

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kuliner merupakan cerminan dari budaya suatu bangsa yang dengan mudah dikenali sebagai ciri khas masyarakat. Kuliner adalah salah satu aspek budaya serta berfungsi sebagai penghubung sosial. Apa yang di konsumsi, dengan siapa berbagi makanan, dan cara penyajian. Dalam konteks ini, masing-masing negara, bahkan masyarakat memiliki kuliner yang diinovasikan dengan preferensi dan keadaan alamnya (Utami, 2018).

Inovasi dalam industri makanan sangat penting untuk pertumbuhan perusahaan, perubahan selera masyarakat saat ini mendorong upaya kreatif untuk membuat produk baru yang menarik. Inovasi dalam industri kuliner sangat beragam, mulai dari pengujian resep baru hingga berbagai teknik memasak, semua ini berkembang seiring kemajuan teknologi. Inovasi kuliner didukung oleh teknologi. Inti dari inovasi kuliner adalah perpaduan antara kreativitas dan tradisi yang menghasilkan hidangan baru yang menarik. Inovasi yang akan dibuat pada penelitian ini menggunakan pasta.

Di Italia, pasta adalah makanan olahan yang sangat populer. Setelah perebusan atau penggorengan, pasta biasanya dijadikan berbagai jenis masakan. Karena mudah dibuat dan disajikan dalam berbagai variasi, berbagai hidangan pasta

telah menjadi kesukaan banyak orang. Berasal dari istilah *maccheroni*, makaroni adalah pasta yang diolah yang memiliki bentuk tabung pendek melengkung berbentuk huruf C. Kadang-kadang juga disebut sebagai *elbow*. Makaroni dapat dimasak dengan saus atau dijadikan campuran dalam sup, serta dapat diolah menjadi berbagai jenis masakan seperti Mac and Cheese, Salad Macaroni, dan sebagainya. Macaroni Schotel adalah salah satu dari banyak jenis macaroni yang tersedia. *Macaroni Schotel* kadang disebut sebagai *macaroni schaal* yang berasal dari Eropa. Biasanya, hidangan ini dilengkapi dengan susu, daging (terutama daging asap atau ayam), serta keju, dan kadang-kadang ditambahkan kentang agar menjadi sajian yang disukai oleh masyarakat Indonesia (Brotodjojo, 2009) dalam (Meidyrianto & Wilson, 2024). Pasta yang akan digunakan dalam penelitian ini dengan campuran tepung dan daun kelor yang dihaluskan.

Kelor merupakan salah satu tanaman yang daunnya dapat digunakan sebagai salah satu bahan utama dalam pengolahan makanan atau minuman, karena cara pengolahannya yang mudah dan ketersediaannya yang melimpah. Kebanyakan orang mengonsumsi kelor hanya sebagai pelengkap dalam masakan sehari-hari dengan cara yang sederhana, seperti merebusnya. Meski daun kelor diakui sebagai tanaman yang sangat berguna, masih banyak orang Indonesia yang belum memanfaatkannya dengan optimal. Sebenarnya, daun kelor bisa diolah menjadi produk setengah jadi, seperti bubuk kelor, yang selanjutnya dapat digunakan dalam berbagai jenis makanan dan minuman. Dengan meningkatnya jumlah populasi dan kompetisi dalam industri kuliner, masyarakat perlu berinovasi dalam menciptakan produk makanan dan minuman yang dapat diterima dan disukai oleh konsumen. Oleh karena itu, kelor

dapat menjadi alternatif yang ideal untuk digunakan sebagai bahan dasar dalam pengolahan makanan. (Wadu et al., 2021).

Penelitian terdahulu yang melakukan inovasi dengan campuran daun kelor sebagai berikut:

Penelitian (Priana & Aprinica, 2023) Mengembangkan pembuatan puding dengan campuran daun kelor, dari segi rasa, aroma yang harum, tekstur kenyal, dan penampilan yang menarik, puding daun kelor bisa diproduksi melalui langkah-langkah seperti proses pembuatan puding biasa. Penelitian ini tidak ada hubungannya dengan penelitian inovasi *Macaroni Schotel* dengan Daun Kelor Sebagai Alternatif Pengganti *Macaroni*.

Penelitian (Larasati, 2024) Menjelaskan bahwa daun kelor digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan adonan mie, dengan cara mencampurkan serbuk daun kelor dalam bahan dasar mie agar di sukai oleh konsumen. Penelitian ini tidak ada hubungannya dengan penelitian inovasi *Macaroni Schotel* dengan Daun Kelor Sebagai Alternatif Pengganti *Macaroni*.

Penelitian (Dwiwana & Miftahul, 2023) Membuat eksperimen untuk mengetahui penambahan daun kelor dengan produk dawet terhadap aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur pada dawet daun kelor. Penelitian ini tidak ada hubungannya dengan penelitian inovasi *Macaroni Schotel* dengan Daun Kelor Sebagai Alternatif Pengganti *Macaroni*.

Dari latar belakang di atas bahwa daun kelor dapat dimanfaatkan menjadi campuran olahan makanan dengan judul “**Inovasi *Macaroni Schotel* Dengan Daun Kelor Sebagai Alternatif Pengganti *Macaroni***”

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah “Bagaimana tingkat penerimaan konsumen terhadap *macaroni schotel* berbahan dasar daun kelor sebagai pengganti *macaroni*?”

1.3 Batasan Masalah

Pada penelitian ini, batasan masalah sangat diperlukan agar lebih terarah, sebagai berikut:

- a. Pada penelitian ini metode eksperimen dengan teknik memanggang.
- b. Subjek dari penelitian ini mahasiswa Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Tegal Angkatan 2022, 2023, 2024.
- c. Objek dari penelitian ini *macaroni schotel* dengan campuran daun kelor.
- d. Penelitian ini menggunakan uji organoleptik yaitu rasa, warna, aroma, dan tekstur.

1.4 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan “untuk mengetahui *macaroni schotel* yang dibuat dengan campuran daun kelor.”

1.5 Manfaat Penelitian

a. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini dapat berkontribusi dalam pengembangan inovasi produk makanan dan dapat dijadikan referensi penelitian selanjutnya.

b. Manfaat Praktis

Penelitian ini dapat menciptakan peluang usaha baru dengan inovasi olahan daun kelor yang dapat di konsumsi dan menambah rasa baru yang unik di makanan atau minuman.