

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cafe di Indonesia terus mengalami pertumbuhan pesat dalam beberapa tahun terakhir. Masyarakat kini semakin tertarik untuk menjadikan *cafe* sebagai tempat berkumpul, bekerja, atau sekadar bersantai sambil menikmati hidangan dan minuman yang disajikan.

Sebagai salah satu penunjang kehidupan, makanan berperan penting dalam kehidupan manusia. Menurut Montanari (2006), makanan merupakan wujud dari kebudayaan manusia. Manusia mencerminkan budaya makanan tersebut dalam aktivitas makanan yakni *production, preparation dan consumption*. Terkait hal tersebut, perilaku manusia dalam proses produksi, preparasi dan konsumsi makanan dalam panggung sejarah dikenal dengan sejarah kuliner. Sejarah kuliner mengangkat tema seputar bagaimana manusia membuat, menyajikan, memandang dan memperlakukan makanan di masa lalu. Sama halnya dengan makanan nusantara, makanan nusantara mencerminkan budaya Indonesia. Maka dari itu usaha kuliner sangatlah berpeluang tinggi karena banyaknya ragam makanan di Indonesia bahkan negara- negara lainnya, dari sanalah tercetus ide untuk membangun usaha dalam bidang kuliner yang berawal dari hobi dan memiliki latar belakang pendidikan di bidang kuliner maka saya dan saudara kandung saya memutuskan untuk membuat sebuah usaha yang dinamakan *Kitcheroo Café*.

Kitcheroo Cafe adalah sebuah *café* yang dibangun pada masa akhir pandemi di tahun 2021, *cafe* ini terletak di kawasan Gandaria, tepatnya di Kramat Pela Jakarta Selatan. *Cafe* ini menawarkan berbagai macam hidangan mulai dari makanan ringan, makanan berat, kopi dan minuman segar lainnya. Salah satu menu makanan andalan yang disajikan di *Kitcheroo Cafe* adalah Butter rice chicken popcorn menu ini

menjadi salah satu hidangan yang paling banyak dipesan oleh para pengunjung, karena rasanya yang khas dan tekstur daging ayam yang lembut. Namun untuk memiliki daya tarik rasa nikmat saja tidak cukup, perlu dilakukan inovasi baru, awalnya penulis mulai memadukan antara *chicken ricebowl* dengan perpaduan beberapa saus pilihan, mulai dari saus keju, *spicy*, mustard dan juga pilihan saus nusantara seperti sambal merah, sambal hijau, dan juga sambal matah. Dari situ penulis mulai menyadari bahwa saus dari berbagai macam negara sangatlah beragam munculah ide untuk membuat inovasi baru agar dapat meningkatkan penjualan.

Di Indonesia, terdapat berbagai variasi kuliner Nusantara yang kaya, salah satunya adalah sambal. Sambal merupakan saus yang terbuat dari cabai yang dihaluskan hingga berbentuk seperti bubur, seringkali dicampur dengan bahan tambahan seperti bawang merah, bawang putih, dan garam (Alpindo, 2018). Definisi sambal menurut Murdijati & Gardjito, (2019) adalah saus yang dihasilkan dari proses penghancuran cabai sehingga menghasilkan cairan, dan sering kali dicampur dengan bahan lain seperti terasi, garam, bawang putih, cuka, daun jeruk, perasan jeruk, dan sebagainya.

Sambal adalah sajian pelengkap makanan saat disajikan. Selain rasanya yang nikmat, sambal juga dapat meningkatkan nafsu makan karena adanya senyawa kapsaisin yang terkandung di dalam cabai, terutama pada “urat” putih biji cabai, tempat melekatnya biji (Murdijati & Gardjito, 2019). Sambal merupakan salah satu dari banyaknya saus atau bumbu yang berasal dari Asia Tenggara, khususnya Indonesia, Malaysia, dan Thailand. Sambal secara tradisional terbuat dari campuran cabai, garam, gula, asam, dan bahan tambahan lainnya seperti bawang putih, bawang merah, atau terasi (pasta udang). Sambal memiliki beragam variasi rasa, mulai dari yang pedas, manis, asam, hingga kombinasi berbagai rasa tersebut. Sambal telah menjadi bagian integral dari masakan Indonesia dan negara-negara tetangga di Asia Tenggara. Di Indonesia sendiri, hampir setiap daerah memiliki resep sambal khasnya sendiri, yang sering kali disesuaikan dengan bahan-bahan lokal yang tersedia di wilayah tersebut. Misalnya, sambal terasi khas Jawa, sambal matah dari Bali, atau sambal dabu-dabu dari Sulawesi. Selain menjadi penyedap masakan, sambal juga memiliki nilai historis dan budaya yang dalam di masyarakat

Indonesia. Sambal sering kali dianggap sebagai identitas kuliner Indonesia, dan kehadirannya dalam hidangan sering kali menjadi penentu utama dalam menentukan cita rasa autentik dari hidangan tersebut.

Sambal merupakan sajian penyerta khas Indonesia yang memiliki cita rasa pedas karena menggunakan cabai sebagai bahan utama. Sambal umumnya memiliki bentuk seperti pasta dengan bahan tambahan lain minimal diberi garam serta dapat ditambahkan bahan lainnya sesuai dengan jenis sambalnya. Rasa sambal selain selalu menimbulkan pedas juga memiliki rasa lain sesuai jenisnya, seperti pedas manis, pedas asam, pedas manis asam dan lain-lain. Salah satunya adalah Sambal Matah.

Sambal matah adalah salah satu jenis sambal khas Indonesia yang terbuat dari bahan-bahan alami seperti cabai, bawang merah, dan serai. Sambal matah telah menjadi salah satu makanan favorit di Indonesia karena memiliki rasa yang khas dan nikmat. Sambal Matah adalah sejenis saus pedas khas Bali yang terkenal akan rasa segar dan pedasnya, memiliki sejarah panjang yang melibatkan budaya dan kuliner pulau Bali. Sambal Matah pertama kali muncul di desa-desa tradisional Bali sebagai hidangan khas untuk menyambut tamu istimewa atau perayaan tertentu. Bumbu utama dalam saus ini terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai rawit, jeruk limo, dan terkadang tambahan kelapa parut. Sambal Matah tidak hanya menjadi sajian populer di pulau itu tetapi juga telah meraih ketenaran internasional, mencerminkan kekayaan rasa dan budaya kuliner Bali yang mendalam (Saraswati, 2018).

Mayonnaise merupakan salah satu makanan yang pada awalnya digunakan sebagai bumbu pelengkap untuk mengkonsumsi salad, namun sekarang *Mayonnaise* juga sering digunakan sebagai pelengkap untuk mengkonsumsi makanan lain atau bumbu dalam makanan. Menurut Amertaningtyas & Firman, (2018) *Mayonnaise* merupakan salah satu produk pangan yang dihasilkan dari emulsi minyak nabati dalam air atau asam yang menggunakan pengemulsi. *Mayonnaise* merupakan salah satu bahan makanan yang sering digunakan sebagai bumbu atau saus pada masakan. *Mayonnaise* memiliki konsistensi yang lembut dan

Creamy serta rasa yang unik dan khas. Saat ini, *Mayonnaise* sudah menjadi salah satu produk makanan yang sangat populer dan mudah ditemukan di pasaran.

Walaupun begitu *Mayonnaise* sudah sangat sering di gunakan di dalam masakan yang di sajikan di Indonesia. Karena di zaman ini banyak sekali ide – ide untuk membuat inovasi baru dengan cara mengkombinasikan jenis bahan atau makanan yang terdapat dari dua budaya atau lebih, atau biasa di sebut dengan *Fussion food*.

Fussion food, atau dikenal juga sebagai "makanan fusi," adalah gaya kuliner yang menggabungkan elemen-elemen dari dua atau lebih tradisi kuliner yang berbeda dalam satu hidangan atau menu. Konsep ini muncul sebagai hasil dari pertemuan budaya dan migrasi, yang menciptakan peluang untuk eksperimen dengan rasa, teknik memasak, dan bahan-bahan dari berbagai warisan kuliner. *Fusion food* seringkali menghasilkan kombinasi yang unik dan kreatif, seperti sushi dengan pengaruh Meksiko atau hidangan pasta dengan rempah-rempah Asia. (Dornenburg & Page, 1996).

Di Indonesia beberapa *cafe* ataupun Usaha Mikro Kecil dan Menengah mulai mencoba mengaplikasikan makanan *Fussion food* ini sebagai salah satu dari menu andalan mereka salah satu contohnya adalah penggabungan antara saus sambal dan *Mayonnaise* dan masih banyak lagi. Dari sinilah tercetus ide untuk membuat sambal matah dengan *Mayonnaise*, karena kedua saus ini diharapkan dapat menjadi inovasi baru yang menarik bagi para pengunjung.

Penelitian tentang daya terima konsumen terhadap sambal matah *Mayonnaise* menjadi alternatif untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap rasa sambal matah tradisional yang di gabungkan oleh *Mayonnaise*. Hal ini juga dapat meningkatkan variasi menu makanan di Indonesia, terutama bagi mereka yang ingin mencoba rasa baru.

Daya terima konsumen terhadap sambal matah dengan penambahan *Mayonnaise* menjadi penting karena hal ini dapat mempengaruhi daya terima konsumen terhadap produk tersebut. Jika konsumen tidak menyukai rasa sambal matah dengan penambahan *Mayonnaise*, maka produk tersebut mungkin tidak laku di pasaran. Oleh karena itu, penelitian tentang perbandingan daya terima konsumen

terhadap sambal matah dan sambal matah *Mayonnaise* dapat membantu pedagang untuk memahami preferensi konsumen dan mengoptimalkan produk ini. Penelitian ini dapat membantu para peneliti untuk mengetahui bagaimana konsumen merespon produk baru dan bagaimana produk tersebut dapat diterima oleh konsumen.

1.2 Identifikasi Masalah

1. *Mayonnaise* dapat digunakan sebagai bahan penambahan inovasi baru produk Sambal Mayo-matah.
2. Persentase Penambahan *Mayonnaise* dan sambal matah yang tepat.
3. Jumlah Persentase *Mayonnaise* dan sambal matah yang dapat diterima oleh konsumen.
4. Terdapat pengaruh persentase *Mayonnaise* dan sambal matah pada daya terima konsumen.
5. Terdapat pengaruh lama penyimpanan pada sambal mayo-matah dengan persentase *Mayonnaise* yang berbeda.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi yang sudah di jelaskan, maka penelitian ini dibatasi pada Pengaruh Persentase Penambahan Mayonnaise pada Pembuatan Sambal matah terhadap Lama Penyimpanan dan Daya Terima Konsumen di *Kitcheroo Cafe*.

1.4 Perumusan Masalah

Dengan pembatasan masalah yang didapat maka dapat dirumuskan *detail* permasalahan pada penelitian ini adalah apakah terdapat pengaruh persentase penambahan mayonnaise pada pembuatan sambal matah terhadap lama penyimpanan dan daya terima konsumen di *Kitcheroo Cafe*?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah maka, tujuan penelitian ini adalah menganalisa “Pengaruh Persentase Penambahan *Mayonnaise* pada Pembuatan Sambal matah terhadap Lama Penyimpanan dan Daya Terima Konsumen di *Kitcheroo Cafe*.”