

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kuliner merupakan salah satu aspek penting dalam kehidupan manusia yang tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan konsumsi, tetapi juga memiliki nilai budaya, sosial, dan ekonomi yang tinggi. Di berbagai belahan dunia, kuliner berkembang menjadi identitas suatu bangsa dan menjadi daya tarik utama dalam sektor pariwisata. Perpaduan antara tradisi, cita rasa lokal, dan sentuhan modern melahirkan berbagai tren baru dalam dunia kuliner global. Dalam konteks industri perhotelan, tren global ini turut mendorong hotel - hotel untuk tidak hanya menyajikan makanan yang lezat, tetapi juga menciptakan pengalaman kuliner yang berkesan bagi para tamunya.

Kuliner secara umum adalah kegiatan yang berhubungan dengan memasak atau aktivitas memasak. Dalam perhotelan sendiri kuliner tidak hanya soal rasa, tetapi juga mencerminkan identitas dan keunikan suatu daerah. Banyak hotel yang kini mengangkat masakan tradisional khas Indonesia ke dalam menu mereka, sebagai bentuk promosi dan pelestarian budaya Indonesia, sekaligus memenuhi minat wisatawan akan pengalaman kuliner lokal. Inovasi dalam penyajian makanan, pemanfaatan bahan lokal, serta kreasi *fusion food* menjadi strategi yang digunakan untuk menarik minat tamu dan daya saing di industri kuliner dan industri pariwisata. Tak hanya hidangan utama berbagai kudapan tradisional mulai juga diangkat sebagai bagian dari pengalaman kuliner hotel

yang autentik. Di beberapa hotel juga menyediakan berbagai macam kudapan atau camilan ringan khas daerah supaya tampilan tersebut lebih menarik dan meningkatkan rasa. Inovasi yang akan di buat pada penelitian ini salah satunya adalah mengangkat makanan khas dari daerah betawi berbahan dasar kembang goyang rasa es teler yang di substitusikan dengan campuran tepung mocaf dan angkrik.

Kembang goyang adalah camilan yang terbuat dari tepung yang memiliki cita rasa yang gurih, manis, dan renyah serta sangat digemari oleh banyak orang. Kembang goyang Makanan ringan khas daerah betawi ini dikategorikan sebagai jenis kue kering. Selain itu, kembang goyang tidak menyerap banyak minyak, sehingga aman untuk di konsumsi. Namun seiring berjalannya waktu sangat di sayangkan eksistensi kudapan tradisional khas daerah betawi yaitu kembang goyang sudah jarang ditemukan dan dikenali oleh sebagian orang terutama kalangan remaja muda dan anak-anak. Sementara es teler adalah minuman yang terdiri dari potongan buah–buahan seperti alpukat, kelapa muda, dan nangka, yang memiliki cita rasa yang manis dan menyegarkan. Namun dalam penelitian ini es teler yang akan dibuat tidak berdiri sendiri melainkan hanya sebagai perasa. Fokus utama produk ini terdapat pada substitusi campuran dari bahan tepung mocaf dan tepung angkrik.

Tepung mocaf merupakan tepung yang berasal dari hasil fermentasi dari singkong yang diolah dengan teknik modifikasi sel mikroba, kandungan serat yang tinggi menjadikannya masuk dalam salah satu bahan campuran pada pembuatan inovasi kembang goyang ini karena dapat memberikan tekstur

renyah dan dapat meningkatkan nilai gizinya. Sedangkan tepung angkrik merupakan hasil olahan lokal dari umbi tanaman garut, yang sering digunakan sebagai alternatif tepung sehat, karena bebas gluten dan mudah dicerna.

Penelitian terdahulu yang pernah dilakukan dan mendukung judul diantaranya sebagai berikut:

Penelitian (Banggu et al., 2023) menjelaskan bahwa kue kembang goyang berbahan sago menjadi varian kue yang dapat dibuat oleh mama-mama Papua sebagai camilan dalam keluarga yang dapat menjadi tambahan ekonomi bagi usaha kecil rumah tangga. Penelitian ini tidak menyinggung dengan penelitian tentang inovasi kembang goyang rasa es teler dengan substitusi campuran tepung mocaf dan angkrik.

Penelitian (Putri et al., 2023) menyatakan bahwa Inovasi produk kembang goyang dengan menambahkan tepung rumput laut yang bertujuan untuk meningkatkan umur simpan dan meningkatkan cita rasa kembang goyang, selain itu inovasi produk kembang goyang ini juga bertujuan untuk meningkatkan pendapatan/omzet penjualan produk dengan pelatihan dan pendampingan pengemasan. Penelitian ini tidak menyinggung dengan penelitian tentang inovasi kembang goyang rasa es teler dengan substitusi campuran tepung mocaf dan angkrik

Penelitian (Neto et al., 2024) mengungkapkan bahwa pengembangan produk inovasi kembang goyang dengan campuran tepung kelor menjadi produk unggulan dan menjadi sumber peningkatan pendapatan di desa Dukuh

Mulyomukti, Surabaya. Penelitian ini tidak menyinggung dengan penelitian tentang inovasi kembang goyang rasa es teler dengan substitusi campuran tepung mocaf dan angkrik.

Dari hasil penelitian yang serupa di atas terciptalah suatu ide untuk melakukan pengembangan produk inovasi kudapan kembang goyang rasa es teler dengan substitusi campuran tepung mocaf & angkrik sebagai upaya pelestarian kudapan tradisional Indonesia dan peningkatan pendapatan ekonomi suatu daerah. Berdasarkan latar belakang tersebut dapat diambil judul penelitian “Inovasi Kembang Goyang Rasa Es Teler Dengan Substitusi Campuran Tepung Mocaf & Tepung Angkrik.”. Eksperimen pencampuran kudapan kembang goyang dengan cita rasa dari es teler dan substitusi campuran bahan tepung mocaf dan angkrik.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Inovasi Kembang Goyang Rasa Es Teler dengan Substitusi Campuran Tepung Mocaf & Angkrik.”

1.3 Batasan Masalah

Dalam suatu penelitian , penetapan batasan masalah sangat diperlukan guna memastikan penelitian berjalan secara terarah dan tidak menyimpang dari tujuan

yang telah ditetapkan. Dengan demikian, batasan masalah dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

- a. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen dengan teknik menggoreng menggunakan minyak dalam jumlah banyak (*Deep Frying*), dengan suhu minyak berkisar antara 160-170°C.
- b. Subjek dari penelitian ini melibatkan Mahasiswa perhotelan angkatan 2022, 2023, 2024, Dosen Prodi DIII Perhotelan, dan Staff Politeknik Harapan Bersama Tegal.
- c. Objek dari penelitian ini kembang goyang rasa es teler dengan substitusi campuran tepung mocaf dan angkrik.
- d. Kriteria pengukuran pada penelitian ini menggunakan uji organoleptik yaitu rasa, warna, aroma dan tekstur.

1.4 Tujuan Penelitian

Merujuk pada permasalahan yang telah dipaparkan sebelumnya, penelitian ini bertujuan “untuk mengetahui inovasi kembang goyang rasa es teler dengan substitusi campuran tepung mocaf dan angkrik”.

1.5 Manfaat Penelitian

a. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian eksperimen ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang kuliner, serta menjadi referensi untuk penelitian berikutnya.

b. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan nilai guna kue tradisional kembang goyang melalui inovasi rasa es teler yang modern, dengan substitusi campuran tepung mocaf dan angkrik untuk mengangkat kembali eksistensinya di kalangan generasi muda, dan memperluas wawasan dalam pengembangan camilan kreatif.