

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Kebutuhan manusia terhadap makanan akan selalu ada selama manusia itu sendiri hidup karena makanan adalah salah satu kebutuhan utama untuk keberlangsungan hidup manusia. Industri yang bergerak di bidang ini atau disebut juga dengan industri jasa boga bertujuan untuk menyediakan kebutuhan makan manusia selama keberlangsungan hidup manusia itu ada. Menurut definisi Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 jasa boga atau catering adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan dan disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan (pandewiratama.blogspot.com.)

Menurut Departemen Perindustrian dan Perdagangan (2016) usaha jasa boga adalah meliputi usaha penjualan makanan jadi (siap dikonsumsi) yang diselenggara melalui pesanan-pesanan untuk perayaan, pesta, seminar, rapat, paket perjalanan haji, angkutan umum dan yang lainnya. (pandewiratama.blogspot.com) Adanya perkembangan zaman membuat dunia bisnis pun berubah ke arah yang berhubungan dengan sektor kepariwisataan. Salah satunya adalah industri jasa boga, usaha industri jasa boga berperan sangat besar dalam pemberdayaan sumber daya manusia.

Zaman yang sudah berkembang ini membuat usaha industri jasa boga menjadi salah satu lahan pekerjaan yang besar di Indonesia. Perkembangannya sangat pesat jika kita bandingkan dengan 10 tahun ke belakang. Jenis dari usaha industri jasa boga sekarang ini sudah mengalami perkembangan yang sangat jauh, tidak hanya berlaku untuk usaha restoran, *café* dan *catering*. Sekarang industri jasa boga sudah

berkembang dalam penyedia makanan di kereta api, *in flight catering service*, hingga *cloud kitchen*.

Adapun tujuan dari industri jasa boga ini yang dikutip dari jurnal mandalabhakti.ac.id, menurut Soekarni dan Pendit (1998:5) adalah :

1. Menawarkan dan menjual produk berupa makanan dan minuman kepada konsumen.
2. Memenuhi kebutuhan konsumen dengan pelayanan yang baik seperti mutu makanan, pelayanan yang baik, *design* ruangan yang baik dan kualitas alat dan bahan yang dipakai.
3. Mencari keuntungan sebesar-besarnya untuk keberlanjutan usaha.

Industri jasa boga ini akan menjadi salah satu usaha yang sangat dibutuhkan manusia sampai kapan pun tidak mengenal zaman. Hal tersebut dikarenakan segala sesuatu yang berhubungan dengan industri jasa boga pasti berkaitan dengan makanan dan minuman. Dua hal tersebut tidak bisa dipisahkan dari manusia sampai kapan pun. Seperti yang dikatakan WHO (*World Health Organization*), “Makanan adalah substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan.”(merdeka.com)

Berdasarkan pengertian di atas, kandungan yang terdapat pada sebuah makanan haruslah memenuhi kebutuhan yang diperlukan oleh tubuh manusia. Kandungan-kandungan yang dibutuhkan manusia seperti vitamin, protein, karbohidrat, kalsium, dan yang lainnya. Dalam mencari kandungan vitamin pun berbeda setiap bahannya, itu dikarenakan terbanyak banyak jenis vitamin seperti vitamin A,B,C,B1,B12 dan yang lainnya. Setiap vitamin pun pasti memiliki

kandungannya masing-masing seperti vitamin A yang bermanfaat untuk kesehatan mata dan vitamin C yang bermanfaat untuk menjaga daya tahan tubuh.

Zat-zat tersebut pastinya dapat membentuk tubuh manusia agar tetap bertahan dari berbagai macam penyakit dan bakteri yang diakibatkan dari pencemaran lingkungan, polusi udara dan penyakit menular. Apabila tubuh manusia sudah mendapatkan gizi yang seimbang, maka tubuh manusia akan siap melakukan berbagai macam aktifitas sehari-hari. Menurut Chef Arimbi Nimpuro, “hidup sehat itu adalah segala sesuatunya dilakukan secara seimbang. Hal itu meliputi makan, olahraga, dan istirahat. Artinya tidak ada diet ekstrem atau olahraga ekstrem melainkan olahraga sesuai porsinya.”(merdeka.com, 2020)

Maka dari itulah apabila ada orang yang melakukan diet secara ekstrim namun asupan gizi yang diterimanya kurang, maka daya tahan tubuh pun akan lemah meskipun melakukan olahraga dan diet. Maka diet yang ideal adalah dengan melakukannya diseimbangkan dengan asupan gizi yang baik. Gizi yang diperlukan tubuh saat ingin melakukan diet contohnya adalah protein, vitamin, kalsium dan magnesium.

Salah satu zat atau gizi yang diperlukan oleh tubuh manusia adalah magnesium. Menurut Frances Largeman-Roth seorang penulis sekaligus ahli gizi, "Magnesium adalah mineral yang jadi bagian tim pembentuk tulang bersama kalsium dan juga vitamin D. Magnesium juga penting untuk menjaga jantung tetap sehat karena diperlukan untuk kontraksi dan relaksasi otot."(cnnindonesia.com, 2020)

Berdasarkan pernyataan di atas maka dapat diketahui bahwa magnesium sangat penting untuk kesehatan tulang dan jantung. Magnesium juga mineral yang jadi

bagian tim pembentuk tulang bersama kalsium dan vitamin D. Diperkirakan 70-80% orang mengalami kekurangan asupan gizi dari salah satu mineral penting ini. Penyebab orang bisa mengalami kekurangan asupan magnesium ini diakibatkan karena stres, penyerapan tubuh yang buruk, pola makan yang buruk dan juga pengaruh obat-obatan tertentu. Kekurangan magnesium dapat menyebabkan gangguan kepada tubuh kita seperti mual, kecemasan berlebih, otot sering kram, tekanan darah tinggi dan yang lainnya.

Magnesium bisa didapatkan dari dua sumber yaitu berasal dari sumber hewani dan sumber nabati. Sumber hewani yang bisa didapatkan untuk magnesium terdapat dalam ikan. Sedangkan untuk sumber nabati bisa kita dapatkan dari tahu, tempe, kacang-kacangan, gandum utuh dan sayuran hijau.(alodokter.com) Salah satu sayuran yang memiliki kandungan magnesium yang cukup tinggi adalah bayam. Dalam setengah mangkuk bayam, terdapat sekitar 80 mg magnesium. Sayuran satu ini bisa menjadi salah satu alternatif untuk para penderita darah tinggi untuk mencegah agar penyakit yang dialami penderita dapat membaik dengan mengkonsumsi bayam dengan cara pengolahan yang benar. Pengolahan bayam untuk makanan bisa dibuat menjadi hidangan sup dan bisa juga dijadikan keripik bayam dengan cara digoreng.

Kandungan zat gizi dalam 100 gr bayam dapat dilihat di tabel di bawah ini :

TABEL 1
KANDUNGAN GIZI BAYAM PER 100 Gr

No	Zat Gizi	Jumlah
1	Kalori	23 kkal
2	Lemak	0,39 gr
3	Protein	2,86 gr
4	Karbohidrat	3,63 gr
5	Serat	2,2 gr
6	Gula	0,42 gr
7	Sodium	79 mg
8	Kalium	558 mg
9	Magnesium	55 mg

Sumber: FatSecret Indonesia

Bayam (*Amaranthus*) adalah tumbuhan yang biasa ditanam untuk dikonsumsi daunnya sebagai sayuran hijau. Tumbuhan ini dikenal sebagai sayuran sumber zat besi yang penting bagi tubuh. Kandungan besi pada bayam relatif lebih tinggi daripada sayuran daun lain (besi merupakan penyusun sitokrom, protein yang terlibat dalam fotosintesis) sehingga berguna bagi penderita anemia.(cybex.pertanian.go.id) Untuk mencegah anemia dapat dilakukan dengan cara pola hidup sehat, olahraga teratur serta mengkonsumsi sayuran hijau segar yang

banyak mengandung zat besi. Tanaman bayam adalah salah satu jenis sayuran komersil yang mudah diperoleh di pedesaan maupun perkotaan.

Bayam merupakan sumber vitamin A, C, Fe, Ca dan K. Kandungan Fe atau zat besi pada bayam pun lebih tinggi dua kali lipat jika dibandingkan dengan jenis sayuran lainnya. Dalam tingkat konsumen, bayam dibagi menjadi dua macam yaitu bayam petik dan bayam cabut. Bayam petik merupakan jenis bayam yang memiliki daun lebar dan tumbuh tegak besar (hingga dua meter) dan daun mudanya dimakan terutama sebagai lalapan, urap serta digoreng setelah dibalur oleh tepung. Sedangkan bayam cabut adalah jenis bayam dengan ukuran daun lebih kecil dan ditanam untuk waktu yang singkat (paling lama 25 hari).

Jumlah produksi bayam yang banyak dan tersimpan dengan cukup lama akan membuat kualitas dari sayuran bayam menurun. Sehingga perlu solusi yang tepat agar bayam yang sudah tersimpan lama agar bisa dimanfaatkan selain dijadikan olahan untuk makanan. Salah satu solusinya yaitu mengubah bayam menjadi olahan tepung. Bayam yang sudah diubah menjadi tepung akan menjadi tahan lama karena kandungan air yang ada dalam tepung lebih sedikit dibandingkan dengan bayam yang masih berbentuk sayuran. Perubahan sayuran menjadi olahan tepung ini juga diikuti dengan adanya jenis-jenis tepung lain seperti tepung wortel, tepung ubi ungu, dan berbagai macam jenis tepung lainnya.

Menurut Nurdin, “Inovasi adalah sesuatu yang bersifat baru yaitu dengan memperkenalkan dan melakukan praktik atau proses baru (barang atau layanan) atau bisa juga dengan mengadopsi pola baru yang berasal dari organisasi lain.”(merdeka.com, 2016).

Berikut ini adalah beberapa eksperimen dengan menggunakan tepung bayam sebelumnya :

TABEL 2

PENELITIAN TERDAHULU EKSPERIMEN TEPUNG BAYAM

No	Nama Eksperimen	Nama Peneliti	Tahun	Keterangan
1	Penggunaan Tepung Bayam Sebagai Olahan Biskuit Bayam	Sukmawati dan Syafitri	2019	Biskuit bayam dapat menjadi camilan ibu yang sedang mengandung dan biasanya sering mual.
2	Pengolahan Tepung Bayam sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon	Chairul Salim, Vienna Artina dan Alisha Sekar Ayu	2019	Tepung bayam dapat memberikan warna alami dan dapat memberikan gizi yang lebih banyak dibandingkan tepung beras.
3	Pengaruh Substitusi Tepung Bayam Pada Pembuatan Kue Bolu Kukus terhadap Citarasa dan Kadar Fe	Ningsih dan Syofya	2019	Penggunaan tepung bayam untuk pengolahan bolu kukus dapat memberikan kandungan Fe yang lebih banyak.

Sumber : Google Scholar Tracer

Berdasarkan pernyataan di atas bisa diketahui bahwa sesuatu yang dilakukan dengan ide, gagasan, objek dan praktik dengan cara yang baru merupakan pengertian dari sebuah inovasi.

Maka dari itu penulis mencoba melakukan inovasi dengan memanfaatkan kandungan magnesium yang ada pada tepung bayam untuk pembuatan hidangan khas Korea yaitu *topokki*.

Salah satu alasan mengapa penulis memilih *topokki* untuk dijadikan objek eksperimen adalah karena *topokki* sedang populer di masyarakat dalam kategori *street food*. Maka dari itu penulis melakukan *survey* di Paskal Food Market dimana ada berbagai macam *street food* yang dijual disana. Berikut merupakan hasil *survey* penulis kepada 50 orang mengenai makanan *street food* favorit mereka :

TABEL 3
HASIL SURVEY MAKANAN STREET FOOD FAVORIT

No	Nama Makanan	Jumlah Suara
1	<i>Topokki</i>	13
2	<i>Onigiri</i>	10
3	Klepon	8
4	<i>Gyoza</i>	6
5	<i>Dimsum</i>	6
6	Cilok	4
7	Seblak	3

Sumber : Data olahan penulis, 2023

Topokki adalah hidangan yang berasal dari negara Korea Selatan yang terbuat dari tepung beras dan dimasak dalam bumbu *gochujang* yang pedas dan manis. Tepung beras yang dipakai berbentuk bulat batang yang memanjang seperti silinder. Makanan ini adalah salah satu makanan internasional, hidangan *topokki* merupakan salah satu hidangan yang sudah dikenal di seluruh dunia. Makanan ini di negara Korea Selatan sendiri biasanya sering ditemukan di kawasan street food yang ada di kota-kota besar di Korea Selatan.

Salah satu bahan untuk membuat *topokki* adalah menggunakan tepung beras. Kandungan gizi yang terdapat dalam tepung beras adalah karbohidrat. Apabila dibandingkan dengan tepung bayam maka kandungan gizi yang terdapat dalam tepung bayam lebih banyak dibandingkan dengan tepung beras. Selain untuk melakukan inovasi, penulis juga mencoba untuk menyajikan hidangan *topokki* ini dengan menggunakan tepung bayam agar kandungan gizi yang didapatkan dari hidangan *topokki* lebih banyak daripada *topokki* biasa yang hanya menggunakan tepung beras.

Selain memiliki gizi yang lebih banyak yang bermanfaat untuk tubuh, tujuan penulis melakukan percobaan ini adalah untuk menyajikan *topokki* dengan rasa yang tidak berbeda jauh dengan *topokki* pada umumnya tetapi lebih menyehatkan dikarenakan menggunakan tepung bayam. *Topokki* yang penulis buat tidak menggunakan bahan pengawet karena semua bahan langsung dibuat sehingga resiko yang didapat lebih sedikit apabila dibandingkan dengan *topokki* pada umumnya. *Topokki* pada umumnya biasanya dikemas dengan cara yang instan, hal ini sering dijumpai di *supermarket*.

Manfaat dari eksperimen ini adalah untuk menyadarkan masyarakat agar memakan makanan yang mengandung magnesium dan membuat makanan kaki lima seperti *topokki* ini bisa diolah menjadi makanan yang sehat pula.

1.2 Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana proses pembuatan *topokki* bayam apabila dilihat dari ketiga perbandingan resep, alat, bahan dan cara membuatnya ?
2. Bagaimana daya terima terhadap *topokki* bayam apabila dibandingkan dengan *topokki original*?
3. Bagaimana perbandingan harga *topokki* bayam dibandingkan dengan *topokki original*?
4. Bagaimana perbandingan kandungan gizi yang akan didapatkan dari *topokki* bayam dan *topokki original* ini?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Sebagai salah satu syarat akademis untuk menempuh ujian sidang dalam menyelesaikan studi Diploma III Jurusan Hospitality, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan *topokki* bayam apabila dilihat dari perbandingan ketiga resep, alat, bahan dan cara membuatnya.

- b. Untuk mengetahui apakah produk hasil eksperimen penulis yaitu *topokki* bayam dapat diterima di pasaran, target pasar untuk produk hasil eksperimen penulis adalah anak muda dan masyarakat menengah ke atas.
- c. Untuk mengetahui perbandingan harga antara *topokki* bayam dan *topokki* original.
- d. Untuk mengetahui perbandingan dari kandungan gizi yang akan didapatkan dengan menggunakan tepung bayam dalam pembuatan *topokki* bayam ini dan juga *topokki* original.

1.4 Metode Penelitian

1. Metode Eksperimen

Metode penelitian yang penulis gunakan dalam melakukan tugas ini adalah dengan menggunakan Metode Eksperimen. Ada berbagai jenis metode eksperimen yang bisa dilakukan. Akan tetapi apabila dibedakan berdasarkan lokasinya, metode eksperimen dibagi menjadi dua yaitu metode eksperimen laboratorium dan metode eksperimen lapangan. Salah satu kelebihan pada metode eksperimen menurut Hamdayama adalah dapat membuat siswa atau mahasiswa lebih percaya atas kebenaran atau kesimpulan berdasarkan percobaannya sendiri, daripada hanya mendengarkan guru atau dosen dan buku. (deepublishstore.com, 2016)

Penulis melakukan sebuah eksperimen pada pembuatan *topokki* menggunakan tepung bayam dan akan dibandingkan dengan *topokki* original yang berbahan dasar tepung beras.

2. Teknik Pengumpulan Data

- a. Pengamatan

Dalam melakukan pengumpulan data dalam tugas akhir ini, penulis melakukan observasi atau pengamatan selama eksperimen sedang berlangsung. Menurut Morissan (2017:143) observasi atau pengamatan adalah kegiatan sehari-hari manusia dengan menggunakan pancaindra sebagai alat bantu yang paling penting.(repositori.bsi.sc.id) Semua kekurangan selama proses melakukan eksperimen, penulis amati dan catat agar pada eksperimen selanjutnya ada perbaikan pada produk.

b. Kuisisioner

Dalam teknik ini, dilakukan dengan metode memberikan pertanyaan kepada orang lain yang berperan sebagai responden. Menurut Kusumah (2011:78) kuisisioner adalah sekumpulan pertanyaan tertulis yang ditujukan kepada subjek penelitian untuk dikumpulkannya berbagai informasi yang dibutuhkan dalam penelitian. Teknik ini mudah dilakukan apabila jumlah responden tidak tersebar di wilayah yang besar. (sastrawacana.id)

c. Studi Pustaka

Dalam teknik ini, penulis mengambil sumber penelitian dari dokumen atau catatan dari peristiwa yang sudah berlalu. Menurut Mestika Zed (2003) studi pustaka adalah sebuah kegiatan yang berkaitan dengan metode pengumpulan data pustaka, membaca, menulis dan mengolah bahan penelitian.(kumparan.com) Artinya penelitian dilakukan dengan mengambil hasil pengamatan orang lain, baik melalui catatan harian, sejarah kehidupan, biografi, peraturan, dan lain sebagainya.

d. Sampling

Setelah selesai membuat produk dengan perbandingan tepung yang berbeda-beda, penulis memberikan produk yang sudah dibuat kepada panelis dimana dalam hal ini bisa kita katakan sebagai proses melakukan kegiatan sampling. Menurut Handayani (2020) sampling adalah proses menyeleksi suatu elemen dari sebuah populasi yang diteliti untuk dijadikan sampel dan memahami berbagai karakter dari subjek yang dijadikan sampel, yang nantinya dapat dilakukan generalisasi dari elemen populasi.(kajianpustaka.com) Setelah semua panelis mencoba produk hasil eksperimen penulis, para panelis harus memilih satu produk yang paling sesuai dengan produk original. Tujuan dari melakukan sampling ini adalah untuk mempermudah jangkauan populasi yang luas dan dapat menghemat tenaga, waktu dan biaya.

e. Panelis

Untuk mendapatkan hasil dari eksperimen yang penulis lakukan, peran para panelis dalam menilai produk sangat berpengaruh kepada hasil

akhir eksperimen yang penulis lakukan. Menurut Betty dan Tjutju (2008) panelis adalah orang yang memiliki kelebihan sensorik yang dapat digunakan untuk menganalisa dan menilai karakteristik bahan pangan yang akan diteliti oleh penulis.(journal.binus.ac.id) Dalam memberikan penilaian terhadap produk, panelis harus memenuhi syarat-syarat tertentu agar penilaian yang diambil sesuai dengan prosedur. Selanjutnya menurut Betty dan Tjutju (2008) terdapat dua jenis panelis dalam melakukan penilaian terhadap produk, yaitu :

1) Panelis Ahli

Panelis Ahli merupakan seseorang yang memiliki sensitivitas yang tinggi dan memiliki pengalaman dan latihan yang lama dalam mengukur dan menilai sifat

karakteristik secara tepat. Panelis yang penulis pilih untuk menilai produk hasil eksperimen yang penulis buat adalah *chef* yang bekerja di restoran *Korean Cuisine*.

2) Panelis Konsumen

Panelis Konsumen merupakan seseorang yang memiliki sensitivitas yang tidak terlalu tinggi dan tidak memiliki pengalaman dan latihan dalam mengukur dan menilai sifat karakteristik secara tepat. Panelis konsumen yang bisa dipilih untuk menilai produk hasil eksperimen penulis salah satunya adalah masyarakat umum.

1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Lokasi yang digunakan untuk penulis melakukan penelitian ini dilakukan di rumah keluarga penulis di Komp. Taman Cihanjuang Kav. 65, RT 004 / RW 005 Kec. Parongpong Kab. Bandung Barat 40559 – Indonesia.

2. Waktu Penelitian

Penelitian dan eksperimen ini dilaksanakan dari bulan Januari 2023 hingga Juni 2023.