BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Street food bukan sebuah istilah baru dalam bidang kuliner. Baik di negara maju, berkembang atau tertinggal, selalu memiliki makanan pinggir jalan. Bahkan hal ini yang membuat suatu daerah menjadi unik. *Street food* menjadi daya tarik wisatawan yang berkunjung ke suatu negara di dunia. Beragam acara kuliner di stasiun televisi dan pemberitaan di media massa, membuat *street food* menjadi dikenal semakin luas. *Street food* dahulu hanya diminati oleh orang-orang kalangan bawah. Namun kini, orang banyak menyadari bahwa makanan pinggir jalan, menjadi ciri khas suatu daerah.

Beberapa kelebihan yang telah disebutkan tersebut, membuat bisnis *street food* layak untuk dilirik. Kelebihan yang juga perlu diperhatikan bahwa jumlah modal yang diperlukan tidak terlalu besar. Sangat menarik bagi pebisnis awal atau pebisnis sampingan. Bisnis makanan pinggir jalan, bisa menjadi cikal bakal lahirnya sebuah bisnis besar. Salah satu jenis *street food* yang sedang banyak diminati yaitu Cireng.

Cireng yaitu makanan ringan tradisional dari Sunda yang pada umumnya terbuat dari adonan tepung tapioka, tepung terigu, bawang merah, bawang putih, garam dan air. Pada umumnya cireng merupakan snack yang memiliki tekstur kenyal dan harus digoreng terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Cireng sangat digemari dikalangan masyararakat di Indonesia. Cireng merupakan makanan ringan memiliki rasa yang gurih dan tdak membosankan, sehingga sangat populer di Indonesia. Untuk memperbaiki cita rasa dan ketertarikan konsumen pada produk cireng, para pengusaha cireng telah melakukan banyak cara untuk menjadikan cireng yang bervariasi dan banyak yang di modifikasi, seperti disubstitusi dengan bahan lain, dimodifikasi seperti diberi isi didalamnya dan dibentuk dengan berbagai macam bentuk yang berbeda seperti cireng pada umumnya.

Menurut Suprapti (2005) Tahu merupakan salah satu jenis makanan yang sangat diminati oleh masyarakat Indonesia. Dasar pembuatan tahu adalah melarutkan protein yang terkandung dalam kedelai dengan menggunakan air sebagai pelarutnya. Setelah protein tersebut larut, kemudian diendapkan kembali dengan penambahan bahan pengendap sampai terbentuk gumpalan-gumpalan protein yang akan menjadi tahu. Dalam 100 gram tahu terdapat 68 kalori; 7,8 gram protein; 4,6 gram lemak; 1,6 gram hidrat arang; 124 mg kalsium; 63 mg fosfor; 0,8 mg besi; 0,06 mg vitamin B; dan 84,8 gram air.

Cireng isi tahu dengan substitusi tepung mocaf ini dapat memberikan efek yang tinggi pada gizi manusia. Dengan inisiatif cireng isi tahu substitusi tepung singkong ini dapat menarik perhatian masyarakat, apalagi bagi anak-anak dan orang dewasa yang tidak menyukai daging hewani (*vegetarian*), dapat mengkonsumsi cireng ini. Karena cireng ini merupakan makanan ringan yang cocok oleh konsumen *vegetarian* , karena menggunakan tahu dan aneka sayuran sebagai bahan isian, selain itu kandungan pada adonan cireng ini tanpa menggunakan tepung terigu (*gluten free*), sehingga sangat cocok untuk masyarakat yang menghindari mengkonsumsi tepung terigu tanpa merubah cita rasa cireng yang aslinya.

Berdasarkan uraian di atas, maka dilakukan penulisan Tugas Akhir dengan judul **"Modifikasi Cireng *Tofu*".** Aspek yang dianalisis meliputi aspek warna, rasa, aroma, bentuk dan tekstur.

1.2 Identifikasi Masalah

1. Bagaimana proses modifikasi resep Cireng *Tofu*?
2. Bagaimana hasil akhir hidangan Cireng *Tofu* yang baik berdasarkan aspek rasa, warna, aroma, tekstur dan bentuk?
3. Bagaimana hasil akhir formula terbaik Cireng *Tofu*?
4. Berapakah harga jual yang ditetapkan dalam memasarkan satu porsi Cireng *Tofu*?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka penulis membatasi masalah pada bagaimana mendapatkan hasil akhir formula hidangan modifikasi Cireng *Tofu* berdasarkan dengan aspek warna, aroma kulit cireng, rasa gurih bahan isian, teksturcireng, dan bentuk cireng yang baik.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk mendapatkan hasil akhir formula hidangan modifikasi Cireng *Tofu* berdasarkan dengan aspek warna, aromakulit cireng, rasa gurih bahan isian, tekstur cireng, dan bentuk cireng yang baik.

1.5 Kegunaan Penulisan

a. Untuk Penulis

1. Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar ahli madya (A.Md) padaprogram studi Tata Boga
2. Dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telahdipelajari di mata kuliah Technopreneurship dan Inovasi.
3. Meningkatkan kemampuan penulis dalam membuat karya ilmiah.
4. Mendapatkan hasil akhir formula/resep yang terbaik berdasarkan aspekaroma, rasa, bentuk, warna, dan tekstur.

b. Untuk Masyarakat

1. Menambah wawasan dan informasi mengenai hidangan Cireng, sertahidangan street food lainnya, baik bagi penulis atau pembaca.
2. Mengenalkan makanan street food khas Bandung yang masih jarangdiketahui oleh masyarakat.