

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kuliner merupakan bagian dari warisan budaya yang terus berkembang seiring dengan inovasi dan perubahan gaya hidup masyarakat. Pengertian kuliner adalah kegiatan yang berhubungan dengan memasak atau aktivitas memasak. Kuliner juga dapat diartikan sebagai hasil olahan yang berupa masakan lauk-pauk, panganan maupun minuman (Rispawati & Utami, 2019). Kegiatan masak-memasak tidak lepas dari kuliner yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. Kata kuliner merupakan unsur serapan bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berarti berhubungan dengan memasak (Astria, 2018). Salah satu tren yang semakin populer adalah *fusion food*, yaitu kombinasi antara unsur makanan dari berbagai budaya untuk menciptakan cita rasa baru yang unik dan inovatif. Saat ini, tren kuliner modern semakin berkembang dengan adanya perpaduan antara makanan tradisional dan teknik memasak internasional. *Fusion food* juga bisa diartikan sebagai inovasi bidang makanan yang menggabungkan beberapa unsur tradisi kuliner yang berbeda dari 2 negara atau lebih (Adolph, 2016).

Pisang merupakan salah satu tanaman buah unggulan. Karena pohon pisang mempunyai pisang sebagai buah untuk langsung dimakan dan bisa dimasak, daun pisang yang sering dipakai masyarakat untuk membungkus makanan, dan jantung pisang yang bisa di olah menjadi masakan tradisional. Penulis mencoba berinovasi dengan memanfaatkan jantung pisang sebagai alternatif bahan pangan lokal. Umumnya bagian yang dimanfaatkan dari tanaman pisang adalah buahnya, sementara bagian lainnya masih belum dimaksimalkan pemanfaatannya. Salah satunya adalah jantung pisang. kandungan karbohidratnya tergolong tinggi, bahkan lebih tinggi dari jagung (Ristyanadi et al., 2022). Jantung pisang adalah bunga yang dihasilkan oleh Pokok Pisang (*Musa spp.*) yaitu sejenis tumbuhan dari keluarga *Musaceae* yang berfungsi untuk menghasilkan buah pisang. Jantung Pisang dihasilkan semasa proses pisang berbunga dan menghasilkan tandan pisang sehingga lengkap.



Gambar 1. 1 Jantung Pisang
Sumber: Google

Jantung pisang mempunyai cairan berwarna jernih dan apabila jantung pisang terkena udara dari luar lingkungan sekitarnya akan menjadi pudar warnanya (Novitasari et al., 2019). Padahal, bila diolah dengan benar jantung pisang memiliki khasiat yang baik untuk kesehatan tubuh. Olahan jantung pisang dapat berupa dendeng, nugget, sayur, dan sebagainya. Jantung pisang dapat diolah menjadi bahan baku pembuatan meat-like product (produk pangan seperti daging) yang bertujuan menyubstitusi daging, sehingga para vegetarian dapat mengonsumsinya (Dara Kristianti & Ida Syamsu Roidah, 2023).

Selain penggunaan Jantung pisang, pemilihan bahan sebagai pengikat pada produk pepes memegang peranan penting dalam pengembangan produk makanan. Bahan yang bisa dipakai sebagai pengganti telur adalah Oat. Oat adalah alternatif nabati yang bisa memperluas segmentasi konsumen, termasuk konsumen yang ingin menjalani pola makan diet. Oat sebagai pengganti telur pada pepes yang memiliki banyak manfaat. Oat merupakan bahan makanan yang kerap dijadikan bahan makanan pengganti bagi seseorang yang ingin menurunkan berat badan (Dianah et al., n.d.). Oat adalah serat yang sangat baik karena memiliki beta glukana, dan kaya akan vitamin, mineral, dan antioksidan. Gandum utuh adalah suatu sumber makanan dan kelompok antioksidan unik yang divalidasi dapat melindungi dari penyakit jantung (Juliana et al., 2022). Oat mengandung karbohidrat kompleks sehingga menimbulkan efek kenyang lebih lama sehingga membutuhkan waktu lebih lama untuk dicerna oleh tubuh, yang dapat membantu makan lebih sedikit dengan memperlambat pencernaan (Rosida & Rosida, 2024).



Gambar 1. 2 Oat
Sumber: Google

Stuffed chicken atau ayam isi adalah salah satu teknik memasak yang populer dalam kuliner Barat, di mana ayam diisi dengan berbagai bahan untuk meningkatkan cita rasa dan tekstur hidangan. Biasanya, isian *stuffed chicken* menggunakan keju, daging, atau sayuran. Dalam penelitian ini, olahan pepes jantung pisang akan dipakai sebagai isian *stuffed chicken* untuk memberikan gabungan rasa tradisional dan modern dalam satu hidangan. Pepes jantung pisang memiliki cita rasa gurih, rempah yang khas, serta tekstur lembut yang dapat melengkapi ayam sebagai bahan utama.



Gambar 1. 3 Stuffed chicken
Sumber: google

Alasan penulis menggunakan pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken* karena biaya produksi pembuatan pepes jantung pisang lebih murah daripada isian *stuffed chicken* pada umumnya yang berisikan *smoked beef*, keju, bayam, krim, jamur, tomat, dan saus. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan resep pepes jantung pisang sebagai isian *stuffed chicken* sebagai inovasi kuliner yang menggabungkan keunikan rasa dengan teknik memasak modern. Selain itu, penelitian ini juga akan menganalisis daya terima konsumen, pemanfaatan bahan yang jarang dipakai, serta potensi produk ini sebagai menu baru dalam industri kuliner.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusah masalah yang di angkat dari masalah ini adalah :

1. Bagaimana formula resep dari pengembangan produk pepes jantung pisang sebagai Isian *chicken stuffed* ?
2. Bagaimana daya terima pengembangan produk pepes jantung pisang sebagai Isian *chicken stuffed* ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul Pengembangan produk pepes jantung pisang sebagai isian *chicken stuffed* adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui formula resep dari pengembangan produk pepes jantung pisang sebagai *isian chicken stuffed*
2. Untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen dari pengembangan produk pepes jantung pisang sebagai isian *chicken stuffed*

1.4 Kegunaan Penelitian

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

1.4.1 Manfaat Teoritis

Memberikan informasi mengenai potensi pemanfaatan jantung pisang sebagai bahan utama pembuatan pepes. Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian sejenis atau yang berkaitan dengan makanan tradisional dalam produk kuliner modern.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi solusi dalam pemanfaatan jantung pisang sebagai bahan dasar pepes, serta sebagai inovasi dalam pengembangan produk kuliner modern berbasis bahan lokal.
2. Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi industri kuliner, terutama produsen pepes, dalam pemanfaatan sebagai alternatif pengganti bahan utama yang biasanya dijadikan limbah bagi masyarakat. Menjelaskan manfaat penelitian secara praktis (Berkaitan dengan manfaat penelitian bagi dunia industri).