

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Diversifikasi pangan merupakan suatu program pemerintah yang berfokus pada penganeekaragaman bahan pangan. Diversifikasi pangan difungsikan sebagai upaya yang memiliki kaitan erat dengan peningkatan kualitas sumber daya manusia, perbaikan gizi masyarakat yang meliputi aspek produksi, konsumsi, pemasaran serta distribusi dan pembangunan pertanian pada bidang pangan. Ikhran & Chotimah (2022:274) menjelaskan bahwa di versifikasi pangan memiliki makna adanya bahan pangan alternatif yang bisa menggantikan bahan dasarnya sehingga akan mengurangi ketergantungan terhadap satu jenis bahan pangan yang dominan dikonsumsi. Diversifikasi pangan tidak hanya terbatas pada bahan pangan pokok saja, tetapi juga terhadap pangan lainnya, karena konteks dari diversifikasi adalah untuk meningkatkan mutu gizi masyarakat secara kualitas maupun kuantitas serta sebagai usaha untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia.

Pengolahan bahan pangan lokal merupakan salah satu strategi dalam menciptakan kestabilan kondisi ketahanan pangan di Negara Indonesia. Permasalahan yang dihadapi adalah rendahnya minat masyarakat untuk mengolah bahan pangan lokal menjadi beberapa produk yang bermutu tinggi. Pemanfaatan bahan pangan lokal, seperti sayur-sayuran dapat mengurangi tingkat ketergantungan masyarakat terhadap bahan baku nonlokal (impor) (Arief et al., 2018). Kebijakan percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan sangat

diperlukan untuk mendorong terciptanya penyediaan aneka ragam pangan yang berbasis pada potensi sumber daya lokal dan tentunya sebagai strategi untuk mengatasi ketergantungan masyarakat terhadap jenis bahan pangan impor di Indonesia. Sejalan dengan membantu program pemerintah, maka perlu adanya ketahanan pangan untuk mendukung pemenuhan kebutuhan pangan yang cukup bagi masyarakat yang dapat dilakukan melalui diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal yang lebih beragam, bergizi seimbang dan aman untuk dikonsumsi.

Keanekaragaman sayuran merupakan kekayaan *biodiversitas* (Keragaman hayati) yang sangat penting dalam kehidupan. Keanekaragaman sayuran merepresentasikan sumber makanan, pakan, obat-obatan dan banyak produk lainnya dalam kehidupan di bumi. Indonesia memiliki nutrisi kekayaan sayuran dengan kandungan nutrisi tinggi, bermanfaat bagi kesehatan dan berpotensi secara ekonomi. Indonesia memiliki kurang lebih 40.000 jenis tumbuhan yang diantaranya terdiri dari 250 jenis sayuran, 12.000 jenis jamur, 1.500 jenis tumbuhan paku, 150 jenis bambu dan rotan serta lainnya. Sayuran lokal atau sayuran *indigenous* merupakan bagian dari keanekaragaman hayati yang dimiliki Indonesia. Sayuran lokal didefinisikan sebagai sayuran yang beradaptasi di suatu daerah dan dapat tumbuh dengan baik sehingga dapat mengekspresikan potensinya secara penuh (Elsi, 2024). Sayuran dapat berupa sayuran buah, sayuran daun, dan sayuran umbi. Data sayuran lokal yang sudah terkumpul dilapangan dilakukan pemetaan sumber daya genetik sebagai dasar untuk pelestarian dan pengembangan sayuran lokal. Salah satu jenis sayur lokal asli Indonesia adalah bunga kecombrang.

Bunga kecombrang adalah sejenis tumbuhan rempah dan merupakan tumbuhan tahunan berbentuk terna yang batang, bunga, buah, serta bijinya dimanfaatkan sebagai bahan sayuran di Indonesia. Penggunaan bunga kecombrang selama ini hanya terbatas sebagai penambah rasa sedap pada masakan. Secara empiris daun kecombrang dapat dimanfaatkan sebagai sayur dan batangnya digunakan untuk beberapa jenis masakan daging (Hibatullah & Yuliana, 2021). Selain itu bunga kecombrang bisa juga dimanfaatkan sebagai minuman dan obat-obatan terutama berkhasiat sebagai obat luka, penghilang bau badan dan mulut karena kandungan nutrisinya yang luar biasa, bunga kecombrang juga dipercaya memiliki efek antibakteri, antioksidan, dan larvasid. Selain itu beberapa sayur lokal asli Indonesia adalah jantung pisang, melinjo, jagung, bengkoang, daun pakis, daun kelor dan lainnya dengan gizi dan nutrisinya masing-masing yang dapat diolah menjadi beberapa jenis makanan ataupun kuliner.

Sebagai destinasi wisata, Indonesia merupakan negara yang kaya akan kuliner. Salah satu konsep kuliner di Indonesia adalah kuliner Eropa. *Appetizer*, *main course*, dan *dessert* merupakan tiga istilah untuk jenis makanan yang disajikan dalam bentuk, porsi, dan urutan yang berbeda dalam jenis kuliner tersebut. Saat ini, wisata kuliner menjadi salah satu daya tarik wisatawan untuk mengunjungi suatu daerah, bahkan di negara lain. Promosi wisata kuliner merupakan hal yang sangat penting dilakukan bagi Indonesia agar kuliner Indonesia dikenali oleh masyarakat luas ataupun mendunia (Cherniaieva, 2021).

Salah satu jenis *appetizer* yaitu salad. Salad adalah suatu makanan yang dihidangkan bersama dengan *dressing* (saus salad) baik itu makanan berupa

sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan. Kata salad diperkirakan berasal dari bahasa latin “*herba salata*” arti *herba* berarti sayuran dan *salata* berarti digarami atau diberi garam, jadi *herba salata* adalah sayuran yang diberi garam (Pramezwary et al., 2023). Tampaknya sulit untuk mendapatkan definisi yang pasti tentang salad. Pada mulanya salad diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayur-sayuran segar (*crispy leaf vegetables*). Dalam perkembangannya pengertian ini tidak sepenuhnya benar, karena banyak bahan makanan lain yang ditambahkan pada sayur-sayuran tadi, sehingga lahirlah salad yang beraneka ragam. Dalam pembuatan salad sendiri bahan yang digunakan masih banyak yang menggunakan bahan impor sedangkan di Indonesia sendiri hasil pertanian yang ada belum semaksimal mungkin dimanfaatkan (Pramezwary et al., 2023)

Pada penelitian ini, peneliti memilih bunga kecombrang untuk memodifikasi resep hidangan pembuka barat, agar terciptanya variasi menu yang baru, bunga kecombrang yang mudah ditemui dan manfaat bunga kecombrang yang sangat baik bagi tubuh. Berdasarkan uraian tersebut, dapat dijelaskan alasan dipilihnya judul Modifikasi *Vegetable Salad Combrang Blossom* dengan maksud untuk memperluas pengetahuan menggunakan bunga kecombrang dan sayur lokal kepada setiap kalangan dan menciptakan resep modifikasi yang bervariasi agar dapat dimanfaatkan dengan baik sebagai salah satu bahan tambahan dalam membuat hidangan pembuka.

Modifikasi resep adalah perubahan terhadap makanan dari kondisi terbaru sehingga tercipta menu yang lebih bervariasi tanpa merubah bentuk keasliannya. Tujuan dilakukannya yaitu untuk menambah variasi rasa, nilai gizi dan penampilan untuk mendapatkan nilai jual. Modifikasi resep dibagi menjadi

tiga cara yaitu pertama modifikasi dari segi bahan makanan meliputi menambah, mengurangi dan menggantikan suatu bahan makanan. Kedua, modifikasi dari segi teknik memasak, baik itu teknik memasak panas basah, panas kering dan lemak. Ketiga yaitu memodifikasi dari segi jumlah porsi (Fredy Akbar et al., 2020). Pada penelitian ini modifikasi resep yang dimaksud oleh peneliti yaitu untuk meningkatkan keanekaragaman pada hidangan pembuka, meningkatkan nilai gizi, dan meningkatkan daya terima masyarakat terhadap hidangan pembuka barat yang menggunakan bunga kecombrang sebagai bahan dasar tambahan khas Indonesia.

Berdasarkan pengalaman selama magang di HOMM Saranam Baturiti, Tabanan, peneliti melihat jenis salad dihotel tersebut masih banyak menggunakan sayur yang di impor dari luar, sedangkan Baturiti sendiri adalah salah satu desa penghasil sayur di pulau Bali, sehingga penulis tertarik untuk memodifikasi varian *salad vegetable* terbaru dengan menggunakan sayur lokal asli Indonesia dan mengkombinasikannya bersama dengan *Thousand Island dressing*. Mengapa peneliti lebih memilih memodifikasi jenis vegetable salad dan *Thousand Island dressing* yaitu karena sesuai dengan observasi yang peneliti dapatkan di Hotel HOMM Saranam Baturiti, Tabanan, menu paling laris di hotel tersebut adalah *vegetable salad*, dan saus *Thousand Island* adalah dressing yang banyak diminati oleh tamu yang ada disana. Dan adapun alasan utama peneliti memilih eksperimen ini adalah karena sayur lokal Indonesia memiliki beberapa keunggulan serta manfaat. Secara umum sayur lokal memiliki banyak kandungan gizi, sumber vitamin yang tinggi, dan juga merupakan sumber protein serta antioksidan (Juliana et al., 2020). Salah satu keunikan sayur lokal Indonesia yaitu hanya terdapat di Indonesia dan bahkan ada juga yang tumbuh hanya di daerah tertentu

saja. Karena itu peneliti ingin mengeksplorasi serta memanfaatkan sayur lokal khususnya bunga kecombrang, jantung pisang, daun kelor, daun pakis, jagung manis, melinjo dan bengkoang melalui eksperimen pembuatan salad tersebut. Dalam modifikasi ini bunga kecombrang digunakan sebagai pengganti *underline* sekaligus sebagai campuran saus *Thousand Island*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi dan kualitas salad yang akan dibuat oleh peneliti, baik dari segi warna, rasa dan tekstur. Selain itu salad ini juga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Pemilihan salad ini sebagai produk pada penelitian yaitu sebagai strategi dalam memaksimalkan pemanfaatan serta dapat memberikan kontribusi dalam upaya pemberdayaan sumber pangan lokal menjadi produk yang inovatif.

1.2 Identifikasi Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dibuat, maka dapat diidentifikasi masalah–masalah sebagai berikut:

1. Masih banyaknya penggunaan sayur impor dalam pembuatan salad sehingga perlu adanya diversifikasi pangan lokal.
2. Adanya potensi sayur lokal yang belum dimanfaatkan dengan optimal.
3. Sayur lokal memiliki potensi yang sangat tinggi untuk dikembangkan menjadi produk–produk yang bermanfaat dan inovatif.

1.3 Pembatasan Masalah

Upaya pemecahan masalah yang telah dipaparkan dalam identifikasi masalah tersebut, penulis membatasi penelitian ini dan fokus pada uji kualitas *Vegetable Salad Combrang Blossom* dilihat dari beberapa aspek yaitu warna, rasa, dan tekstur.

1.4 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan batasan masalah di atas maka rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah formulasi *Vegetable Salad Combrang Blossom*?
2. Bagaimana kualitas *Vegetable Salad Combrang Blossom* dilihat dari aspek warna, rasa, dan teksturnya?.

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari eksperimen ini adalah sebagai berikut:

1. Menemukan formulasi dan kriteria yang berkualitas baik pada *Vegetable Salad Combrang Blossom*.
2. Mendeskripsikan kualitas *Vegetable Salad Combrang Blossom* melalui uji organoleptik dilihat dari aspek warna, rasa, dan teksturnya.

1.6 Manfaat Hasil Penelitian

Sesuai dengan tujuan penelitian yang telah dikemukakan di atas adapun manfaat dari hasil penelitian ini sebagai berikut:

1.6.1 Manfaat Teoritis

1. Memberikan kontribusi pengetahuan dalam upaya pemberdayaan bahan pangan lokal menjadi produk yang inovatif.
2. Memberikan informasi mengenai bahan pangan lokal sebagai bahan pencipta formula baru pada salad.
3. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan sumbangan pengetahuan atau referensi belajar bagi mahasiswa/mahasiswi prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

1.6.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Peneliti

Peneliti akan memiliki keterampilan, pengalaman serta pengetahuan terkait bahan pangan lokal dalam pembuatan *Vegetable Salad Combrang Blossom*.

2. Bagi Masyarakat

Masyarakat diharapkan dapat memanfaatkan secara maksimal hasil pangan lokal yang ada, selain itu masyarakat juga memperoleh formula baru dalam pembuatan salad.

3. Bagi Industri

Bagi industri dijadikan sebagai inovasi pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi menu inovatif di hotel HOMM Saranam, Baturiti.

