

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan sumber daya alam yang melimpah ruah dan memiliki keanekaragaman agama, suku, budaya, begitupun dengan keanekaragaman jenis kuliner. Indonesia memiliki banyak jenis makanan tradisional yang dapat bersaing di pasar. Makanan tradisional merupakan makanan yang berasal dari daerah tertentu, menggunakan bahan dan teknik pengolahan yang biasa digunakan pada daerah tersebut. (Sonatasia, Onsardi, & Arini, 2020). Salah satu daerah yang terkenal di Indonesia adalah Bali. Bali sangat terkenal di mancanegara karena memiliki ragam budaya seperti musik, rumah adat, tari tradisional dan lainnya, sehingga Bali menjadi primadona destinasi wisata di Indonesia. Selain itu, Bali juga memiliki ragam makanan tradisional seperti ayam betutu, babi guling, dan sate lilit yang menambah daya tarik pariwisata.

Sate lilit merupakan hidangan Indonesia yang populer bagi masyarakat Bali. Sate lilit salah satu jenis makanan yang termasuk dari bagian dari sate. Sate adalah hidangan Indonesia yang populer untuk semua kalangan. Sate adalah makanan yang terdiri dari potongan daging sapi, daging ayam, daging kambing, dan ikan yang dipotong kecil-kecil seperti dadu yang kemudian ditusuk pada tusukan sate yang pada umumnya dari bambu kemudian dibakar di atas bara api arang, dan diberi bumbu sesuai dengan macam-macam dari jenis sate tersebut. Hidangan sate pada setiap daerah memiliki jenis atau resep yang berbeda-beda dikarenakan Indonesia merupakan Negara dengan keanekaragaman Nusantara. (Nufus, Juwaedah, & Setiawati, 2016).

Sate lilit terbuat dari ikan tenggiri yang dicincang halus dan kemudian dililitkan pada batang daun sereh, sate ini dilengkapi dengan sambal khasnya yaitu sambal matah. Selain sate lilit dengan jenis kelapa, terdapat berbagai macam jenis sate, seperti sate ikan yang diolah dari daging ikan dan digiling halus yang dipanggang atau dibakar dengan bumbu racikan khas Bali, dan biasanya disajikan bersamaan dengan sate lilit ditambah sup ikan dan kerupuk ikan sebagai pelengkapannya. (Hanief & Jepriana, 2019).

Modifikasi sate lilit semakin beragam seperti sate lilit kacang merah yaitu dengan menggunakan penambahan kacang merah dan sate lilit sukun yaitu sate lilit dengan penambahan *puree* buah sukun. Pengembangan inovasi pada sate lilit terus dilakukan karena permintaan produk berbasis tumbuh-tumbuhan terus berkembang. Oleh karena itu, dibuat sate lilit nabati dengan tahu putih sebagai bahan baku utamanya. Kemudian sate lilit diolah dengan 3 teknik pengolahan yang berbeda yaitu *deep frying*, *steaming* dan *pan seared*. Terakhir, sate lilit nabati dibakar diatas arang api.

Sate lilit nabati memiliki karakteristik secara umum yaitu terbuat dari bahan-bahan *plant-based* atau nabati, produk ini dibuat tanpa adanya penambahan bahan hewani. Namun demikian, produk ini menggunakan bahan yang tinggi protein sehingga nilai gizi pada produk standar nya tetap ada pada produk sate lilit nabati. Secara khusus, sate lilit nabati memiliki karakteristiknya masing-masing tergantung dengan teknik pengolahannya. Pada teknik *deep frying*, sate lilit nabati memiliki kulit yang *crunchy*, pada bagian dalamnya yang kenyal dan memiliki tekstur yang jauh lebih keras dari teknik *steaming* dan *pan seared*, serta memiliki rasa yang lebih gurih. Pada teknik *steaming* memiliki kulit yang padat namun lebih lembut dari teknik *deep frying* dan *pan seared* dan memiliki bagian dalam yang lunak dan kenyal. Pada teknik *pan seared*, memiliki kulit yang kokoh dan padat, namun lembut dan lunak pada bagian dalamnya.

Dengan adanya modifikasi ini, maka dilakukannya penelitian uji daya terima konsumen untuk mengetahui prefrensi konsumen terhadap produk sate lilit nabati dengan 3 teknik pemasakan. Uji ini dilakukan agar dapat mengetahui produk manakah yang disukai oleh konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka penulis dapat merumuskan masalah yaitu hasil daya terima konsumen pada produk sate lilit nabati

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa daya terima konsumen pada produk sate lilit nabati.

1.4. Penggunaan Penelitian

1. Penulis. Penulis berharap penelitian ini dapat menjadi pengetahuan baru sebagai syarat kelulusan pada prodi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
2. Program studi, penulis berharap penelitian ini bisa digunakan sebagai bahan materi pada mata kuliah Teknologi Bumbu dan Rempah, Dasar Boga dan Makanan Kesempatan Khusus.
3. Masyarakat umum, penulis penelitian ini dapat digunakan oleh seluruh masyarakat umum, baik alternatif produk pangan dengan berbahan nabati.

