

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kuliner merupakan salah satu hasil budaya yang erat kaitannya dengan masyarakat. Karena selain dari fungsi utama bahan makanan sebagai pemenuhan kebutuhan pokok, kuliner juga memiliki nilai – nilai sejarah bahkan filosofis. Kuliner yang authentic adalah salah satu jenis kreatifitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan serta menambah nilai budaya kuliner tradisional, sama seperti yang lainnya, kebudayaan Indonesia penting untuk dijaga dan dilestarikan otentiknya (Warawardhana & Maharani, 2014).

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki berbagai jenis makanan tradisional hampir di setiap provinsinya, begitu pula Provinsi Bali. Makanan tradisional bagi masyarakat Bali merupakan salah satu budaya yang diwariskan sejak generasi terdahulu hingga bahkan sekarang. Di Bali makanan tradisional lahir & berkembang, ketika bahan makanan awalnya hanya digunakan sebagai bahan obat-obatan saja. Olahan makanan bagi masyarakat Bali terbagi menjadi 2 (dua) kategori yaitu makanan untuk upacara dan makanan untuk jamuan, hal ini menunjukkan bahwa munculnya makanan tradisional khas Bali terkait dengan kebudayaan umat Hindu di Bali (Dewi et al., 2020).

Base Genep adalah bumbu dasar khas yang berasal dari Bali. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat Base Genep terdiri dari 15 macam rempah-rempah yang diaduk menjadi satu. Kitab Lontar menyebutkan bahwa Base Genep sudah tersedia sejak 2000 tahun lalu menurut kitab lontar. Namun beberapa orang menyebutkan bila Base Genep di temukan abad ke-9 ketika ada hubungan antara India dengan Bali. Saat ini bumbu base genep lebih banyak digunakan pada makanan seperti ayam betutu base genep, dan sate lilit. Namun pada penelitian

ini ingin membuat bumbu base genep menjadi lebih unik dengan penggunaan cumi sebagai bahan dasar (li & Bumbu, 2017).

Cumi merupakan produk laut yang banyak terdapat di perairan Indonesia. Sebagian besar cumi diolah menjadi bahan makanan protein tinggi. Cumi memiliki sifat mudah mengalami penurunan mutu sehingga perlu dilakukan pengolahan dengan segera agar cita rasa cumi tidak berkurang. Jenis produk olahan cumi sebagai konsumsi lokal masih terbatas antara lain cumi kering asin, cumi asap dan cumi laut. Cumi olahan merupakan salah satu alternatif yang dapat dibuat dalam pengembangan produk makanan berbahan baku cumi, salah satu olahan tersebut yaitu mie (Hoffman, 2018.).

Mie hadir sekitar abad ke 6 yang pertama kali dibuat oleh masyarakat China dengan sebutan Shui Yin Bing yang berarti Mie Rebus. Mereka memanfaatkan tepung terigu sebagai bahan utama yang direndam ke dalam air yang kemudian dibentuk menjadi gulungan panjang dan dimasak dengan air panas. Dikarenakan berbahan dasar dari gandum dan tepung terigu berarti mie mengandung gluten. Gluten merupakan protein yang terdapat dalam tepung dan beberapa jenis kacang-kacangan alami dan biji-bijian. Salah satu contoh gluten free yaitu dengan mengganti tepung sebagai bahan utama pembuatan mie menjadi oat (Syarif, 2015).

Masyarakat pada umumnya menjadikan mie sebagai makanan pokok untuk di konsumsi. Namun dikarenakan mie pada umumnya berbahan dasar gandum dan tepung terigu maka mie memiliki kandungan gluten yang tidak baik bagi tubuh apabila dikonsumsi terus menerus. Maka diperlukanlah sebuah inovasi untuk menciptakan mie yang aman untuk tubuh apabila dikonsumsi dalam jangka Panjang dan salah satu inovasi yang dapat dilakukan adalah inovasi mie substitut tepung oat cumi bumbu base genep yang dimana menggunakan bahan baku tepung yang berasal dari oat dengan topping cumi menjadikan makanan ini lebih sehat jika dikonsumsi.

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis ingin melestarikan base genep menjadi mie substitut tepung oat. Mie oat cumi base genep juga sangat baik dikonsumsi jangka panjang bagi penderita penyakit autisme. Mie oat cumi base genep mampu membuat sistem pencernaan menjadi sehat dikarenakan terdapat kandungan probiotiknya dan mampu mengurangi risiko penyakit diabetes tipe 2, kanker kolorektal serta mengurangi risiko paparan logam berat dan beracun.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah penelitian ini adalah:

- 1) Bagaimana formulasi resep inovasi mie substitut tepung cumi base genep?
- 2) Bagaimana daya tarik konsumen terhadap produk judul mie substitut cumi base genep?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui formulasi resep inovasi mie substitut tepung oat dengan cumi bumbu base genep.
2. Untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap produk inovasi mie substitut tepung oat dengan cumi bumbu base genep.

1.4 Batasan Masalah

Penelitian yang dilakukan berfokus kepada formulasi resep inovasi mie substitut tepung dengan cumi bumbu base genep dan daya terima konsumen terhadap produk tersebut penulis memilih cumi dengan jenis cumi laut karena cumi laut merupakan cumi yang paling memungkinkan untuk dibuat mie.

1.5 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini meliputi kegunaan praktis dan teoritis sebagai berikut :

Kegunaan Teoritis

- a. Memberikan informasi mengenai protein penggunaan cumi sebagai pengganti mie
- b. Menambah pengetahuan bagi penelitian berikutnya terkait inovasi mie substitut cumi base genep

Kegunaan Praktis

- a. Kembali mengangkat base genep makanan khas bali dengan inovasi mie substitut tepung dengan cumi bumbu base genep.
- b. Memberi informasi formulasi resep inovasi mie substitut tepung dengan cumi bumbu base genep.