

## BAB I

### PENDAHULUAN

---

#### 1.1 Latar Belakang

Keberagaman Indonesia mempunyai banyak pusat perbelanjaan yang terkenal. Salah satunya tempat tempat belanja furnitur favorit masyarakat saat berbelanja yaitu IKEA. Salah satu yang menjadi ciri khas dari IKEA yang digemari masyarakat adalah restorannya. Hidangan yang disajikan di IKEA sangat beragam, unik dan sangat enak. Salah satu menu favorit yang sering dipesan pengunjung yaitu Swedish Meatball. Dapat dilihat dari namanya, makanan ini berasal dari Negara Swedia. Namun, menurut akun resmi pemerintah Swedia sendiri, awalnya Swedish Meatball ini berasal dari Turki yang dibawa oleh Raja Charles XII yang sedang mengunjungi negara Turki yang dulu disebut Konstantinopel (Rasch, 2018).

Swedish Meatballs merupakan menu khas di IKEA yang sangat digemari pengunjung. Hidangan ini mirip seperti hidangan bakso. Berbentuk bulat seperti bola yang berisi daging yang dihidangkan dengan saus, selai buah lingonberry, dan kentang tumbuk atau kentang rebus. Kandungan gizi pada hidangan Swedish meatball ini sangat berlimpah. Diantaranya dalam 8 buah Swedish meatball memiliki kandungan gizi diantaranya; Protein 14 gram, lemak 19 gram, 280 kalori 12 gram karbohidrat, kurang dari 1 gram fiber dan 450 mg sodium (Garden-Robinson, 2021).

Kadar lemak pada Swedish meatball sangat tinggi dibandingkan dengan kadar protein. Hal inilah yang menimbulkan ketertarikan peneliti untuk dapat mencari tahu bahan apa yang dapat meningkatkan kadar protein dari Swedish meatball ini. Salah satu cara yang dapat digunakan yaitu dengan menambahkan bahan yang mengandung protein sangat tinggi.

Bahan pangan lokal daerah sangat beragam di Indonesia, karena Indonesia kaya akan sumber daya alam. Pengembangan dan pemanfaatan pangan lokal

daerah yang bersifat fungsional dapat meningkatkan potensi yang dimiliki oleh pangan lokal daerah menjadi lebih besar. Salah satu pangan lokal tersebut yaitu Kacang Kedelai. Kandungan sumber utama protein nabati dan minyak nabati dapat ditemukan pada kacang kedelai (Fanggidae et al., 2020). Olahan pangan daerah yang menggunakan kacang kedelai sebagai bahan utama yaitu Produk Tahu.

Tahu sangat mudah didapatkan di Indonesia, terutama di wilayah kabupaten Sumedang yang terkenal akan produk tahu. Tahu sendiri memiliki kandungan protein yang sangat tinggi, karena komposisi asam amino yang lengkap menyebabkan protein tahu lebih tinggi dibandingkan protein kedelai. Tahu merupakan makanan khas dari daerah Sumedang yang memiliki gizi dan protein sangat tinggi. Selain itu karena gizinya sangat tinggi, tahu disebut sebagai daging tanpa tulang (Herdhiansyah et al., 2022).

Pemanfaatan tahu sebagai bahan tambahan ke dalam produk ini diharapkan dapat mendatangkan sebuah inovasi baru Swedish Meatballs yang memiliki rasa unik lokal Indonesia dan juga kandungan gizi yang lebih baik. Disisi lain juga dapat memperkenalkan lebih jauh tahu sebagai makanan khas yang enak serta bergizi dan dapat diolah menjadi berbagai olahan.

Hal inilah yang menimbulkan ketertarikan peneliti untuk melakukan eksperimen yang dapat menghasilkan kreasi yang tidak hanya mengacu pada rasa, penampilan dan keviralan saja. Namun, terhadap kandungan gizi makanan tersebut. Peneliti bermaksud menambahkan tahu Sumedang ke dalam adonan swedish meatball.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi resep pemanfaatan tahu sumedang pada produk Swedish Meatballs. Peneliti melakukan uji organoleptik berdasarkan pada rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan pada pemanfaatan tahu sumedang pada produk Swedish Meatballs. Serta mengetahui daya terima terhadap konsumen pada pemanfaatan tahu sumedang pada produk Swedish Meatballs.

Peneliti mengambil topik ini karena masih sangat sedikit yang menggunakan bahan dasar tahu sumedang sebagai produk olahan yang mudah di inovasi menjadi produk yang baru. Peneliti mengambil bahan dasar tahu sumedang berdasarkan minat dan juga kreasi baru yang belum pernah dikembangkan sebelumnya.

Manfaat dari penelitian ini diharapkan mendatangkan inovasi baru swedish meatball dengan rasa unik dan bergizi. Maka dari itu penelitian penting dilakukan karena menginovasi suatu produk yang jarang digunakan sebagai bahan dasar makanan internasional dan penelitian ini jarang ditemui. (Khoerunisa, 2020) mengatakan bahwa kita harus percaya diri untuk berperan aktif dalam memajukan pangan lokal daerah disekitar dengan cara mengonsumsinya atau mengubahnya menjadi produk olahan yang lebih menarik. Berdasarkan pemaparan diatas, peneliti bermaksud membuat penelitian yang berjudul “Pemanfaatan Tahu Sumedang Pada Swedish Meatball”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang diangkat dari masalah ini adalah:

- 1) Bagaimana formulasi resep pemanfaatan tahu sumedang pada produk Swedish meatball.
- 2) Bagaimana daya terima konsumen pada pemanfaatan tahu sumedang pada produk Swedish meatball.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penulis mengangkat judul pemanfaatan tahu sumedang pada produk swedish meatball adalah sebagai berikut:

- 1) Tujuan yang ingin dicapai dari dilakukannya penelitian yaitu untuk Mengetahui formulasi resep pemanfaatan tahu sumedang pada Swedish meatball.

- 2) Tujuan yang ingin dicapai dari dilakukannya penelitian untuk Mengetahuidaya terima konsumen pada pemanfaatan tahu sumedang pada produk swedish meatball.