

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di zaman sekarang, dunia pariwisata di Indonesia sangat berkembang pesat. Indonesia juga mendapat sebutan dengan Negara Kepulauan karena tercatat memiliki sekitar 17.000 pulau dan beberapa provinsi besar utama yaitu bali, jawa, Kalimantan, dan nusa tenggara timur. Dengan jumlah banyaknya pulau ini tidak heran pula Indonesia dijuluki dengan Negara Kepulauan. Banyak para turis dari pancanegara berdatangan ke Indonesia untuk menjelajah keindahan yang ada di daerah Indonesia. Diantaranya tempat wisata yang sering dikunjungi yaitu adalah pulau Bali. Bukan hanya destinasi wisata saja yang terkenal di Indonesia tetapi juga kuliner disetiap daerah yang memiliki ciri khas berbeda-beda juga diminati para turis asing dari berbagai negara seperti Jepang, Korea dan China.

Kuliner di indonesia sangat beraneka ragam bentuk dan rasanya. Dari sabang sampai merauke, banyak sekali masakan nusantara dengan segi rasa yang membedakannya. Diantara salah satu masakan nusantara yang popular adalah nasi goreng yang di padukan dengan bumbu rempah-rempah asli dari Indonesia. Tidak sedikit pula masakan yang dikreasikan menjadi produk baru untuk dijadikan wirausaha kedepannya dan untuk menciptakan lapangan pekerjaan.

Kreatifitas makanan banyak sekali dilakukan para wirausaha yang membuat produk dari biasa saja menjadi luar biasa, contohnya di Indonesia yaitu bakso mercon yang di dalamnya terdapat cabe rawit dan bakso kecil. Karena selain rasanya yang pedas warna di dalam bakso mercon tersebut bisa menghasilkan warna merah dari cabe rawit tersebut.

Kreatifitas suatu makanan adalah memberikan dari produk lama suatu masakan yang dulu terlihat biasa-biasa saja diubah menjadi sesuatu yang unik melalui ide-ide yang inovatif, yang ada ataupun belum. Dengan Menjadikan masakan yang menarik bagi para konsumen. Dan juga memberikan para peminatnya menjadi lebih banyak lagi.

Kreatifitas makanan juga meningkatkan kualitas suatu makanan, fungsi serta menarik desain makanan. Dengan ini melalui sebuah kreatifitas di dalam penyedian makanan atau pelayanan, Dengan itu hal yang paling penting diharapkan yaitu dengan penyortiran atau perbaikan segi kualitas makanan yang sebelumnya sudah ada. Perubahan yang menyebabkan kualitas sebuah produk. Kreatifitas adalah perbaikan dari produk, yang tidak merubah daripada bentuk produk aslinya yang mengakibatkan sebuah makanan atau pelayanan menurunkan kualitas.

Di Indonesia untuk membangun suatu usaha di dalam skala kecil atau menengah. Seseorang Pengusaha harus bisa mempunyai pemikiran yang kreatif dan inovatif. Agar menciptakan produk berbeda dari yang lain, masakan nusantara nasi goreng harus di kreasikan dengan bahan-bahan yang lain seperti di kolaborasikan dengan buah-buahan. Salah satu

buah yang akan kaya manfaatnya adalah buah naga. Manfaat kandungan dalam buah naga adalah menurunkan kolesterol, mengontrol gula darah dan mencegah anemia. tidak itu saja *dragon fruit* bisa bermanfaat bagi kesehatan kulit karena memiliki antioksidan yang dapat mencegah enzim menghambatnya komponen kulit. Maka dalam pembuatan masakan untuk memberikan manfaat bagi tubuh dan menciptakan warna yang merah untuk menarik konsumen yaitu dengan menggunakan buah naga.

Pada penelitian ini, olahan produk makanan yang akan dibuat ini adalah nasi goreng berbahan dasar buah naga. Di kalangan masyarakat nasi goreng sudah tidak asing lagi karena dijadikan kebutuhan pokok. Namun nasi goreng di kalangan masyarakat ini nasi goreng yang sering ditemukan adalah nasi goreng biasa, alangkah baiknya jika bisa mencampur nasi goreng dengan buah naga, karena kandungan dalam buah naga sangat banyak manfaatnya.

Penelitian terdahulu yang berkaitan dengan judul yang pertama merupakan penelitian atas nama Perdana (Perdana et al., 2021) menunjukkan bahwa kuliner adalah produk makanan yang tidak lepas dari seseorang. Kuliner bisa juga disamakan dengan beberapa produk yang sampelnya makanan sampai minuman, setiap seseorang mempunyai kebutuhan sebagai asupan gizi yang mencukupi dari makanan dan minuman. Penelitian ini tidak menyinggung dengan penelitian tentang eksperimen pembuatan Nasi Goreng berbahan dasar buah naga.

Penelitian ke dua atas nama Pratiwi (Pratiwi et al., 2019) menerangkan bahwa Indonesia adalah negara yang melimpah akan hasil pertanian buah. Salah satu buah yang cukup terkenal dan banyak disukai saat ini adalah buah naga. Bertambahnya jumlah petani buah naga menjadikan tanaman ini melimpah pada saat musim panen. Hal ini dapat memicunya pembusukan dan kerusakan apabila buah naga tidak segera terjual. Buah naga merah yang sudah di panen tidak dapat disimpan lama, karena memiliki kandungan air tinggi yaitu 90% dan umur simpan 7–10 hari, sehingga diperlukan pengolahan yang tepat agar dapat mempertahankan kandungan gizi dan memperpanjang masa simpan. Penelitian ini tidak menyinggung dangan penelitian tentang eksperimen pembuatan Nasi Goreng berbahan dasar buah naga.

Penelitian ke tiga atas nama Fitriani (Fitriani et al., 2020) nasi goreng merupakan makanan yang banyak dikonsumsi di Indonesia karena rasanya yang sudah cocok di lidah masyarakat Indonesia. Nasi goreng biasanya dibuat dengan cara menggoreng nasi dengan tambahan bumbu-bumbu dapur seperti bawang merah dan bawang putih. Kandungan gizi dalam nasi goreng yang biasa dikonsumsi biasanya didominasi oleh karbohidrat dan lemak, sehingga nasi goreng ini biasanya dijauhi oleh konsumen yang sedang diet. Selain itu, apabila nasi goreng dikonsumsi berlebihan tanpa tambahan lauk yang mengandung protein, akan membuat menambahnya berat badan karena karbohidrat dan lemak yang tinggi tidak baik untuk tubuh jika tidak diimbangi dengan kandungan gizi lainnya.

Penelitian ini tidak menyinggung dengan penelitian tentang eksperimen pembuatan Nasi Goreng berbahan dasar buah naga.

Dengan menganalisis latar belakang diatas, maka dengan ini penulis akan membuat penelitian yang berjudul "Inovasi Kuliner Nasi Goreng Pattaya Berbahan Dasar Buah Naga".

1.2 Rumusan masalah

Dari penelitian ini, melihat latar belakang masalah di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah " Bagaimana inovasi kuliner nasi goreng pattaya berbahan dasar buah naga?"

1.3 Batasan masalah

Untuk mencegah meluasnya suatu permasalahan dengan ini penulis melarang permasalahan seperti dibawah ini:

1. Inovasi Bahan dasar penelitian ini adalah buah naga yang dikolaborasikan dengan Nasi Goreng.
2. Metode pengolahan ini dengan cara menggoreng.
3. Metode penelitian ini adalah Eksperimen.
4. Identifikasi penelitian tentang warna, rasa, tekstur dan aroma.
5. Panelis dalam penelitian ini adalah mahasiswa angkatan tahun 2021, 2022, dan 2023.

1.4 Tujuan penelitian

Melihat permasalahan diatas maka penelitian ini memiliki tujuan “Untuk mengetahui inovasi kuliner nasi goreng pattaya berbahan dasar buah naga”.

1.5 Manfaat penelitian

1.5.1 Manfaat teoritis

Hasil Penelitian eksperimen ini di harapkan dapat menambah pengetahuan dan mengembangkan wawasan yang luas khususnya yang berkaitan dengan bidang *Food and Beverage Product* untuk bisa sebagai bahan contoh di penelitian selanjutnya.

1.5.2 Manfaat praktis

Produk makanan ini bisa dijadikan menu baru dalam sebuah resto atau untuk berwirausaha.