

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya telah di dapatkan hasil formula substitusi terbaik pada produk *onigiri* substitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng dengan formulasi substitusi sebesar 10%, 20% dan 30%.

Konsumen yang merujuk pada individu atau kelompok mempertimbangkan suatu produk atau layanan dari sudut pandang apakah mereka menyukai, menginginkan, atau menerima produk tersebut. Daya terima produk pada konsumen merupakan konsep yang mencakup sejumlah faktor yang mempengaruhi seberapa menarik produk tersebut bagi konsumen.

Pangan salah satu kebutuhan setiap manusia yang selalu dibutuhkan dan memerlukan penanganan yang baik, tepat dan dapat berguna bagi tubuh, karena makanan merupakan hal yang sangat penting bagi tubuh. Hal ini dikarenakan kandungan makanan sangat penting bagi tubuh manusia dan membantunya menjalankan fungsinya. Salah satu makanan yang banyak di konsumsi adalah makanan ringan yang dapat memberikan energi pada tubuh dalam waktu singkat. Hidangan ini biasanya disajikan sebelum makan utama dan biasanya terdiri dari hidangan lezat seperti *onigiri*. Ada berbagai jenis *onigiri*, tuna mayonnaise, salmon, umeboshi, kombu, tarako dan yang paling populer adalah *onigiri* tuna dengan isian mayonnaise.

Onigiri adalah hidangan Jepang yang dikenal dan dimakan di seluruh dunia. *Onigiri* awalnya merupakan makanan yang dibawa tentara dalam perjalanan berperang, dan kini telah menjadi camilan Jepang yang paling penting. Walaupun bentuk *onigiri* biasanya berbentuk segitiga, namun seiring perkembangannya, tidak hanya bentuknya yang berubah menjadi bulat, lonjong, dan lain-lain, tetapi rasanya juga berubah. Cita rasa tersebut tidak hanya khas masakan Jepang saja, namun juga merupakan hasil cita rasa makanan modern

yang sudah sampai ke Jepang (Mulyadi, 2018). Saat ini, bentuk *onigiri* yang dikenal di seluruh dunia merupakan warisan dari era Heian (Harmini, 2018).

Onigiri merupakan salah satu produk yang memiliki keunggulan pada bagian kemasan yang terkenal praktis dan mudah dibawa, *Onigiri* termasuk salah satu makanan selingan yang dapat di konsumsi pada waktu yang tidak efisien. Produk ini dapat menjadi solusi makan siang dengan menawarkan variasi rasa tradisional yaitu menggunakan opor ayam sebagai bumbu dasar pada bagian isian.

Bahan utama *onigiri* adalah nasi yang diperoleh dari beras Jepang. Beras yang secara khusus dipergunakan untuk *sushi/onigiri* dengan mengandung 12 hingga 15% amilosa. Kandungan amilosa yang rendah dapat membuat tekstur nasi menjadi lebih lengket dibandingkan tekstur beras lainnya. Masakan Jepang yang masuk ke Indonesia harus disesuaikan dengan potensi lokal Indonesia. (Putri, 2018). Bahan utama nasi di substitusikan dengan beras ketan putih. Beras ketan putih teksturnya mirip dengan beras Jepang karena mengandung amilosa, sehingga tekstur beras ketan lebih licin dan teksturnya sama dengan nasi Jepang.

Beras ketan merupakan bahan pangan yang biasa di konsumsi sebagai makanan pokok atau dijadikan tepung untuk membuat berbagai kue dan makanan ringan. Selain itu, beras ketan sangat bermanfaat bagi kesehatan dan berperan dalam mengatur metabolisme lemak normal, pertumbuhan dan pembentukan tulang dan gigi. Manfaat beras ketan untuk kesehatan juga dapat menyembuhkan penyakit kencing manis atau kencing manis (Arief dan Maulana, 2023). Beras ketan merupakan beras yang mengandung amilopektin tinggi sehingga memberikan tekstur lengket atau mengembang saat dimasak. Kandungan amilosa, fraksi pati penting lainnya, sangat rendah, 0-2%. Karena kandungan amilosanya, beras ketan sering digunakan untuk membuat makanan yang lunak dan elastis (Alfatih dan Muhammad, 2023). Preferensi konsumen terhadap makanan “Opor” masih sangat tinggi karena rasanya yang enak dan dapat digunakan oleh semua lapisan masyarakat.

Bumbu opor berasal dari warna dasar bumbu yaitu putih. Opor merupakan masakan yang sangat populer di Indonesia. Hidangan ini warna putih pucat atau kekuningan dan di masak dengan santan dan kuah kental. atau kering. Berbagai macam olahan Opor yang biasa disajikan saat perayaan Idul Fitri, seperti: Contoh:

Opor ayam, opor daging, opor tahu. Bumbu opor terdiri dari bawang putih, cengkeh, ketumbar, jahe, serai, daun jeruk, dan daun salam. Semua bahan digoreng dengan api sedang hingga matang dan harum (Rachmawati, Eka et al., 2014). Penelitian ini juga memadukan produk *onigiri* dengan serundeng, yaitu masakan berbahan dasar kelapa parut yang diberi bumbu lalu digoreng hingga berwarna kecokelatan.

Serundeng merupakan masakan Indonesia sering disajikan sebagai lauk nasi. Serundeng terbuat dari kelapa yang parut dan disangrai dengan bumbu seperti cabai, bawang putih, bawang merah, ketumbar, kunyit, gula pasir, asam jawa, daun salam, daun jeruk dan lengkuas. (Soeyadi, 2021). Kehadiran pangan modifikasi di Jepang dan Indonesia menunjukkan betapa konsumen lebih menyukai produk baru yang dipadukan dengan makanan khas nasional. Penerimaan konsumen merupakan kesukaan konsumen terhadap Semakin baik dan menarik suatu produk maka semakin besar kemungkinan konsumen akan memilih produk tersebut. Daya terima produk pada konsumen merupakan konsep yang mencakup sejumlah faktor yang mempengaruhi seberapa menarik produk tersebut bagi konsumen. Konsumen yang merujuk pada suatu individu atau kelompok yang mempertimbangkan suatu produk atau layanan dari sudut pandang apakah mereka menyukai, menginginkan, atau menerima produk tersebut.

Sebelum memasarkan modifikasi kuliner seperti ini, sangat penting untuk memahami bagaimana konsumen meresponsnya. Penelitian ini bertujuan untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan tersebut dengan melakukan analisis mendalam mengenai preferensi dan perilaku konsumen terhadap *Onigiri* Beras Ketan dengan isian Opor Ayam dan Pelengkap Serundeng. Kajian ini dapat memberikan dampak positif bagi dunia kuliner dan mendorong para pengusaha kuliner untuk terus berinovasi guna meningkatkan kualitas produk dan memenuhi keinginan konsumen. Dengan menggali lebih dalam preferensi konsumen terhadap fusion kuliner, kita dapat membantu industri kuliner Indonesia terus berkembang, memperkaya penawaran kuliner bagi masyarakat, dan mempromosikan kekayaan kuliner lokal.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan daya terima konsumen terhadap variasi *onigiri* substitusi beras ketan putih 10%, 20%, dan 30% terhadap beras jepang dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng yang dinilai berdasarkan aspek-aspek penilaian warna, rasa, bentuk, dan tekstur dalam penyajian?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan daya terima konsumen terhadap variasi *onigiri* substitusi beras ketan putih dengan perbandingan formulasi 10%, 20%, dan 30% terhadap beras jepang dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng yang dinilai dari aspek warna, rasa, bentuk, dan tekstur dalam penyajian.

1.4. Kegunaan penelitian

Diharapkan bahwa hasil penelitian ini dapat bermanfaat:

1. Edukasi dan pemahaman tentang rempah-rempah utama Indonesia sebagai kekayaan kuliner khas nusantara yang wajib dilestarikan dan mengetahui daya terima konsumen pada produk modifikasi *onigiri* substitusi beras Jepang dan beras ketan putih dengan isian opor dan pelengkap serundeng.
2. Sebagai tambahan informasi dalam mata kuliah Fusion Food di Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Dapat mengembangkan kemampuan dan wawasan penulis dalam penyusunan skripsi.