

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Kuliner

Kuliner adalah bisa disamakan dengan sesuatu yang terikat atau kesamaan dengan *cooking*. *Cooking* menjadikan makanan dari bahan menjadi hidangan. Makanan adalah suatu kebutuhan pokok. Dengan Suatu yang sama, kuliner menggambarkan suatu identitas darimana masakan berasal tersebut. Dan bisa juga menggambarkan identitas suatu kelompok. Semua negara mempunyai masakan ciri khasnya yang bisa disetujui sedikit demi sedikit dan bisa dijadikan ideologi hidangan. Kuliner bisa disebut indikator hidangan yang selalu *upgrade* dan berubah dengan berkembangnya zaman. Dari ringkasan diatas, artikel ini memberi wawasan seperti apa kuliner memberikan gambaran budaya suatu komunikasi dari budaya dengan banyak jenis cara. Dengan hubungan ini, kuliner sangat penting untuk suatu gizi. Kuliner mempunyai manfaat yang baik dari segi ciri maupun suatu komunikasi yang baik dari ciri masing-masing, dari bentuk semua budaya yang erat dengan keragamannya. Arti kuliner dari pandangan perbedaan dan konotasi budaya yang mendalam, memahami warisan budaya mereka, dan mempromosikan pertukaran budaya (Utami, 2018).

Sedangkan menurut (Purwaning, 2017) kuliner adalah asal-usul suatu makanan tersebut berasal. Provinsi atau kabupaten bisa dengan

mudah dikenali dari dilihat dengan kulinernya contohnya yaitu bali dikenal babi gulingnya atau nasi bali atau Jakarta dikenal kulinernya dengan kerak telur atau nasi uduknya. dengan ini memberikan dimana suatu wilayah dan kuliner lokalnya terkait satu sama lain. dengan ini, penduduk bisa memperkenalkan kulinernya melalui ciri khas masakannya yang menggambarkan dimana asal masakan tersebut.

2.2 Inovasi

Menurut (Ambarwati et al., 2022) inovasi adalah menjadikan proses yang selalu terus menerus terjadi dengan keterlibatan suatu unsur yang dimiliki dari dalam diri manusia maupun di luar diri manusia. Unsur dari dalam diri seseorang berhubungan dengan keinginan atau kebutuhan untuk menambah potensi yang mereka miliki dan mencukupi kebutuhan seseorang. Faktor dari luar diri seseorang berhubungan dengan berkembangnya suatu lingkungan yang terjadi pada manusia. Berdialog kedua unsur tersebut menimbulkan adanya inovasi semakin berkembang.

Inovasi produk memberikan nilai tambahan yang dapat menambah penjualan dan menciptakan keunggulan produk, yang merupakan faktor penting dalam kesuksesan produk baru. Oleh karena itu, produk inovatif perlu memiliki keunggulan dibanding produk sejenis, terutama dalam pasar global yang sangat bersaing. Dalam kompetitif pemasaran strategi inovasi seperti *Price*, *Product*, *Place* sangat penting untuk mengenalkan

product kepada konsumen. Terdapat 3 macam strategi geneirik yaitu strategi keunggulan biaya dan strategi direfnsiasi, strategi fokus. Dimana dalam ketiga strategi ini mencakup keunggulan biaya, merek produk, kepuasan layanan, *Brand Image* (merek), segmentasi pasarnya. Dalam strategi bisnis yang dilakukan perlu mempertahankan keunggulan saing untuk kedepannya (Detta et al., 2024).

2.3 Nasi Goreng

Dari hasil penelitian ini (Dewi, 2022) nasi goreng adalah suatu makanan tradisional dari Indonesia yang di sesuaikan dengan masakan tionghoa. Sejarah nasi goreng tercatat di suatu karya sastra jawa kuno yang disebut “Serat Centhini”. Yang merupakan kisah lain yang terjadi di Negara china pada awal 1644-112, sesudah mengusai di ke 17. Tidak dipastikan kapan sebenarnya kecap menjadi bagian dari bahan pembuatan nasi goreng.

Menurut (Harsanti & Andriani, 2021) satu piring nasi goreng memiliki kira-kira 228-400 kalori per piringnya. Biasanya, nasi goreng yang disajikan memiliki bahan utama nasi putih dengan *condiment* seperti acar, telur, kerupuk, dan lainnya. Berikut kandungan nasi goreng lainnya:

1. Satu porsi nasi goreng mengandung kurang lebih 12-14 gram lemak.

Karena jenis minyak yang digunakan rata-rata minyak kelapa sawit yang bisa berubah menjadi lemak tak jenuh. Banyak mengkonsumsi lemak tak jenuh memicu obesitas.

2. Karbohidrat memiliki setengah dari kalori karbohidrat dalam satu piring, dari jumlah 40-50 gram. Untuk pembuatan nasi goreng Bahan yang paling utama adalah nasi putih yang memiliki glukosa dan tergolong karbohidrat kompleks.
3. Protein jika menambahkan telur mendapatkan tambahan 10 gram protein pada saat makan nasi goreng.
4. Vitamin dan mineral nasi goreng memiliki sebuah vitamin yang sangat penting. per porsi nasi putih mengandung kurang lebih 1,5 serat.

2.3.1 Pattaya

Nasi goreng patayya berasal dari sebuah nama pattaya yang diambil dari resort di Thailand. Dari penamaan yang berasal dari Thailand, hidangan nasi goreng pattaya ini lebih terkenal di Malaysia di bandingkan di Thailand. Adapun perbedaan nasi goreng pattaya dengan nasi goreng di indonesia yaitu nasi goreng pattaya di bungkus atau *wrapping* dengan telur dan di atasnya menggunakan saos sebagai *topping* sedangkan nasi goreng di indonesia telur adalah sebagai *topping*. Bahan-bahan bumbu nasi goreng pattaya dan nasi goreng di indonesia memiliki bumbu yang sama (Rahmadila, 2022).

2.4 Buah Naga

Dragon fruit red adalah sebuah golongan buah yang mempunyai struktur bioaktif. Struktur bioaktif lebih cenderung ke bagian pertumbuhan sel kanker. kandungan air dalam *dragon fruit red* cukup besar sekitar 80–

96% dan termasuk buah yang cepat busuk. *Dragon fruit red* memiliki besar aktivitas antioksidannya dari pada *dragon fruit white* dan bila dilihat dari kandungan *flavonoid* yang berfungsi sebagai antioksidan memiliki nilai yang jauh lebih tinggi. (Puspawati et al., 2023).

Dragon fruit red memiliki pigmen besar betasianin yang bermanfaat antioksidan, dengan itu menjadikannya *dragon fruit red* dapat dijadikan sebagai makanan yang bermanfaat, Bahan perusahaan pewarna dan sumber senyawa antioksidan. *Dragon fruit red* adalah satu-satunya buah yang memiliki kandungan betasianin besar yang bisa dikonsumsi sehari-hari (Widodo et al., 2020).

Menurut (Amiroh & Abdillah, 2019) *dragon fruit red* dengan nama lain buah naga memiliki manfaat zat bioaktif yang kaya akan manfaat untuk seseorang salah satunya adalah antioksidan seperti *Askorbat*, *Antosianin* dan *Betakaroten*, dan memiliki serat makanan yang berbentuk pektin. Dengan ini dari penelitian yang dibentuk produk bahan utama buah naga merah untuk memungkinkan efisien suatu produk antioksidan di bagian buah naga itu sendiri. Ditambahkan buah naga merah bisa mengubah warna, hidangan tersebut. Untuk memberikan buah naga ini tidak mengubah dari rasa yang sesungguhnya. Jumlah kalori dan kadar gula bisa berkurang tergantung dengan banyaknya penggunaan *dragon fruit red*.

2.5 Bahan-Bahan Pembuatan Nasi Goreng Pattaya Buah Naga

1. Nasi

Nasi putih yaitu makanan utama dari olahan padi yang diproses menjadi beras dan dapat menjadi makanan untuk penduduk Indonesia. Di dalam nasi putih mengandung banyak karbohidrat dan sedikit protein lemak, dan air. Karbohidrat mempunyai bagian utama sumber energi manusia agar tidak mudah lemas. Di dalamnya terdapat kadar karbohidrat yang tinggi.(Widhyasari et al., 2017)

2. Bawang Putih

Bawang putih adalah tumbuhan berasal keluarga *Alliaceae*. Tumbuhan ini mempunyai tinggi kurang lebih 20-40 cm dari umbi yang mempunyai ciri khas aroma yang kuat. Bawang putih tidak sulit tumbuh dan bisa tumbuh di cuaca yang sedang. Ada banyak jenis spesies bawang putih terutama yang sering dikenal yaitu bawang putih *hardneck* dan bawang putih *softneck*. Bawang putih mengandung sekitar 65% air, 28% karbohidrat (*fruktan*), 2,3% senyawa *organosulfur*, 2% protein (*alliinase*), 1,2% asam amino bebas (*arginine*) dan 1,5% serat. Asal usul bawang putih adalah bagian Asia Tengah yang membudidayakan pertama dari pada Negara lain. salah satu aroma pada Bawang putih memiliki ciri khas, yang berasal dari sulfur yang terdapat dalam bawang putih .Senyawa sulfur yang dinamakan allicin pada bawang putih terdapat ketika bawang putih di *chop* atau dimakan (Kristiananda et al., 2022)

3. Kemiri

Kemiri adalah jenis tumbuhan yang termasuk kategori jenis pioner karena bisa berkembang pada tanah yang beriklim kering dan basah kisaran 0-800 mdpl. Biji tumbuhan kemiri mempunyai bagian cukup keras sehingga tidak mudah meresap terhadap air yang membuat kemiri menjadi busuk. karena kemiri jenis tanaman yang tidak mudah menyerap air maka sulit untuk mendapatkan benihnya. Proses Benih kemiri memiliki waktu cukup lama untuk tumbuh akar. Kecepatan tumbuh akar kemiri membutuhkan kurang lebih 4-6 bulan. Bisa cepat tumbuh sekitar 2 bulanan jika kemiri di pecah atau diretakan akan mempercepat sampai 15-20 hari (Gustian et al., 2018).

4. Ebi

Udang merupakan suatu bahan makanan yang mempunyai didalamnya protein yang tinggi yang banyak akan kaya manfaat bagi kesehatan untuk anak kecil yang sedang bertumbuh dewasa. Di dalam vitamin dengan vitamin larut air dan vitamin larut lemak itu akan sanga tinggi di udang tersebut dengan itu baik untuk dimakan sehari-hari. Dalam udang mengandung banyak mineral yang mana bermanfaat bagi manusia. Udang segar terdapat kelemahan dimana pada masa simpan terlalu cepat, dari segi harga tergolong mahal dengan daging yang sedikit dengan berat kisaran 68% (DKBM, 2017). dengan ini, udang kering (ebi) adalah jalan agar bahan udang segar

yang diolah menjadi ebi agar masa simpan yang relative panjang, karena udang kering (ebi) lebih berat dibanding dengan udang segar kisaran 90% . Selain itu, kandungan protein di dalam udang kering (ebi) juga tinggi yaitu sebesar 62 g/100 g bahan. Ebi adalah hasil olahan dari udang segar yang diolah menjadi udang kering dan biasanya dapat diolah lebih lanjut menjadi bumbu masak. menggunakan ebi pada berbagai menu masakan adalah untuk mendapatkan aroma udang dan sebagai penyedap rasa masakan (Rahayu et al., 2019).

5. Daging Ayam

Dada ayam memiliki manfaat penting untuk memberikan gizi seseorang, oleh itu kandungan dalam nutrisinya yang besar dengan harganya yang terjangkau minim. Daging ayam mempunyai protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan lemak, mineral dan kalori. Dengan ini ayam berguna untuk memberikan kebutuhan untuk berkembangnya asam amino dalam pembentukan protein pada tubuh. (ÖCAL, 2021).

Ayam petelur adalah ayam petelur yang memiliki angka terbanyak diminati dagingnya oleh masyarakat Indonesia. Dengan harganya relatif murah juga tidak sulit untuk dicari, daging ayam petelur mengandung protein hewani bermanfaat bagi pertumbuhan dan menambah kecerdasan pada otak. (Priyambodo et al., 2021).

6. Telur Ayam

Telur adalah bahan pokok makanan digemari atau diminati dan lebih sering dijadikan olahan dari pada olahan lainnya. Dari hasil analisis, memakan telur ayam yang berasal di Indonesia bertumbuh sekitar 1,61% kurang lebih dalam waktu tahun 2009-2013. Oleh karena itu telur ayam khususnya darimana berasal menjadikan komoditas yang relatif mudah dan terdapat gizi cukup besar dengan itu di gemari oleh warga (Suharyanto et al., 2016).

Beberapa dari bahan pangan yang di minati masyarakat, dalam kandungan telur memiliki gizi dan protein yang tidak sama. dalam kandunga gizi telur mengandung protein yang lebih besar dibandingkan lainnya (Sholihin & Rohman, 2018).

7. Minyak

Minyak goreng dikategorikan sebagai bahan makanan yang didapat dari beberapa bahan yang sudah melalui proses penyaringan. Bahan pokoknya adalah jenis lemak (lipid) yang asal usulnya dari bahan nabati, atau tidak mengalami perubahan kimiawi seperti hidrogenasi, pendinginan atau pemurnian sebelum dipakai untuk di goreng.

Menurut (Rusmalina, 2018) minyak yang dipakai untuk menggoreng adalah dari golongan tidak mongering misalnya minyak

kelapa sawit yang tidak bisa berbentuk menjadi lapisan keras saat dibiarkan diluar suhu ruangan, sebagian besar minyak mengandung asam lemak jenuh seperti asam palmitat, asam stearat dan asam lemak tak jenuh. Minyak atau lemak berproses hidrolisis atau disebabkan oleh pengolahan tidak sesuai prosedur akan menimbulkan asam lemak bebas yang disebut suatu asam monokarboksilat berantai lurus.

8. Garam

Garam adalah beberapa bahan pokok yang sangat diperlukan suatu makanan dan bahan pokok lainnya. Garam juga disebut senyawa kimia yang strukturnya terdiri dari senyawa air. Garam juga bermanfaat memenuhi kebutuhan rumah tangga, garam juga sangat penting untuk kebutuhan berbagai industri kimia terutama untuk pembuatan gas klor (Cl_2).

Garam juga bermanfaat untuk memberikan keperluan perusahaan swasembada pangan, bahan membersihkan, dan pengawetan kulit. Terbaginya garam yang bagus biasanya dipilih oleh yang menggunakannya, ini termasuk beberapa jenis garam seperti garam industri, farmasi, pengasinan ikan, konsumsi, dan garam untuk pengeboran minyak. Kandungan natrium klorida bersama dengan pengotor utama contohnya kalsium, magnesium, dan pengotor lainnya. Garam farmasi yaitu garam yang memiliki dengan kadar tertinggi dengan kadar $\text{NaCl} > 99,5 \%$ serta dengan kandungan pengotor seperti Ca dan $\text{Mg} < 50 \text{ ppm}$, sulfat $< 150 \text{ ppm}$ serta tidak adanya logam berat

lainnya. Sedangkan garam beragam makanan cenderung digunakan di industri makanan contohnya makanan ringan, snack dll serta mempunyai kadar NaCl sekitar 99,00 % dengan kandungan kalsium dan magnesium < 200 ppm. Garam pengawetan ikan dengan kadar NaCl < 94%, garam konsumsi rumah tangga dengan kadar NaCl berkisar 94,7%, garam perusahaan biasanya digunakan untuk natrium hidroksida, pengeboran minyak dengan kadar NaCl berkisar 97%.

Produksi aneka makanan yang kedua yaitu menggunakan bahan utama garam yang dihasilkan oleh masing-masing perusahaan. Ini dilakukan melalui sistem *batch* rekristalisasi. (Rismana & Nizar, 2014).

9. Penyedap Rasa

Flavor enhancer atau bisa juga dengan nama lain penyedap rasa adalah salah satu penyedap untuk membuat gurih makanan yang mempunyai manfaat untuk membantu mempertajam dan menambah rasa di masakan. mempunyai beberapa struktur yang terdiri pada penyedap rasa seperti *Monosodium Glutamate* (MSG), *Inosin Monofosfat* (IMP) dan *Guanosin Monofosfat* (GMP). Peptida dengan sekuen tertentu juga memilikirasa gurih. menurut penelitian ada dua jenis penyedap rasa. *Flavor enhancer* atau penyedap rasa dikategorikan dengan 2 macam, pertama penyedap rasa sintetis dan alami. Penyedap rasa sintetis yaitu tidak diperoleh dengan alam tetapi

diperoleh dengan proses kimiawi. Penyedap rasa alami yaitu diperoleh dari alam melalui tumbuhan atau hewan (Ghassani & Agustini, 2022).

10. Cumi-Cumi

Cumi-cumi (*Loligo vulgaris*) adalah jenis dari golongan biota laut yang di sukai oleh masyarakat dan laku di pasar. Daging putih cumi mengandung protein sekitar 14 – 16%. Metode pengolahan cumi yang dinamakan metode membekukan mempunyai manfaat agar daging cumi tetap *fresh* atau segar dengan menghentikan perkembangan *mikroorganisme* serta menghentikan reaksi kimia dan aktivitas enzim-enzim (Bimantara & Triastuti, 2018).

Cumi-cumi (*Loligo vulgaris*) mempunyai keunggulan dibandingkan dari binatang di laut, memiliki daging lunak, gampang dimakan, mempunyai daging *juicy* dan banyak manfaat yang digunakan tubuh dalam sehari-hari. Cumi-cumi yang masih bagus lebih mudah basi dan bau tidak enak jika penyimpanan tidak benar. (Jumiati et al., 2019). Dalam penelitian ini cumi-cumi sebagai pembungkus nasi goreng pattaya buah naga.

2.6 Alat pembuatan Nasi Goreng buah naga

1. Kompor

Kompor adalah suatu yang menghasilkan api sebagai memasak dengan bahan dasar seperti minyak bumi, gas dan tenaga listrik.

Kompore memiliki bagian yang rapat atau tidak ada celah dengan tujuan sebagai tempatnya api yang bermanfaat sebagai pemanas untuk peralatan yang diletakan di atasnya.

2. *Wok*

Wok yaitu salah satu jenis yang digunakan untuk berbagai jenis makanan, wajan memiliki permukaan yang lebih besar di bandingkan dengan penggorengan serta memiliki desain yang berbeda. Fungsinya untuk menumis sayuran dan menggoreng macam-macam masakan.

3. *Grill*

Grill adalah suatu pemanggangan makanan dengan menggunakan grill pan diatas api dengan durasi yang singkat.

4. *Spatula*

Spatula atau sodet yaitu sendok yang digunakan untuk membantu proses masak di dapur agar lebih mudah dan cepat untuk mengaduk suatu masakan. *Spatula* juga di desain berbagai jenis sesuai dengan fungsinya.

5. Timbangan digital

Timbangan yaitu suatu alat ukur untuk mengukur beratnya suatu benda atau makanan. Dengan ini hasil pengukurannya akan lebih konsisten, tepat dan akurat.

6. *Cutting board*

Cutting board atau yang biasanya dinamakan dengan talenan adalah suatu alas digunakan memotong, mencincang dan memilah bahan-bahan makanan. Dari bahan-bahan makanan yang dipotong warna *cutting board* mempunyai arti dan fungsi yang berbeda. Berikut adalah penggunaan talenan dengan warna sesuai dengan kebutuhannya.

- Warna biru : untuk seafood seperti udang, ikan, dan kerang
- Warna merah : untuk daging sapi
- Warna hijau : untuk sayur dan buah
- Warna coklat : untuk daging yang telah dimasak
- Warna putih : untuk makanan siap konsumsi, roti dan jenis susu

7. Pisau

Pisau adalah suatu benda yang digunakan untuk mencincang seperti daging, sayuran dan buah-buahan untuk sebuah masakan. Pisau terbuat dari baja dan mempunyai beberapa bagian seperti bilah pisau, pegangan pisau atau bilah gagang. Bilah gagang pisau biasanya terbuat dari kayu dan bilah pisau yang berbahan dasar logam pipih memiliki tepi yang tajam yang dikenal sebagai mata pisau.

8. Sendok teh

Sendok teh di kategorikan dalam salah satu bentuknya tidak besar yang bisa mengambil kurang lebih 5 ml suatu bahan. Sendok teh ini bias juga difungsikan untuk mencampurkan suatu minuman teh atau kopi. Sendok teh juga dapat digunakan untuk mengukur bahan-bahan suatu makanan, khususnya dalam bumbu-bumbu masakan dan obat-obatan.

9. Piring

Piring atau pinggan yaitu tempat untuk yang memiliki wujud datar dan memiliki sedikit cekung, biasanya berbahan keramik, kayu, anyaman, melamin, logam, tanah liat bahkan di era zaman sekarang ada yang berbahan dari melamin. di era sekarang dengan berjalannya zaman, piring tidak juga hanya alat makan melainkan bisa juga digunakan untuk keperluan seperti souvenir, plakat dan media promosi.

10. *Bowl Stainless*

Bowl Stainless yaitu bahan yang terbuat dari *stainless* dan anti karat dan tahan terhadap suhu yang tinggi tanpa merusak *bowl stainless* itu sendiri. untuk itu sangat rekomendasi digunakan untuk di tempat lingkungan memasak yang memiliki suhu tinggi. Contohnya untuk tempat bumbu dapur seperti kecap, penyedap rasa dan lada.

2.7 Metode pembuatan

2.7.1 Menggoreng atau *frying* dengan menggunakan api

Teknik menggoreng merupakan cara memasak makanan dengan menggunakan minyak. Teknik ini banyak digunakan baik oleh hotel dalam mengolah lauk pauk makanan *breakfast* sehari-hari maupun restoran. Salah satu teknik menggoreng yaitu dengan Metode *stir frying* menggoreng dengan minyak sedikit adalah memasak yang berasal dari china atau yang biasa disebut dengan masakan cina. Menggoreng ini dilakukan dengan suatu kompor yang bersuhu tinggi.

Teknik *stir frying* mengandalkan api panas yaitu menumis dengan cepat di suhu yang tinggi. dengan itu metode ini memanfaatkan *wok* atau wajan yang tidak datar. Ada beberapa sampel produk metode *stir frying* adalah nasi goreng, bihun goreng dan capcay. Namun perlu diingat juga harus perlu mengontrol suhu api agar masakan tersebut tidak gosong. Karena jika suhu api melebihi 200 derajat celcius dan memasak yang terlalu lama akan menyebabkan hangus atau kegosongan.

Ada beberapa manfaat menggoreng dengan menggunakan teknik *stir frying* adalah sebagai berikut:

1. Mengurangi kandungan lemak dan kalori dalam masakan.
2. Menjadikan masakan *smoky* atau memberikan cita rasa beraroma asap yang khas.

3. Mempertahankan warna, rasa, dan tekstur alami bahan makanan.
4. Menjaga nutrisi dalam bahan makanan.
5. Menghemat waktu.

Teknik ini memanfaatkan panas untuk mematangkan masakan dari cairan di dalamnya, sehingga waktu untuk menumis jadi lebih singkat jika di bandingkan dengan metode *sautéing* maupun *shallow frying*. Namun teknik *stir frying* tetap harus mengaduk bahan makanan dalam waktu singkat agar matang merata di kedua sisinya,

Namun metode *stir frying* atau memasak dengan minyak sedikit ini Ada beberapa kelemahan yaitu sebagai berikut:

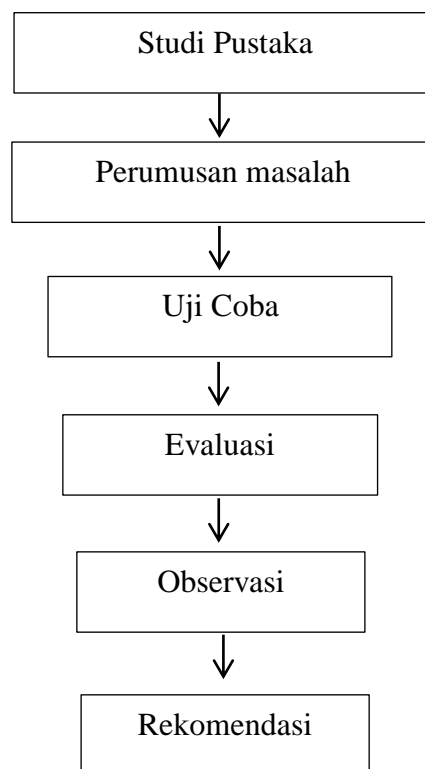
1. Masakan mudah gosong atau hangus.
2. Meningkatkan resiko obesitas.
3. Masakan bisa tidak matang secara merata.
4. Penggunaan isi tabung gas lebih boros karena suhu api tinggi.

(Christvidya, 2023)

Dalam kelemahan metode *Stir frying* bisa diatasi jika penggunaannya mengikuti dengan sop yang berlaku. Salah satunya yaitu dengan menumis masakan dengan minyak yang tidak merendam bahan masakan karena itu akan memicu terjadinya meningkatkan resiko obesitas, selalu membolak-balik masakan agar bisa matang secara merata dan agar tidak gosong atau hangus. Pada saat memasak juga tidak terlalu lama hanya 3-5 menit dalam keadaan *wok* atau wajan

panas, karena jika terlalu lama memasak akan membuat lebih boros isi tabung gas.

2.8 Kerangka Pemikiran



Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran

Sumber: Data diolah 2024