

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebagai daerah industry, Cikarang dikenal sebagai gudangnya tempat para pekerja asing tinggal. Salah satu negara yang penduduknya dominan tinggal di daerah tersebut berasal dari negara Jepang, hal ini ditandai pada daerah Lippo Cikarang banyak berdiri restoran dan kedai-kedai bernuansa Jepang. Hal tersebut yang mendorong para pengusaha dibidang kuliner berlomba-lomba untuk membangun restoran bernuansa Jepang.

Banyaknya restoran Jepang di daerah tersebut yang membuat makanan Jepang menjadi trend bagi masyarakat sekitar. Hal ini dilihat dari banyaknya penduduk asing dan local yang datang berkunjung pada restoran tersebut untuk menyantap kudapan khas Negeri Sakura. Salah satu menu yang cukup digemari adalah Katsu.

Katsu yang merupakan kependekan dari Tonkatsu, dalam pengucapan orang Jepang untuk tonkatsu yang diartikan sebagai potongan daging babi. Tonkatsu yang ini melibatkan pemotongan bagian tengah belakang babi menjadi irisan setebal 2-3 sentimeter, melapisi dengan panko atau remahan roti, menggorengnya dengan minyak banyak atau biasa dikenal dengan teknik *deep frying*, dan kemudian menyajikannya dengan saus *Worcestershire* Jepang, nasi dan irisan kubis serta mayonnaise atau biasa disebut dengan salad. Dua jenis utama adalah fillet dan loin. Tonkatsu sering disajikan dengan parutan kubis, atau di atas alas nasi (menjadikannya hidangan donburi, disebut Katsudon). Katsu mulai dikenal pada era Meiji di sebuah restoran di daerah Ginza, Katsu di Jepang adalah salah satu contoh hidangan utama atau *maincourse*.

Maincourse atau hidangan utama memiliki komposisi yang lengkap. Karena *maincourse* adalah suatu hidangan yang masuk kedalam kategori makanan berat. Sehingga dalam komposisi tersebut terdapat beberapa kandungan yang mengandung zat karbohidrat, protein, lemak dan juga vitamin didalamnya. Zat-zat yang terkandung

dalam hidangan utama (*maincourse*) sangat berguna bagi tubuh diantaranya karbohidrat berperan sebagai sumber energi tubuh, protein yang bermanfaat bagi imunitas atau kekebalan tubuh sehingga dapat terhindar dari berbagai macam penyakit dan tak lupa anti oksidan yang berperan untuk membantu tubuh menjadi lebih sehat.

Salah satu upaya agar masyarakat sekitar dapat menikmati beef katsu dalam jangka panjang diperlukan modifikasi pangan. Modifikasi pangan adalah suatu kegiatan untuk meningkatkan menu sehingga lebih berkualitas dalam hal rasa, aroma, tekstur dan nilai gizi. selain itu juga merupakan cara untuk menambahkan keanekaragaman menu pada satu daerah atau intitusi. Modifikasi ini dilakukan dengan cara mengubah cara memasak, penambahan bahan, penvampuran bumbu, perubahan bentuk, warna, cita rasa dan penggunaan alat atau mesin.

Kasava (singkong ketela pohon, ubi kayu) berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai peyanga ketahanan pangan. Saat ini kasava dianggap pangan inferior karena tampilan penyajian kurang menarik, kurang luwes untuk diolah, menjadi makanan siap saji dengancepat, mudah dan murah, serta kurangnya inovasi baru untuk mengolah singkong itu sendiri.

Singkong juga sangat tinggi akan kandungan nutrisi yang sangat bermanfaat bagi kesehatan kita. Singkong menyediakan energy besar 160 kkal, jumlah karbohidrat 38.06gr, protein 1,36gr, 2,5 total lemak, 0.28g, kolesterol 0 mg, dan serat 1,8g. kandungan vitamin tertinggi ubi kayu adalah float (vitamin B9) 27 mg, Vitamin C 20, 6 mg, dan Vitamin k 1,9 mg. Selebihnya adalah Niacin 0.048mg, Pyridoxine 0.088mg, Riboflavin 0.048mg, Thamin 0.087 mg, Vitamin A 13 IU<, dan Vitamin E 0.19mg.

Saya mengambil singkong sebagai bahan baku tambahan dalam pembuatan beef karna singkong memiliki kandungan gizi yang lebih besar dibandingkan dengan menggunakan bahan lain. Hal tersebut dopertegas menurut Gardjito(2013) yang dikutip dalam gizi.unida.gontor.ac.id bahwa Singkong mengandung kalori 146 kkal/100g, 1,2g protein, 0.3g lemak, 34g karbohidrat. Selain zat gizi makro, singkong juga mengandung berbagai vitamin dan mineral yang baik untuk kesehatan tubuh.

Modifikasi kali ini dilakukan dengan cara penambahan singkong dalam ingredient utama pembuatan beef katsu. Dari yang sebelumnya ingredient utama katsu adalah daging sapi, telur dan tepung oanir kali ini ditambahkan dengan singkong. Hal ini dilakukan untuk mengurangi jumlah daging sapi yang akan digunakan dalam produksi beef katsu sebelumnya. Penambahan singkong dilakukan karena singkong merupakan salah satu jenis karbohidrat yang mempunyai tekstur cukup berserat dan juga tingkat kekenyalannya yang menyerupai daging sapi.

Dengan demikian biaya produksi dapat menjadi lebih rendah sehingga dapat menurunkan harga jual. Bila harga jual dapat diturunkan maka semua kalangan dapat menikmati beef katsu yang telah melewati proses modifikasi ingredient namun tidak tertinggal rasa original dari beef katsu itu sendiri. Dan pengusaha beef katsu pun dapat meningkatkan penjualan dengan harga produksi yang terjangkau.

Sehubung dengan Fenomena tersebut penulis tertarik untuk mneyusun proyek akhir dengan judul **“Modifikasi Beef Katsu Dengan Penambahan Singkong”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latarbelakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana formulasi resep modifikasi Beef Katsu dengan singkong?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap modifikasi Beef Katsu dengan singkong?

1.3 Tujuan Penelitian

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

1. Untuk mengetahui formulasi resep modifikasi Beef Katsu dengan singkong.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap modifikasi Beef Katsu dengan singkong.

1.4 Kegunaan penelitian

1.4.1 Teoritis

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai modifikasi Beef Katsu dengan singkong.
- b. Memberikan informasi kepada masyarakat khususnya pada kalangan pelajar, mahasiswa, dan masyarakat menengah kebawah bahwa singkong dapat dijadikan bahan tambahan dalam pembuatan Beef Katsu.

1.4.2 Praktis

- a. Mempopulerkan modifikasi Beef Katsu dengan Singkong.
- b. Memanfaatkan singkong sebagai bahan tambahan dalam pembuatan Beef Katsu.
- c. Modifikasi resep ini bertujuan agar masyarakat pada kalangan pelajar, mahasiswa, dan masyarakat menengah kebawah dapat menikmati Beef Katsu dengan harga yang terjangkau.