

# BAB 1

## PENDAHULUAN

---

### 1.1 Latar Belakang

Kuliner adalah industri yang bertumbuh pesat di Indonesia. Salah satu peran besar yang menjadikan kuliner itu berkembang adalah *restaurant*. Menurut Powers (2003) *Restaurant* adalah setiap tempat umum yang khusus menjual makanan untuk di konsumsi di suatu tempat. Namun berkembangnya jaman saat ini sering kita jumpai *online food* yang juga ikut membantu peran dalam industri kuliner.

Industri kuliner terus menunjukkan daya tariknya, pertumbuhan bisnis ini terus mengalami perkembangan yang positif, Pasarnya yang luas mulai merambah pada masyarakat kelas menengah, ke bawah hingga kelas atas. Berkembangnya usaha kuliner sering di kaitkan dengan mobilitas masyarakat yang semakin tinggi, dimana masyarakat di sibukan dengan pekerjaannya di luar rumah sehingga lebih memilih sesuatu yang bersifat praktis dan instan untuk memenuhi kebutuhannya sehari-hari. Dilihat dari perilaku masyarakat yang semakin berkembang inilah yang menyebabkan usaha yang bergerak di bidang kuliner menjadi sumber pendapatan di bidang makanan dan minuman.

Dengan demikian restoran merupakan suatu usaha yang memberikan jasa komersial yang kegiatannya menyediakan makanan, minuman dan juga hiburan bagi tamu yang datang untuk memenuhi kebutuhannya, serta mengetahui kebutuhan konsumen yang di layani.

Makanan merupakan sumber kebutuhan mahluk hidup untuk memberikan kelangsungan untuk hidup, oleh karena itu manusia adalah mahluk hidup yang sempurna apa bila di bandingkan dengan mahluk hidup lainnya, tentunya manusia membutuhkan makanan yang mempunyai kandungan gizi yang baik, seperti vitamin, protein, lemak dan lainnya. Menurut departemen kesehatan RI ( 2000:3) makanan adalah semua bahan dalam bentuk olahan yang di makan manusia terkecuali air dan

obat-obatan. Oleh karena itu, Makanan harus memiliki kandungan yang baik untuk tubuh dan tidak mengandung bahan – bahan yang berbahaya bagi tubuh manusia

Dengan demikian bahwa makanan terbuat dari bahan-bahan yang mengandung nilai gizi yang baik seperti vitamin, protein, lemak, karbohidrat dan lainnya. Namun untuk memperoleh suatu olahan makanan yang baik membutuhkan bahan tambahan atau bahan lainnya yang diolah untuk menjadi makanan yang enak untuk di santap, tidak hanya enak untuk di santap tetapi juga memiliki kandungan yang baik untuk manusia, dalam mengolah makanan tentu perlu memperhatikan nilai gizi yang berpengaruh terhadap kesehatan manusia. Setiap komponen makanan memiliki komponen yang fungsional untuk tubuh manusia.

Seiring berkembangnya zaman makanan sudah berkembang dengan pesat, banyak orang berinovasi mengenai produk makanan yang di jual. Salah satunya makanan dengan perpaduan bahan tambahan yang memiliki kandungan baik untuk manusia, dengan adanya perpaduan atau bahan tambahan tentu kita mendapatkan suatu komposisi untuk meningkatkan kandungan gizi dalam suatu produk makanan.

Roulade adalah makanan klasik yang berasal dari Jerman, kata roulade sebenarnya berasal dari kata *rouler* dari Perancis yang berarti *to roll* atau menggulung, pada jaman dahulu roulade sapi dianggap sangat special sehingga hanya di sajikan pada hari minggu, roulade adalah makanan yang pas untuk kerasnya musim salju di Jerman, pada dasarnya roulade ini memiliki citarasa asin dan gurih yang dimiliki dari hasil olahan pembuatan roulade, pada dasarnya roulade di buat dengan daging sapi giling, yang kemudian di campur dengan telur untuk memikat daging giling tersebut. Lalu setelah semuanya tercampur daging di ratakan di atasnya menggunakan kentang atau telur yang di buat per helai, lalu di gulung dan di ikat dengan tali benang Kasur, setelah itu kukus dalam keadaan menggulung, salah satu bahan yang dapat di padukan kedalam olahan roulade ini yaitu sayuran bunga jantung pisang, maka dari itu penulis akan membuat roulade dengan jantung pisang sebagai bahan tambahan karena pada umumnya roulade bisa di modifikasi dengan berbagai macam bahan yang bisa di gunakan selama itu baik untuk manusia. Jantung pisang mempunyai kandungan nutrisi yang baik.

Dalam industri kuliner tentu begitu banyak makanan yang tersebar di dunia ini, begitu banyak juga yang sudah termodifikasi dan juga menghilangkan keaslian suatu makanan, hal itu tidak aneh dalam dunia kuliner karena berbagai macam budaya dan kebiasaan suatu daerah, salah satunya yaitu roulade di Indonesia sendiri roulade banyak di kembangkan dengan mencampurkan bahan makanan tambahan ada yang di kombinasikan dengan sayuran dan bahan tambahan lainnya, hal ini menyebabkan cita rasa asli dari suatu makanan dapat berubah, bagi beberapa orang akan menganggap menambah bahan tambahan tidak akan merubah cita rasa dari makanan itu sendiri, maka dari itu tidak masalah jika suatu makanan di tambahkan dengan bahan yang lain.

Indonesia merupakan salah satu negara penbghasil tanaman pisang terbesar di dunia. Hal ini di dukung dengan iklim tropis dan tanah yang subur (Suyanti dan Supriyadi, 2008 ) oleh karena itu tanaman pisang merupakan bahan alam yang murah dan mudah di peroleh.

Jantung pisang merupakan bunga yang dihasilkan oleh pokok pisang yang berfungsi untuk menghasilkan buah pisang. Jantung Pisang dihasilkan semasa proses pisang berbunga dan menghasilkan tandan pisang sehingga lengkap. Hanya dalam keadaan tertentu atau spesies tertentu jumlah tandan dan jantung pisang melebihi tengah jantung 12 – 25 cm. dengan ukur lilit tengah jantung 12-25cm. Kulit luar jantung pisang keras dan akan terbuka apabila sampai waktu bagi mendedahkan bunga betina. Bunga betina dan jantan menghasilkan nektar untuk menarik serangga menghisapnya dan menjalankan proses pembungaan. Struktur jantung pisang mempunyai banyak lapisan kulit. Dari paling gelap coklat ungu kemerahan di bagian luar dan warna putih krim susu di bagian dalam. Terdapat susunan bunga berbentuk jejari di antara kulit tersebut dan di tengahnya yang lembut mempunyai cairan berwarna jernih dan akan menjadi pudar warnanya apabila jantung pisang terkena udara dari luar lingkungan sekitarnya ( Panji R, 2012 )

Bagian jantung pisang yang bisa dikonsumsi adalah bagian ketiga dari luar setelah bagian luarnya itu berwarna merah dan merah muda, bagian itu tidak bisa di konsumsi karena memiliki bagian yang keras dan mempunyai rasa yang pahit, sedangkan bagian dalam yang berwarna putih bisa dikonsumsi, tetapi harus

melakukan langkah langkah atau proses terlebih dahulu, agar bisa di konsumsi yang pertama adalah merebus dengan keadaan air mendidih, jika tidak menggunakan air mendidih hasil dari jantung pisang akan berwarna hitam dan sedikit menyebabkan rasa pahit, dan saat di rebus taburkan garam dan masukan daun klutuk agar menghilangkan rasa pahit, berikut lapisan yang bisa di konsumsi dan tidak :



**Gambar 1. 1 Jantung Pisang bagian tidak pahit**



**Gambar 1. 2 Jantung Pisang bagian pahit**

Jantung pisang pada umumnya di buang padahal banyak yang bisa di manfaatkan sebagai pangan alternative, semua tanaman pisang dapat memproduksi jantung pisang. Tetapi tidak semua jantung pisang dapat di konsumsi, ada beberapa jantung pisang yang dapat di konsumsi yaitu jantung pisang dari jenis pisang kepok, pisang batu, pisang siam, dan pisang klutuk. Jantung pisang dari jenis pisang ambon tidak dapat di konsumsi karena mengandung tannin yang tinggi dan memberikan rasa pahit.

Kandungan nutrisi per 100 gram jantung pisang segar menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (1992) : *Energi 31 kkal, Protein 1,2 g,*

*Lemak 0,3 g, Karbohidrat 7,1 g, Kalsium 3,0 mg, Fosfor 50 mg, Zat besi 0,1 mg, Vitamin A 170 mg, Vitamin B1 0,05 mg, Vitamin C 10 mg, Air 90,2 g dan BDD 25%.*

Dengan demikian kandungan yang dimiliki oleh jantung pisang ini baik di konsumsi dan juga memiliki zat yang bermanfaat.

Di Indonesia sendiri banyak yang sudah memodifikasi makanan roulade dengan berbagai macam alternative makanan, dengan banyaknya modifikasi ini tentu penulis memiliki inovasi produk dengan memanfaatkan jantung pisang. Dilihat dari banyaknya jantung pisang yang jarang di gunakan hanya pada produk tertentu, dengan demikian pisang tidak hanya di gunakan buahnya saja tetapi hampir semua komponen pisang dapat di manfaatkan, karena jantung pisang saat ini kurang banyak yang dapat mengolahnya juga hanya limbah pangan yang tidak memiliki hasil, akan tetapi penulis akan memanfaatkan jantung pisang sebagai bahan tambahan produk roulade.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang di kemukakan di atas dapat di rumuskan masalah sebagai berikut ;

1. Bagaimana formulasi resep roulade dengan pemanfaatan jantung pisang sebagai bahan tambahan?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada produk roulade dengan pemanfaatan jantung pisang sebagai bahan tambahan?
3. Bagaimana nilai ekonomis dan gizi yang terkandung pada roulade dengan pemanfaatan jantung pisang sebagai bahan tambahan?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

secara umum tujuan penelitian ini untuk menemukan formulasi resep roulade dengan tambahan jantung pisang ke dalam olahan, ada juga tujuan khusus penelitian ini sebagai berikut :

1. Mengetahui formulasi resep roulade dengan jantung pisang sebagai bahan alternative tambahan.
2. Mengidentifikasi daya terima konsumen terhadap produk roulade dengan jantung pisang sebagai bahan tambahan.
3. Mengetahui nilai ekonomis dan gizi yang terkandung pada roulade dengan jantung pisang sebagai bahan tambahan.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat penulisan ini akan memiliki inovasi baru terhadap produk roulade yang menggunakan jantung pisang sebagai bahan tambahan yang memiliki berbagai macam kandungan gizi di dalam jantung pisang, sehingga membuat konsumen tertarik pada inovasi baru.

### **Kegunaan Teoritis**

1. Bagi D3 perhotelan :

Penelitian ini dapat bermanfaat dan memberikan wawasan tentang jantung pisang yang di aplikasikan ke dalam produk roulade.

2. Bagi Penulis :

Penelitian ini menjadikan salah satu syarat kelulusan di D3 Perhotelan Telkom University dan menambah wawasan bagi penulis.

3. Bagi Peneliti Lebih Lanjut :

Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian lain yang sejenis atau berkaitan dengan isi dari penelitian.

### **Kegunaan Praktis**

1. Dari penelitian ini di harapkan dapat bermanfaat dan menjadi referensi inovasi produk.
2. Menjadikan bahan alternative untuk kreasi dalam produk roulade.