

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Onigiri merupakan salah satu jenis makanan Jepang yang dikenal dan dimakan oleh masyarakat di seluruh dunia. *Onigiri* yang awalnya merupakan makanan yang dibawa oleh tentara pergi berperang, kini menjadi jajanan utama orang Jepang. Walaupun bentuk *onigiri* secara umum dikenal dengan bentuk segitiga, namun seiring perkembangannya, tidak hanya bentuknya yang bertambah menjadi bulat, lonjong, dan lain-lain, variasi rasanya pun semakin banyak. Cita rasa tidak hanya khas pada masakan Jepang saja, namun juga muncul dari variasi rasa yang diadopsi dari makanan modern yang sudah sampai di Jepang (Mulyadi, 2018). Bentuk *onigiri* segitiga yang dikenal di seluruh dunia saat ini merupakan warisan yang berasal dari zaman Heian (Kesti, 2019).

Bahan utama *onigiri* adalah nasi yang diperoleh dari beras Jepang. Beras *Japonica* secara khusus dipergunakan untuk *sushi/onigiri* dengan mengandung 12 hingga 15% *amilosa*. Kandungan *amilosa* yang rendah membuat tekstur nasi ini lebih lengket dibandingkan varietas beras lainnya. Bahan isian *onigiri* memiliki beberapa bahan seperti: salmon, *umeboshi*, *kombu*, *tarako*, dan tuna mayo (Dahmayani, 2020). Beberapa *onigiri* menggunakan nori sebagai bagian luar nasinya, seperti pada Standar *onigiri* yang berisikan tuna mayo menggunakan nori sebagai penutup luar semua bagian *onigiri*.

Hidangan khas Jepang yang masuk di Indonesia perlu disesuaikan dengan potensi lokal yang ada di Indonesia (Putri, 2018). Penyesuaian potensi lokal pada penelitian ini menggunakan bahan beras ketan putih sebagai bahan substitusinya. Beras ketan putih (*Oryza sativa glutinosa*) merupakan salah satu varietas dari keluarga *graminae*, beras ketan putih juga mengandung vitamin (termasuk *aleurone*), mineral dan air. Berdasarkan komposisi kimianya, maka komponen karbohidrat yang utama adalah pati. Beras ketan putih mengandung 90% senyawa pati pada bahan keringnya, terdiri dari 1-2% *amilosa* dan 88-89% *amilopektin* (Putri, 2018). *Amilopektin* merupakan komponen terpenting pada beras ketan

karena kandungan *amilopektin* mempengaruhi daya kelengketan pada beras ketan putih (Suryani, 2018).

Produk *onigiri* pada penelitian ini menggunakan isian untuk menambah cita rasa Indonesia, yaitu opor ayam. Opor merupakan masakan yang cukup terkenal di Indonesia, makanan ini berwarna putih pucat atau kekuningan dan dimasak dengan santan hingga berbentuk kuah yang kental atau bisa juga dimasak hingga kering. Ada berbagai jenis olahan opor yang biasa dihidangkan di Indonesia yaitu ayam opor, daging opor, tahu opor. Bumbu yang digunakan untuk pembuatannya antara lain bawang putih, kemiri, ketumbar, jahe, serai, daun jeruk, daun salam. Semua bahan digoreng menggunakan api sedang hingga matang dan mengeluarkan aroma opor (Andiny, 2014).

Produk *Onigiri* ini juga memberikan bahan pelengkap yang menambah cita rasa khas Indonesia yaitu serundeng kelapa. Serundeng merupakan masakan khas Indonesia yang sering dijadikan lauk bersama nasi. Serundeng terbuat dari kelapa parut yang digoreng hingga berwarna coklat keemasan dengan bumbu seperti bawang putih, bawang merah, ketumbar, kunyit, gula pasir, asam jawa, daun salam, daun jeruk, dan lengkuas (Rahayu et al, 2016).

Berdasarkan latar belakang di atas, beras ketan putih memiliki potensi besar untuk dijadikan bahan substitusi yang dicampurkan dengan beras jepang pada pembuatan *onigiri*. Diharapkan *onigiri* substitusi beras ketan putih ini dapat menjadi salah satu makanan yang dapat disukai oleh masyarakat Indonesia karena mengangkat cita rasa Indonesia yaitu pada isian opor ayam dan serundeng sebagai pelengkap. Penelitian ini dilakukan pembuatan *onigiri* substitusi beras ketan putih menjadi produk *onigiri* substitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng.

1.2 Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah maka penulis akan fokus pada 3 variasi formula substitusi beras ketan putih pada beras Jepang dengan persentase 10%, 20%, dan 30%. Sehingga penelitian produk *onigiri* dengan isian opor ayam dan serundeng sebagai pelengkap ini mendapatkan penilaian dari para panelis ahli.

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan fokus penelitian di atas maka perumusan masalah pada penelitian ini adalah manakah formulasi *onigiri* substitusi beras ketan putih terbaik?.

1.4 Tujuan Penelitian

Penulisan skripsi ini bertujuan untuk mendapatkan formula terbaik *onigiri* diantara substitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng yang berkualitas meliputi aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan bentuk.

1.5 Manfaat Penelitian

- 1) Menambah wawasan bagi penulis dalam produk *onigiri* substitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng sebagai makanan yang termasuk ke dalam mata kuliah *fusion food*.
- 2) Memberikan informasi terkait organoleptik produk *onigiri* substitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng.
- 3) Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pembuatan *onigiri* substitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng dengan kualitas baik.
- 4) Membuat inovasi makanan khas Jepang dengan makanan Indonesia dengan menambahkan cita rasa nusantara yaitu isian opor ayam dan serundeng sehingga menjadi hidangan yang lebih menarik.