BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Oncom adalah salah satu makanan tradisional khas Indonesia yang berasal dari Jawa Barat (Kurniawan I, 2022). Selama bertahun tahun, Oncom sudah menjadi salah satu bagian dari kehidupan masyarakat dan cukup digemari karena cita rasanya yang khas dan proses pembuatannya yang unik. Terbuat dari fermentasi ampas kedelai biasanya sisa dari pembuatan tahu atau bungkil kacang tanah, oncom mempunyai aroma dan rasa yang autentik (Alifa Y, DKK, 2024). Tapi seiring dengan berjalannya waktu, minat masyarakat, terutama generasi muda, terhadap makanan fermentasi tradisional seperti oncom mulai berkurang. Pilihan makanan yang semakin beragam, serta kecenderungan untuk memilih makanan yang lebih praktis dan modern menjadi salah satu penyebabnya.

Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS), konsumsi oncom di kota Bandung adalah sebagai berikut:

Tabel 1. 1 Konsumsi Oncom Di Kota Bandung

Kelompok Kacang Kacangan	**Rata-rata Konsumsi Per Kapita Seminggu Menurut Kelompok Kacang Kacangan di Kota Bandung (Satuan Komoditas)**				
	2018	**2019**	**2020**	**2021**	**2022**
Oncom	0,014	0,009	0,008	0, 007	0,011

Sumber: Badan Pusat Statis

Berdasarkan data Rata-rata Konsumsi Per Kapita Seminggu Menurut Kelompok Kacang-Kacangan di Kota Bandung dari tahun 2018 hingga 2022, terlihat adanya fluktuasi dan tren penurunan konsumsi oncom dalam beberapa tahun terakhir. Pada tahun 2018, konsumsi oncom tercatat sebesar 0,014 satuan komoditas per kapita per minggu, kemudian mengalami penurunan secara berturut-turut menjadi 0,009 pada 2019, 0,008 pada 2020, dan mencapai titik

terendah sebesar 0,007 pada tahun 2021. Meski pada tahun 2022 terjadi sedikit peningkatan menjadi 0,011, angka ini masih berada di bawah level konsumsi tahun 2018. Fakta ini menunjukkan bahwa minat masyarakat terhadap oncom sebagai bagian dari konsumsi harian cenderung menurun, terutama di wilayah asalnya sendiri, yakni Kota Bandung yang merupakan bagian dari Jawa Barat, daerah yang dikenal sebagai tempat asal oncom.

Melihat kondisi ini, perlu dilakukan upaya inovatif untuk menyatukan kekayaan kuliner tradisional dengan selera generasi muda (Ahsan, M.R, et al, 2025). Salah satu pendekatan yang dapat diterapkan adalah mengombinasikan oncom, bahan pangan fermentasi khas Jawa Barat, dengan makanan yang telah lebih dikenal dan disukai oleh kalangan muda, seperti pasta. Pasta jenis fettucini dipilih karena karakteristiknya yang fleksibel dalam pengolahan serta memiliki tampilan visual yang menarik. Inovasi ini dilakukan dengan mencampurkan oncom ke dalam adonan fettucini, sehingga menghasilkan perpaduan rasa yang unik namun tetap dapat diterima secara luas. Selain itu, bayam juga ditambahkan sebagai bahan campuran adonan untuk memberikan warna hijau alami serta meningkatkan kandungan nutrisi, khususnya kandungan serat dan zat besi (Ghina, A. et al, 2024). Kehadiran bayam tidak hanya memperkaya cita rasa tetapi juga meningkatkan tampilan produk menjadi lebih menarik.

Selain menghadirkan rasa yang unik dan berbeda, belum ditemukan penelitian sebelumnya yang mengembangkan inovasi pasta dengan memanfaatkan kombinasi bahan sayuran bayam dan oncom. Salah satu inovasi yang telah dikembangkan sebelumnya adalah pemanfaatan *red oncom* sebagai bahan tambahan dalam produk makanan seperti pasta dan biskuit. Penelitian tahun 2024 menunjukkan bahwa red oncom dapat memberikan citarasa umami yang khas dan gurih, sehingga mampu meningkatkan aspek sensorik sekaligus nilai gizi pada produk pasta. Inovasi ini menjadikan red oncom sebagai alternatif sumber protein berbasis fermentasi tradisional yang bernilai tinggi (Fitriyah et al., 2024). Oncom memiliki kandungan nutrisi yang tinggi, seperti protein nabati dan serat, yang memberikan kontribusi positif terhadap nilai gizi produk (Slamet, D. S, 2012). Di sisi lain, bayam juga dikenal kaya akan vitamin, mineral (Yudhistira,B, et al., 2019), serta memiliki aroma dan cita rasa yang khas, sehingga dapat mendukung karakteristik produk secara keseluruhan. Untuk

mengetahui sejauh mana produk ini dapat diterima oleh konsumen, dilakukan evaluasi melalui uji daya terima yang mencakup aspek rasa, tekstur, dan tampilan oleh sejumlah panelis. Hasil dari pengujian ini akan menjadi dasar penting dalam pengembangan produk agar benar-benar sesuai dengan preferensi pasar.

Urgensi inovasi ini adalah pembuatan produk berbasis oncom dan bayam agar lebih adaptif terhadap selera modern, salah satunya dengan mengintegrasikannya ke dalam bentuk makanan yang lebih familiar di kalangan muda seperti pasta. Melalui inovasi seperti ini, diharapkan konsumsi oncom dapat meningkat kembali sekaligus menjaga eksistensi kuliner tradisional di tengah arus globalisasi makanan modern.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi resep subtitusi oncom dan bayam pada fettucini?
2. Bagaimana tingkat penerimaan konsumen terhadap fettucini oncom dan bayam?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui formulasi resep fettucini berbasis oncom dan bayam.
2. Untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap fettucini oncom dan bayam.

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian tentang substitusi fettucini oncom dan bayam bisa memberikan kontribusi yang sangat penting dalam pengembangan di teori kuliner, yang dikhususkan pada teori fusion food. Dengan mengadaptasi oncom dan bayam,

oncom adalah makanan fermentasi tradisional khas Indonesia, dan bayam merupakan sayuran yang memiliki cukup banyak kandungan gizi ke dalam bentuk fettucini, riset ini bisa memperkenalkan konsep yang baru dalam dunia kuliner tentang bagaimana kuliner tradisional bisa bertransformasi supaya oncom lebih sesuai dengan tren global tanpa menghilangkan elemen khasnya. Inovasi fusion food ini juga berpotensi dalam memperkaya referensi kuliner tradisional Indonesia, karena bisa memberikan sudut pandang yang baru di pengolahan dan penyajian oncom yang bisa lebih diterima oleh masyarakat generasi muda. Selanjutnya, penelitian ini membuka ruang bagi studi yang lebih lanjut tentang bagaimana perubahan kesukaan konsumen, khususnya generasi muda yang lebih menyukai makanan praktis, dapat mempengaruhi pola konsumsi kuliner tradisional.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini memiliki manfaat praktis dalam pengembangan produk kuliner berbasis inovasi lokal yang lebih relevan dengan preferensi generasi muda. Dengan memanfaatkan oncom dan ke dalam bentuk fettucini, produk ini diharapkan dapat meningkatkan daya tarik makanan tradisional melalui pendekatan modern yang praktis, estetik, dan sesuai dengan tren gaya hidup saat ini. Hal ini dapat mendorong peningkatan konsumsi produk pangan lokal dalam format yang lebih diterima oleh pasar muda yang cenderung selektif terhadap visual dan narasi makanan yang mereka konsumsi.

Selain itu, inovasi fettucini oncom juga membuka peluang strategis bagi pelaku industri makanan dan minuman (F&B), khususnya restoran, kafe, dan UMKM kuliner, untuk menghadirkan menu baru yang unik dan bernilai jual tinggi. Pemanfaatan bahan lokal seperti oncom dan bayam tidak hanya memperkuat identitas produk, tetapi juga berkontribusi pada penguatan ekonomi lokal melalui peningkatan permintaan terhadap bahan baku tradisional. Dengan demikian, penelitian ini dapat menjadi referensi bagi pengembangan produk fusion food berbasis kearifan lokal yang mampu bersaing di pasar domestik maupun global.