

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan jumlah mencapai 18.110 pulau, dengan jumlah pulau yang banyak maka persebaran penduduk Indonesia terdapat di setiap pulau dengan latar belakang budaya dan adat-istiadat yang berbeda (Budi, dkk, 2012: 27). Selain keanekaragaman budaya, keanekaragaman kuliner menjadi salah satu warisan yang sangat berharga yang dimiliki Indonesia. Banyak ragam jenis kuliner tradisional di setiap daerah di Indonesia. Mulai dari kuliner makanan, minuman, bahkan jajanan tradisional.

Salah satu jajanan tradisional yaitu es podeng, Es podeng menjadi kuliner khas Jakarta meski sebenarnya es podeng di bawa oleh pedagang asal Garut ke Jakarta (Steve Lukas, 2018). Seiring berjalannya zaman es podeng bisa dikembangkan menjadi salah satu makanan yang unik seperti *podeng cake*. *Podeng cake* terbuat dari bahan yang sama seperti es podeng kemudian ditambahkan *sponge cake* didalam hidangan tersebut dan akan disajikan dengan tampilan baru layak nya *dessert box*.

Dessert box merupakan produk makanan penutup yang dikemas dalam wadah seperti box atau biasa disebut dengan *thinwall* berbahan plastik yang kokoh. *Dessert box* merupakan hidangan penutup yang memiliki rasa manis dan menyegarkan. Konsep *dessert box* ini sudah tidak asing lagi untuk sebagian banyak masyarakat, terutama dikalangan masyarakat yang mencintai *street food*. Menurut FAO, *street food* atau makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan atau dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat-tempat umum yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut (WHO, 2006). Winarno (1993) menyatakan bahwa makanan jajanan terdiri dari minuman, makanan kecil (kudapan), dan makanan lengkap.

Sajian *dessert box* ini adalah sajian yang mempunyai visual yang menarik, dan juga cita rasa nusantara yang cocok di lidah, tentu menjadi sesuatu yang dicari-cari (sabrina,2021). Bahan utama pada *dessert box* ialah *cake* yang bervariasi dan biasanya kue yang digunakan adalah *sponge cake* dengan berbagai macam rasa seperti *chocolate*, *red velvet*, *vanilla* dan lain – lain.

Cara penyajian *dessert box* dibuat dengan berbagai lapisan di dalamnya seperti vla, krim dan *ganase* untuk bahan perekatnya dan terdapat juga berbagai topping di atasnya. Sama halnya dengan cara penyajian pada es podeng yang memiliki berbagai macam lapisan seperti es krim, alpukat, sagu mutiara, roti tawar serta terdapat topping kacang sangrai dan susu coklat di atasnya.

Berdasarkan pembahasan latar belakang diatas. dalam uji coba ini penulis ingin mengubah bahan utama es podeng yaitu es krim menjadi bahan utama *dessert box* yaitu *sponge cake*, penulis memilih menggunakan *vanilla sponge cake* dan *chocolate sponge cake*. Untuk isian penulis memilih memakai beberapa isian es podeng asli yaitu sagu mutiara dan ketan hitam. Penulis memilih *sponge cake* untuk pemakaian bahan utama dikarenakan memiliki tekstur yang lembut dan ringan sehingga saat dimakan tidak cepat mengenyangkan dan pembuatannya yang mudah serta sering digunakan sebagai dasar kue. *Sponge cake* juga bisa diolah dan divariasikan dengan *topping* apapun.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dikemukakan beberapa masalah yang diidentifikasi sebagai berikut, yaitu:

1. Bagaimana proses modifikasi olahan es podeng menjadi *dessert box*?
2. Apakah bahan – bahan yang diperlukan untuk membuat modifikasi olahan es podeng menjadi *dessert box*?
3. Bagaimana teknik pengolahan untuk pembuatan modifikasi olahan es podeng menjadi *dessert box*?

4. Apakah terdapat perbedaan rasa, warna, tekstur, dan aroma pada es podeng yang dimodifikasi menjadi *dessert box*?
5. Bagaimana formulasi yang tepat dari olahan es podeng menjadi *dessert box* agar menjadi olahan yang berkualitas?
6. Berapakah harga jual yang ditetapkan dalam memasarkan satu porsi podeng *dessert box*?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan diatas, maka masalah akan dibatasi pada uji coba formula modifikasi olahan es podeng menjadi *dessert box* yang berkualitas berdasarkan dengan aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan bentuk yang baik.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini untuk melakukan uji coba produk dalam pembuatan Modifikasi olahan es podeng menjadi *dessert box* hingga mendapatkan hasil yang terbaik berdasarkan dengan aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan bentuk yang baik.

1.5 Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan tugas akhir ini antara lain:

- a. Untuk penulis
 - 1) Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar ahli madya (A,Md) pada program studi Tata Boga.
 - 2) Meningkatkan pengetahuan penulis mengenai modifikasi olahan es podeng menjadi *dessert box*.
- b. Untuk masyarakat
 - 1) Sebagai pengetahuan untuk masyarakat bahwa es podeng dapat diolah menjadi makanan kekinian yang bisa dinikmati semua kalangan.
 - 2) Menambah informasi olahan pangan Indonesia.