

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan Jajanan atau *Street food* yang banyak digemari oleh kalangan masyarakat di Indonesia maupun dunia karena memiliki keragaman jenis makanan yang banyak ditemui. Mulai dari rasa asin, manis, asam, dan gurih serta bentuk dan inovasi dari penjual yang membuat daya tarik menjadi lebih luas kepada masyarakat. serta promosi memainkan peran yang sangat penting untuk menyiarkan pesan dari pemilik bisnis untuk membagikan keunikan dan promosi jualan mereka (Lasmana, Douwes 2020). salah satu alasan tingginya kesukaan pada makanan jajanan adalah kurangnya atau terbatasnya waktu orang untuk mengolah masakan di rumah, sehingga dipermudah dengan membeli makanan di luar (makanan jajanan).

Menurut FAO, 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. pedagang makanan kaki lima ada yang bersifat menetap dan bersifat berkeliling, biasanya pedagang yang menetap akan menentukan dimana tempat yang memiliki nilai strategis dikunjungi oleh pembeli, sedangkan pedagang keliling, pedagang akan berkeliling di kawasan target menggunakan gerobak, sepeda, ataupun gendongan (Azanza dan Ortega, 2004). membedakan antara makanan yang mengenyangkan (*meals*), makanan jajanan (*snacks*) dan minuman (*beverages*) dalam makanan jajanan. Makanan jajanan adalah makanan yang dimakan diantara rutin, sedangkan minuman adalah cairan yang diminum sebagai pedamping makanan rutin / makanan jajanan.

Takoyaki merupakan makanan khas yang berasal dari Kansai, Jepang. Makanan ini biasanya merupakan camilan yang dijual di pinggir jalan. Seporsi takoyaki berisi 5, 6, 8, hingga 10 buah bola yang disajikan di atas kemasan plastik transparan atau kotak berbentuk perahu yang dilengkapi dengan sumpit. Takoyaki merupakan makanan jepang yang berbentuk bulat. Adonan takoyaki terdiri dari

tepung terigu yang diisi dengan gurita dan olesi saus Onomiyaki serta diberi taburan *Katsuobushi* (Ikan Cakalang). Takoyaki dimasak dengan minyak sedikit menggunakan cetakan khusus setengah bulat yang diberi nama *Takoyaki-ki* (Merinda, 2015).

Ubi kayu (*Manihot Esculenta*) merupakan komoditas tanaman pangan yang penting sebagai sumber bahan pangan karbohidrat dan bahan baku makanan, kimia, dan pakan ternak (Purwono, 2009). Mocaf (*Modified Cassava Flour*) adalah produk tepung dari singkong yang diproses menggunakan prinsip memodifikasi ubi kayu secara fermentasi, sehingga hasilnya berbeda dengan tepung ubi kayu. Mikroba yang tumbuh menghasilkan enzim pektinolitik dan sellulolitik yang dapat menghancurkan dinding sel singkong sehingga terjadi liberasi granula pati. Mikroba tersebut juga menghasilkan enzim-enzim yang mengubah pati menjadi gula dan mengubahnya lagi menjadi asam organik, terutama laktat. Hal ini akan menyebabkan perubahan karakteristik dari tepung yang dihasilkan. Mocaf memiliki keunggulan dibandingkan dengan tepung singkong biasa yaitu warna tepung lebih putih, viskositas lebih tinggi, dan cita rasa ubi kayu dapat tertutupi. Sehingga Mocaf memiliki aplikasi yang lebih luas dibandingkan tepung ubi kayu biasa dan sangat berpotensi untuk mensubstitusi terigu dalam pembuatan berbagai makanan (Zaddana, et al., 2022).

Mocaf akan digunakan ke dalam adonan tepung terigu pembuatan takoyaki. penggunaan isian cumi dan saus asam manis yang akan mendekati dengan cita rasa Indonesia sehingga akan menjadi daya tarik masyarakat karena sudah terbiasa dengan rasanya serta taburan ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) di atasnya. Taburan Ikan Cakalang asap atau *Katsuobushi* merupakan ikan cakalang yang diasap dan dibentuk lembaran, digunakan masyarakat Jepang sebagai penyedap.

Cumi-cumi termasuk keluarga jenis binatang laut yang disebut *Cephalopad*, termasuk Gurita dan Sotong. Ciri Cumi yang paling menonjol selain tampilannya adalah tekstur dagingnya. Hasil olahan masakan cumi tidak boleh menjadikan daging cumi menjadi alot. Cara memamasaknya harus benar, hingga daging cumi cukup lunak dan hanya sedikit kenyal (Sampul, 2001). cumi juga digunakan sebagai bahan makanan utama dan diolah menjadi berbagai macam hidangan. Pemilihan

cumi pun karena memiliki tekstur yang sama dengan gurita serta memiliki nilai gizi yang baik.

Penambahan Mocaf kedalam adonan takoyaki akan membuat perubahan pada tekstur Takoyaki tersebut. penggantian isi menggunakan Cumi-Cumi dan mengganti saus dengan asam manis akan menarik masyarakat Indonesia. Maka dilakukan dengan penulisan Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Takoyaki Cumi dengan penggunaan Mocaf dan saus asam manis”. aspek yang dianalisa meliputi aspek warna, rasa, tekstur, aroma dan volume.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung ubi kayu (Mocaf) terhadap karakteristik adonan takoyaki?
2. Apakah tepung ubi kayu (Mocaf) dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan takoyaki?
3. Apakah dengan penambahan tepung ubi kayu (Mocaf) dapat menghasilkan Takoyaki yang berkualitas?
4. Bagaimana Proses pembuatan takoyaki saus asam manis dengan penambahan tepung ubi kayu (Mocaf)?
5. Berapa harga jual Takoyaki Tepung Mocaf dengan Saus Asam Manis?

1.3 Pembatasan Masalah

berdasarkan identifikasi masalah maka penulis akan membatasi masalah uji coba pada formula modifikasi takoyaki dengan penambahan Mocaf dan saus asam manis hingga mendapatkan hasil yang berkualitas.

1.4 Tujuan penulisan Tugas Akhir

Untuk mempelajari formula resep pengolahan dan penyajian Takoyaki Mocaf saus asam manis yang berkualitas meliputi rasa, tesktur, warna, kemasan, penyajian dan labeling.

1.5 Kegunaan penulisan

Kegunaan penulisan Tugas Akhir ini dimaksudkan untuk:

1. Meningkatkan daya tarik penggunaan Mocaf.
2. Menambah wawasan mengenai modifikasi.
3. Meningkatkan nilai gizi produk.
4. Menjadikan acuan untuk memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai bahan makanan tambahan.

