

## BAB I

### PENDAHULUAN

---

#### 1.1 Latar Belakang

Wisata kuliner merupakan industri bisnis yang menjanjikan bagi produsen makanan sehingga membuat para produsen makanan berlomba – lomba untuk mencari inovasi – inovasi baru dari makanan mulai dari inovasi makanan tradisional hingga membuat inovasi makanan baru. Wisata kuliner merupakan suatu kegiatan perjalanan yang menyediakan makanan dan minuman bagi wisatawan, yang memiliki tujuan untuk memenuhi kebutuhan kegiatan wisatawan saat melakukan relaksasi, rekreasi, pendidikan dan Kesehatan.

Kuliner dapat dibagi menjadi dua jenis yaitu non vegetarian dan vegetarian food. Vegetarian food adalah makanan yang berbahan dasar nabati atau berasal dari sayur sayuran, kacang kacang dan yang tidak mengandung hewani. Vegetarian food menjadi pilihan makanan sehat, dan menjadi alternatif olahan makanan mirip daging. Vegetarian telah menjadi salah satu pilihan gaya hidup masyarakat diberbagai negara, termasuk di Indonesia. Pada saat berdiri tahun 1998, jumlah vegetarian yang terdaftar pada Indonesian Vegetarian Society (IVS) sekitar 5000 anggota dan meningkat menjadi 60.000 anggota pada tahun 2007 dan sekitar 500.000 orang pada tahun 2010. Salah satu kuliner yang banyak digemari adalah sate.

Sate adalah masakan yang terbuat dari bahan utamanya adalah daging dan adapula jeroan hewan. Baik daging ayam, sapi, kambing, ikan dan berbagai macam daging yang di konsumsi lainnya. Sate sangat digemari karena mudah ditemukan dan juga karena memiliki berajam jenis contohnya seperti sate madura, sate meranggi, sate buntal, sate padang, sate lilit dan masih banyak. Setiap hidangan sate memiliki rasa yang berbeda beda dan bahan yang berbeda beda juga. Seperti sate pada daerah jawa rasanya cenderung manis sedang kan daerah Sumatra cenderung rasa asin dan sedikit pedas, selain rasa saus atau

sambal pendaping sate juga menjadi perimadona karena sebagian sate dimakan dengan condiment sambal atau saus yang berbeda beda seperti saus kacang dan sambel kecap.

Sate lilit adalah sebuah varian sate asal Bali. Lilit berarti "membungkus". Keunikan sate lilit adalah tidak dibuat dengan tusuk sate yang kecil dan tajam, namun dengan tusuk sate yang berbentuk datar dan lebar. Sate lilit ini dahulunya dibuat dengan bahan ikan, namun lama kelamaan kreasi kuliner menciptakan sate lilit yang dibuat dari bahan lain seperti daging babi, ayam, dan tuna. Sate lilit lindung adalah sate yang menggunakan daging ikan lindung (belut) sebagai bahan utamanya. Sate lilit pada awalnya dari daerah Klungkung, lama kelamaan hidangan ini menyebar diseluruh kawasan Bali, seperti di Denpasar, Gianyar, dan Badung. Karena itu penulis meneliti bagaimana resep sate lilit berbahan dasar nangka muda dengan tujuan resep vegetarian food yang dapat dinikmati disemua kalangan pencinta kuliner, baik vegan atau non vegan.

Buah Nangka Menurut Rukmana (1997) dalam sistematika (taksonomi) tumbuhan, kedudukan tanaman nangka diklasifikasikan sebagai berikut:

Kingdom : Plantae (tumbuh-tumbuhan)  
Divisi : Spermatophyta (tumbuhan berbiji)  
Sub-divisi : Angiospermae (berbiji tertutup)  
Kelas : Dicotyledonae (biji berkeping dua)  
Ordo : Morales  
Famili : Moraceae  
Genus : Artocarpus  
Species : A. Heterophyllus Lamk

Buah Nangka memiliki rasa daging yang tebal, berwarna kuning, dan manis, biji yang memiliki tekstur keras, kulit yang bergirigi tumpul. Buah nangka yang lonjong membulat memiliki aroma yang enak saat matang dan Buah nangka sampai saat ini mayoritas hanya mengkonsumsi daging buah. Sedangkan Nangka yang muda biasanya dimanfaatkan sebagai bahan campuran membuat sayur

mayur. Buah nangka memiliki saudara serupa namun berbeda yaitu cempedak, cempedak berbentuk lonjong memanjang dan beraroma cukup tajam. Daging cempedak lembut dan manis dan memiliki kulit yang hampir sama dengan kulit buah Nangka dimana memiliki gerigi tumpul namun kulit cempedak lumayan lembek saat matang lain halnya dengan buah nangka.

Buah nangka yang matang dibuat menjadi campuran es campur, cendol dan bahkan ada yang dijadikan kripik. Sedangkan yang mentahnya atau yang muda hanya dijadikan bahan campuran dalam membuat sayur mayur contohnya seperti gudeg, lodeh, dan sayur asem. Oleh karena itu penulis mengangkat inovasi dalam pembuatan sate lilit berbahan dasar Nangka muda dengan tujuan agar semua kalangan dapat mencicipi sate lilit, baik anak-anak yang kurang suka sayur maupun seorang yang vegetarian dapat memakan dan mencicipi sate lilit ini.

Dalam segi gizi Nangka dapat dilihat ditabel berikut:

**Tabel 1.1 komponen gizi pada buah Nangka**

NO	Komponen gizi	Nangka muda	Biji Nangka	Nangka matang
1	Energi	51,00	165	106,00
2	Protein	2,00	4,2	1,20
3	Lemak	0,40	0,1	0,30
4	Kalsium	11,30	33	27,60
5	Karbohidrat	45,00	36,7	20,00
6	Fosfor	29,00	200	19,00
7	Besi	0,50	1,0	0,90
8	Vitamin A	9,00	0	7,00
9	Vitamin B1	0,07	0,2	0,07
10	Vitamin C	25,00	10	330,00
11	Air	85,40	57,7	70,00

*Sumber : Agus, Direktorat Gizi Depkes (2009)*

Berdasarkan uraian di atas peneliti merasa perlu meneliti tentang pemanfaatan nangka muda yang kaya akan gizi di olah sebagai bahan baku pembuatan sate lilit.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian tentang pemanfaatan nangka muda sebagai bahan dasar sate lilit, penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi resep *sate lilit* berbahan dasar nangka muda ?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap *sate lilit* berbahan dasar nangka muda ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penulis mengangkat judul inovasi sate lilit berbahan dasar nangka muda adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi resep *sate lilit* berbahan dasar Nangka muda ?
2. Untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap inovasi sate lilit berbahan dasar Nangka muda ?

## **1.4 Kegunaan Penelitian**

Kegunaan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki sebuah inovasi baru dalam penggunaan Nangka muda yang dapat menggantikan daging sebagai bahan utama pembuatan makanan.

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

1. Penelitian ini bermanfaat sebagai penambah wawasan akan kegunaan Nangka muda dalam masakan. Agar dapat berguna untuk masyarakat dan mahasiswa D3 Perhotelan Telkom university.

2. Diharapkan memberi ide inovasi masakan vegetarian.
3. Dapat dijadikan referensi untuk penelitian yang sejenis atau yang bersangkutan.
4. Diharapkan menanbah kecintaan masyarakat dalam mengkonsumsi sayuran.

#### **1.4.2 Manfaat Praktis**

1. Dari penelitian ini diharapkan menjadi manfaat sebagai contoh masakan vegetarian yang akan dijual di restoran, tempat makan yang menyediakan vegetarian food.
2. Dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai referensi dan inovasi dalam penggunaan nangka sebagai bahan pokok makanan vegetarian lainnya.