

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Paris van java merupakan julukan yang diberikan Kolonial Belanda terhadap Kota Bandung yang memiliki arti "*paris dari jawa*". Julukan ini diberikan kepada Kota Bandung antara tahun 1920-1925. Kota Bandung terkenal dengan keindahan alam dan kesejukan udaranya, dikarenakan kemiripan antara Kota Bandung dan Perancis selatan dalam hal geografisnya, Kolonial Belanda lalu melakukan pembangunan cukup besar di Kota Bandung ini hingga menambah keindahan dari Kota Bandung, lengkap dengan sarana, dan kebutuhan untuk masyarakat setempat, dikarenakan hal ini juga Kota Bandung dijuluki "*Pasris Van Java*". Nama lain dari Kota Bandung juga adalah "*Kota Kembang*" yang menunjukkan bahwa Kota Bandung adalah Kota yang dipenuhi oleh bunga pada zamannya. Kota Bandung juga merupakan salah satu pusat kuliner di Indonesia dan salah satu kota yang sering mengeluarkan ide – ide atau inovasi dalam membuat sebuah makanan. (Silaen, 2015)

Purwastuti menjelaskan bahwa, dunia kuliner dipenuhi dengan inovasi dan kreativitas disetiap tahunnya. Makanan juga memiliki beberapa kriteria dalam pembuatannya yang di antara lain makanan harus menarik, indah dan juga bersih. (Purwastuti, 2015)

Salah satu kuliner yang sedang naik daun di Bandung adalah Kebab. Di Amerika dan Inggris, Kebab adalah sebuah daging yang ditusuk dengan sayuran seperti bawang bombay, paprika, dan tomat atau terkadang disebut "*shish kebab*" atau "*shashlik*". Namun di daerah Timur Tengah Kebab atau biasa di sebut "*Doner Kebab*". Doner kebab adalah daging yang di bakar dan di beri sayur dan di lilit oleh roti pita. (Marks, 2010)

Kebab berasal dari bahasa Arab yaitu daging goreng atau daging panggang. Doner kebab memiliki beberapa base, antara lain, daging sapi cincang sebagai inti dari isian kebab, lalu mayonnaise, saus tomat, dan saus sambal sebagai pelengkap rasa dari kebab, lalu sayuran sebagai pendamping daging, lalu roti pita sebagai pelilit dari isian kebab tersebut. (Davidson, 1999)

Kadir Nurdin merupakan penemu dari Doner kebab di tahun 1972, warga asal Turki tersebut menemukan Doner kebab dengan cara memanggang daging domba yang diputar lalu diiris dan di satukan dengan sayuran dan saus. Kadir Nurdin menemukan Doner Kebab saat ia berjualan daging sapi panggang di Jerman. Setelah itu ia dapat membuat makanan yang penuh dengan nilai gizi tetapi dengan harga yang dapat dijangkau oleh pekerja di Jerman. Setelah dia berhasil menemukan resep roti pita, kemudian dia memasukan daging panggang jualannya ke dalam roti pita dan diberi saus dan sayuran, barulah di tahun 1972 dapat kebab dapat di kenal oleh pekerja di jerman, dan meluas ke seluruh dunia. Setelah itu ditahun 2011 Kadir Nurdin di tetapkan sebagai penemu pertama Doner Kebab oleh Asosiasi Produsen Makanan Khas Turki. (khalil, 2017).

Roti pita merupakan bahan dasar dari pembuatan doner kebab, roti yang berasal dari Timur Tengah ini berbentuk pipih dan sudah ada sejak Tahun 2500 sebelum masehi. Roti pita juga disebut sebagai *“pocket bread”* atau roti kantung karena proses pembuatan roti pita ini membutuhkan suhu yang panas, yang membuat roti pita mengembang, dan jika di potong menyerupai kantung. Pembuatan Pita bread memerlukan suhu berkisar antara 800-900°F. (Friedman, 2006). Bahan utama dari roti pita adalah air, terigu, dan ragi. Berikut adalah bahan dasar dari roti pita.

TABEL 1.1: RESEP PEMBUATAN ROTI PITA

No	Name	Quantity
1	All purpose flour	3 Cup
2	Water	1 Cup
3	yeast	2 Tbs
5	Olive oil	3 Tbs
6	salt	2 Tbs

Sumber: (young, 2013)

Roti pita memiliki kalori yang cukup tinggi dari penggunaan tepung gandum, dengan mengurangi pemakaian tepung gandum dan di ganti dengan tepung beras merah, dapat mengurangi kalori yang terkandung dalam roti pita, karena beras merah memiliki banyak kegunaan, salah satunya untuk diet. Satu mangkuk (195 gr) beras merah masak mengandung 84

mg magnesium, sedangkan beras putih dalam jumlah yang sama hanya mengandung 19 mg magnesium. Beras merah juga mengandung fiber dan asam lemak yang lebih baik jika dibandingkan dengan nasi putih. Fiber dan asam lemak berguna untuk mencegah sembelit, dan fiber juga berguna untuk diet. Proses yang paling baik dalam pembuatan nasi beras merah adalah dengan cara merendamnya dengan air hangat (38°C) selama 20 jam sebelum dimasak seperti nasi putih biasa. Proses ini akan merangsang pengecambahan sehingga mengaktifkan beragam enzim dalam beras merah. Dengan cara memasak seperti ini, akan diperoleh kandungan asam amino yang lebih lengkap termasuk Gamma-aminobutyric acid (GABA). GABA dapat meningkatkan hormon pertumbuhan pada manusia, karena itulah beras merah yang memiliki Gamma-aminobutyric acid sangat cocok bagi para binaragawan yang sangat membutuhkan protein asam amino untuk perkembangan ototnya). (Louise, 2004).

Salah satu keunggulan dari beras merah adalah antioksidan yang tinggi dikarenakan di dalam beras merah terdapat flavonoid. Flavonoid merupakan pigmen yang memiliki fungsi sebagai antioksidan yang melindungi kolonosit dari stress oksidatif. Tetapi flavonoid ini juga yang mengakibatkan beras merah sendiri mudah basi, karna sifat pigmen ini menyerap ultraviolet dari matahari. Flavonoid di dalam beras merah dibagi menjadi beberapa golongan yaitu, *flavone*, *flavon-3-ol*, *flavonone*, *flavan-3-ol* dan *antocyanidin* (Adzikya, 2011)

Beras merah memiliki banyak *Ansonianin*. Ansonianin merupakan pigmen yang terdapat di beras merah yang larut dalam air, ada beberapa factor yang mempengaruhi Ansonianin, Antara lain, suhu, sinar, pH, dan oksigen, ansonianin ini merupakan senyawa yang dapat menjadikan beras merah sebagai pewarna alami dari warna merah ataupun ungu. (yolaning, 2012)

Indonesia merupakan salah satu penghasil beras merah terbanyak didunia, dan salah satu beras merah terbaik yang ada di Indonesia yaitu dari Tabanan Bali. Beras merah dari Bali memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan sebagai pangan konvensional, karena beras merah dari Bali banyak mengandung nutrisi, senyawa fenolik, ansonianin dan aktivitas antioksidan yang tinggi. (Adzikya, 2011)

Penulis menggunakan beras merah sebagai tambahan untuk pita bread mengingat Kebab merupakan makanan yang cukup banyak mengandung kalori atau lemak jenuh, untuk mengurangi lemak jenuh yang terdapat pada kebab penulis berencana untuk mengurangi resiko

obesitas yang disebabkan oleh tingginya kadar lemak jenuh yang terdapat di kebab itu. Maka dari itu penulis akan mencoba membuat perpaduan antara tepung gandum yang ditambah dengan beras merah untuk mengurangi lemak jenuh di roti pita sebesar 30% dari jumlah tepung yang digunakan, maka dari itu penulis akan meneliti "*Inovasi Pembuatan Roti pita sebagai bagian dari keabdengan berbasis tepung beras merah*". sebagai tugas akhir untuk menyelesaikan studi D3 di Telkom University.

1.2 Rumusan Masalah

Sesuai dengan judul yang akan diangkat maka dalam penulisan rumusan masalah dapat ditentukan sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi pembuatan kulit kebab berbasis tepung beras merah?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk kulit kebab berbasis tepung beras merah?

1.3 Tujuan Penelitian.

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka diambil beberapa tujuan dari penyusunan proyek akhir ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi resep pembuatan kebab menggunakan tepung beras merah sebagai substitusi roti pita.
2. Mengetahui daya terima masyarakat dengan dibuatnya kebab bersubstitusi tepung beras merah.

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat praktis dan teoritis.

1.1.1 Manfaat Teoritis

1. Bagi Jurusan Perhotelan

Peneliti ini digunakan untuk menerapkan ilmu yang telah dipelajari selama diperkuliahan dalam bentuk pengolahan makanan.

2. Bagi Penulis

Peneliti ini sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan Program Studi Diploma III Jurusan Perhotelan Universitas Telkom. Dan untuk menambah wawasan serta pengetahuan bagi penulis terutama tentang pengolahan makanan.

3. Bagi Peneliti Lebih Lanjut

Peneliti ini dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis atau berkaitan dengan isi dari penelitian.

1.1.2 Manfaat Praktis

1. Penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan kepada pengusaha kebab untuk meminimalisir lemak jenuh yang terdapat pada kebab.