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka terdapat beberapa masalah yang dapat diidentifikasi, antara lain sebagai berikut:

- 1) Apakah bakso dapat dibuat menjadi rendang?
- 2) Bagaimana pembuatan bakso dengan isian *mozzarella*?
- 3) Berapa perbandingan bakso *mozzarella* dengan bumbu rendang?
- 4) Bagaimanakah modifikasi rendang bakso *mozzarella*?
- 5) Bagaimanakah kualitas rendang bakso *mozzarella*?
- 6) Berapakah harga jual rendang bakso *mozzarella*?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah maka penulis akan membatasi masalah pada modifikasi rendang bakso *mozzarella*.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini untuk mendapatkan formula terbaik modifikasi Rendang Bakso *Mozzarella* dengan kualitas yang meliputi aspek-aspek pada warna, aroma, rasa, tekstur, dan konsistensi.

1.5 Kegunaan Penulisan

Hasil dari penelitian diharapkan dapat berguna untuk :

- 1) Menambah wawasan dan pengetahuan baru kepada penulis dan pembaca tentang alat yang digunakan, proses persiapan pembuatan rendang bakso *mozzarella*, dan teknik pengolahan rendang bakso *mozzarella*.
- 2) Memberikan sumbangan materi untuk mata kuliah hewani dan nabati, di Program Studi D3 Tata Boga.
- 3) Memberikan informasi kepada pelaku wirausaha tentang formula bakso rendang *mozzarella*.