

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri makanan dan minuman merupakan suatu industri yang mengalami perkembangan sangat pesat diseluruh dunia, bahkan di Indonesia. Industri makanan dan minuman merupakan suatu cabang industri yang secara umum mengalami tren pertumbuhan yang positif, sehingga terdapat banyak kota dan daerah di Indonesia yang juga menjadi pusat dari industri makanan dan minuman yang salah satunya yaitu kota Tegal. Kota Tegal merupakan kota yang memiliki pertumbuhan yang cukup pesat disektor industri pengolahan makanan dan minuman. Sehingga sektor makanan dan minuman mempunyai peluang usaha, karena banyak wisatawan yang sengaja datang berwisata untuk sekedar mencari makanan khas dari Tegal.

Di Indonesia terkenal dengan beragam jenis makanan dan minuman yang mempunyai tampilan menarik serta menjadi ciri khas setiap daerah. Namun dari sekian banyaknya jenis makanan, terdapat satu makanan yang dikenal sebagai makanan khas Indonesia yaitu nasi goreng. Nasi goreng adalah makanan khas Indonesia yang diadaptasi dari gaya masakan China. Pada dasarnya nasi goreng sering menjadi menu sarapan pagi atau makan

malam rumahan di Indonesia (Dewi, 2022). Nasi goreng menjadi makanan yang banyak digemari, karena bisa dengan mudah ditemukan di mana saja. Di mana cita rasanya yang gurih juga menjadi salah satu faktor yang menyebabkan nasi goreng digemari oleh banyak orang.

Nasi goreng merupakan suatu makanan berupa nasi yang pengolahannya dilakukan dengan cara digoreng serta diaduk memakai minyak goreng, umumnya ditambah kecap manis ataupun saos, bawah merah, bawah putih serta bumbu pelengkap lainnya (Harsanti & Andriani, 2021). Nasi goreng merupakan hidangan sederhana serta fleksibel, sehingga mudah dikreasikan dengan berbagai bahan tambahan sesuai dengan selera dan preferensi masing-masing individu.

Adapun terdapat sejumlah penelitian yang mendukung bahwa nasi goreng dapat diinovasikan atau dikreasikan, sehingga dapat melepaskan pemikiran bahwa nasi goreng haruslah berwarna merah dan nasi goreng haruslah menggunakan bahwa dasar bawang merah maupun bawang putih. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Harsanti & Andriani (2021) menjelaskan yakni melalui hasil eksperimennya serta dinyatakan oleh para ahli mengungkapkan bahwa nasi goreng gulung bumbu tomyam merupakan inovasi yang baik meskipun terdapat aspek yang perlu diperbaiki.

Selain itu juga terdapat penelitian yang dilakukan oleh Fitriana dkk (2020) yang melakukan eksperimen pengolahan nasi goreng menggunakan bumbu racik nasi goreng kedelai hitam yang akhirnya menjadi nasi goreng yang kaya akan kandungan protein, vitamin, mineral, serta antioksidan yang baik bagi Kesehatan tubuh. Sedangkan, dalam penelitian yang dilakukan Fernandes & Maharani (2014) terkait inovasi nasi goreng tengkawang yang dilakukan dengan mengganti minyak goreng dengan lemak tengkawang dan banyak responden yang menyukai inovasi tersebut dan meminta untuk dibuatkan nasi goreng tengkawang lagi.

Namun dari sekian banyaknya inovasi kuliner yang dilakukan untuk memperkaya variasi hidangan nasi goreng, terdapat salah satu inovasi kuliner yang menarik adalah penggunaan bahan caisim atau daun sawi hijau, sebagai bahan utama dalam nasi goreng. Daun caisim tidak hanya memberikan warna yang menarik pada hidangan, tetapi juga menambahkan aroma dan rasa yang unik. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk berkreasi memadukan antara nasi dan bahan caisim sebagai varian dari nasi goreng, sehingga peneliti akan melakukan penelitian dengan judul **“Inovasi Kuliner Tradisional Nasi Goreng Hijau dengan Bahan Caisim”**.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana inovasi kuliner tradisional nasi goreng hijau dengan bahan caisim?”

1.3. Batasan Masalah

Supaya penelitian ini lebih terfokus, terarah serta tidak meluas dari pembahasan yang dimaksudkan, maka penelitian ini akan membatasi ruang lingkup penelitian, antara lain:

- a) Inovasi nasi goreng hijau menggunakan bahan caisim.
- b) Subjek dari penelitian ini seluruh Mahasiswa Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Tegal Angkatan 2021, 2022, 2023.
- c) Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen.
- d) Metode pengolahan pada penelitian ini adalah menggoreng.

1.4. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan utama dari penelitian ini, yaitu untuk mengetahui inovasi kuliner tradisional nasi goreng hijau dengan bahan caisim.

1.5. Manfaat Penelitian

1.5.1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat melengkapi literatur tentang inovasi kuliner khususnya dalam pengembangan hidangan nasi goreng.

1.5.2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang berguna bagi para pelaku industri kuliner dalam mengembangkan produk baru yang menarik dan inovatif.