

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Makanan tradisional khas Indonesia sangat beragam macamnya. Hampir di setiap daerah di Indonesia memiliki berbagai macam makanan tradisional dengan cita rasa yang khas. Salah satu makanan tradisional khas dari Indonesia yang memiliki cita rasa yang khas dan unik yang saat ini sudah mendunia yaitu rendang. Pada saat ini rendang cukup mudah dijumpai hingga ke beberapa mancanegara sekalipun.

Karena rendang memiliki cita rasa yang lezat serta unik, rendang ini dinobatkan sebagai hidangan yang menduduki peringkat pertama dalam daftar *World's 50 Most Delicious Food* (50 Hidangan Terlezat Dunia) yang digelar oleh CNN Internasional, pada tahun 2011. Rendang juga termasuk daftar *5 National Food Indonesia*. (Arief Yahya, 2018) mengatakan “penentuan makanan nasional ini berdasarkan *Forum Group discussion* (FGD) komunitas kuliner”. Menurut kutipan tersebut adalah rendang sudah tentu masuk dalam daftar *5 National Food Indonesia* karena rendang ini pernah menyandang makanan terenak di dunia versi CNN.

Sejak zaman dahulu rendang ini memang sudah ada, dan rendang lebih dikenal sebagai makanan yang memiliki cita rasa yang khas dan unik, karenakan proses pembuatan rendang memakai banyak sekali berbagai macam bumbu serta rempah. Pada zaman dahulu rendang ini memiliki proses pemasakan yang sangat unik yang dilakukan secara tradisional, yaitu memasak menggunakan kayu bakar dengan waktu yang cukup lama. Adapun ciri khas lain dari rendang itu sendiri yaitu rendang memiliki rasa

dan aroma yang khas serta memiliki perpaduan rasa gurih dan asin, sedikit manis dan agak sedikit pedas karena pemakaian rempah-rempah yang sangat beragam dan pengolahannya dengan cara *low temperature* membuat rempah-rempah tersebut menyatu satu dengan yang lainnya.

Dalam pembuatan rendang, daging adalah bahan utama. Ada berbagai macam pilihan daging untuk pembuatan rendang. Untuk keautentikan rendang, biasa memakai daging sapi yang melambangkan “*niniak mamak*” yang artinya para pemimpin suku adat (Wikipedia, 2021). Daging sapi dikenal sebagai sumber protein yang baik bagi tubuh manusia. Hal ini karena daging sapi memang utamanya terdiri dari protein. Protein hewani biasanya berkualitas tinggi dan mengandung 9 asam amino esensial yang dibutuhkan oleh pertumbuhan serta pemeliharaan tubuh. Tetapi ketika terlalu banyak memakan daging, terutama daging merah, seperti daging kambing dan sapi serta olahan daging yang tinggi lemak dapat menyebabkan efek samping yang tidak baik bagi tubuh, seperti kolesterol. Makanan yang mengandung kolesterol tinggi dapat meningkatkan resiko penyakit serangan jantung dan kanker (halodoc, 2018).

Seiring dengan berkembangnya dunia kuliner, kesadaran masyarakat pun semakin meningkat tentang kesehatan, dan hal ini sangat berpengaruh pada pola hidup sehat masyarakat dengan memakan makanan yang sehat dan bergizi yang berkembang di masyarakat. Dengan bahan makanan yang rendah kolesterol seperti jantung pisang, sayuran hijau, kacang-kacangan, oat, teh hitam, dll (dr. Allert, 2022).

Salah satu bahan pangan rendah kolestrol yang bisa menjadi alternatif pangan yaitu jantung pisang. Contoh pangan yang pernah diolah peneliti yaitu nugget jantung pisang (Valentina, Therescova Simbolon et al., 2016), pembuatan nugget jantung pisang terdiri dari 5 bahan, yaitu penggilingan bahan, pencampuran bumbu bahan lainnya, pencetakan ke

dalam loyang, pengkukusan, lalu penggorengan. Dan hasil akhir yang didapat nugget jantung pisang ini ialah, karna jantung pisang memiliki serat yang tergolong tinggi maka mempengaruhi kandungan pada nugget, selain karna serat yang dimiliki jantung pisang yang mempengaruhi kadar air pada nugget jantung pisang, cara pengolahan pun mempengaruhi, pengolahan nugget jantung pisang ini melalui pengolahan dengan cara pengkukusan. Kadar air yang tinggi juga mempengaruhi ketahanan lamanya kerusakan produk yang dibuat. Kadar lemak yang dihasilkan pun cukup tinggi karena melalui proses penggorengan pada proses akhir pembuatan nugget jantung pisang.

Maka dari itu jantung pisang bisa menjadi alternatif pengganti daging sapi dalam pembuatan rendang. Pokok pisang yang berfungsi dalam pembuahan buah pisang yaitu bunga pisang atau yang biasa disebut dengan jantung pisang. Jantung pisang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Selain itu jantung pisang dapat di jadikan bahan olahan pangan. Maka dari itu makanan olahan dari jantung pisang adalah suatu olahan pangan yang sehat dan banyak bizi yang baik bagi kesehatan tubuh manusia.

Maka dari itu penulis melihat jantung pisang sebagai bahan yang dapat jumpai di Indonesia dan penggunaannya pun belum dimaksimalkan dan belum banyak edukasi tentang jantung pisang, maka jantung pisang bahan yang cocok untung substitusi daging sapi dalam pembuatan rendang agar meningkatkan produksi asi pada ibu yang sedang menyusui (Febriyona & Tuna, 2018) dan menambah nilai dari jantung pisang itu sendiri. Dengan penemuan dibidang kuliner pengembangan bahan maka penulis mengangkat tema **PENGGUNAAN JANTUNG PISANG SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI DAGING SAPI DALAM PEMBUATAN RENDANG** sebagai judul dari tugas akhir di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Serta penulis juga berharap masyarakat

Indonesia dapat memanfaatkan jantung pisang menjadi berbagai macam produk agar jantung pisang bisa bernilai lebih.

B. Pertanyaan Penelitian

1. Apa saja bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan rendang jantung pisang?
2. Bagaimana proses pembuatan rendang jantung pisang?
3. Bagaimana hasil akhir rendang jantung pisang?

C. Tujuan penelitian

1. Tujuan Formal
 - a. Salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa/i Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dengan Program Studi Manajemen Tata Boga dengan melakukan eksperimen.
2. Tujuan Operasional
 - a. Sebagai alternatif pengganti daging sapi dalam pembuatan rendang untuk ibu menyusui.
 - b. Memanfaatkan sumber daya alam (jantung pisang) yang berlimpah di Indonesia (databoks, 2021) agar menaikkan nilai jantung pisang.

D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

1. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan penulis untuk Menyusun Tugas Akhir ini adalah metode eksperimen. Hakekat penelitian eksperimen (*experimental research*) adalah meneliti pengaruh perlakuan terhadap perilaku yang timbul sebagai akibat perlakuan Eksperimen merupakan modifikasi kondisi yang dilakukan secara sengaja dan terkontrol dalam menentukan peristiwa atau kejadian, serta pengamatan terhadap perubahan yang terjadi pada peristiwa itu sendiri (Alsa, 2004).

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian eksperimental untuk penganti bahan utama daging sapi dalam pembuatan rendang dengan jantung pisang.

2. Teknik Pengmpulan Data

a. Studi Kepustakaan

Dalam melakukan penelitian penulis melakukan pengumpulan informasi dan data yang relevan dengan napa yang sedang diteliti. Informasi yang didapat dari bahan kepustakaan seperti buku maupun e-book, laporan penelitian, jurnal, pendapat para ahli yang memiliki relevansi dengan masalah yang sedang diteliti oleh penulis (Nasir, 2013).

b. Observasi

Observasi merupakan mengumpulkan data dengan cara mengamati secara langsung pembuatan rendang dengan cara mencatat dan mendokumentasikan pada setiap kegiatan penelitian. Tahap observasi dimulai dari proses persiapan bahan dan peralatan yang digunakan pada penelitian hingga akhir proses penelitian.

c. Kuesioner

Kuisoner adalah alat yang dapat mengumpulkan data dengan metode survei untuk mendapatkan hasil opini dari responden (Isti Pujihastuti, 2010). Penulis mengumpulkan informasi dan data tidak hanya studi kepustakaan namun juga menggunakan kuesioner untuk memperoleh tanggapan atau berupa pendapat. Pertanyaan yang di ajukan kepada memuat berbagai aspek yaitu seperti penampilan, tekstur aroma dan rasa.

d. Panelis

Panelis adalah sebutan untuk orang yang menguji produk yang telah dibuat untuk penilai sebuah produk pada uji organoleptic. Kerja panelis ialah mencoba dan menilai sebuah produk yang dibuat untuk mendapatkan hasil atau nilai sedari sebuah produk (ipbtraining.com, 2021). Dalam tugas akhir ini penulis mengambil beberrapa panelis yang terdiri sebagai berikut :

1) Ahli gizi

Penulis melibatkan ahli gizi untuk panelis pada uji organoleptic ini agar penilaian yang di dapat sesuai dengan gizi apa yang penulis harapkan untuk aturan bagi ibu menyusui.

2) Ibu yang sedang menyusui

Penulis juga melibatkan ibu hamil untuk penilaian uji organoleptik yang sudah di uji oleh penulis.

3) Panelis umum

Penulis mencari konsumen umum untuk menjadi panelis pada uji orgaoleptik ini. Panelis umum biasanya hanya kosumen biasa yang menilai produk yang telah diuji oleh penulis.

E. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

a. Pra eksperimen

Pada pra eksperimen penulis melakukan penelitian di rumah pribadi yang berlokasi di Jalan Nata Sari XXI blok J No.21, Komplek Nata Endah, Kabupaten Bandung, Jawa Barat.

b. Eksperimen

Pada eksperimen penulis melakukan penelitian di rumah pribadi yang berlokasi di Jalan Nata Sari XXI blok J No.21, Komplek Nata Endah, Kabupaten Bandung, Jawa Barat.

2. Waktu Penelitian

a. Pra eksperimen

Pada pra eksperimen penulis melakukan penelitian pada bulan Oktober 2021

b. Eksperimen

Pada eksperimen penulis melakukan penelitian pada bulan November 2021 – July 2022