

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Salah satu masakan yang sedang diminati oleh masyarakat Indonesia adalah masakan Perancis, Menurut survey setidaknya dari 7.680 usaha restoran dan rumah makan di Indonesia pada tahun 2018, 372 diantaranya adalah restoran masakan Perancis (Badan Pusat Statistik, 2020). Restoran masakan perancis bisa kita temui di kota-kota besar di Indonesia, seperti di Kota Jakarta, Kota Bandung, Kota Surabaya, dan Pulau Bali, seperti; Le Quartier, Bistro Baron Amuz Gourmet di Jakarta, ada juga Belle Vue, Braga Permai di Bandung, lalu Metis Restaurant Lounge & Café, FOLIE, Café du Monyet di Bali. Namun yang menjadi titik kritis dalam asamasakan Perancis di Indonesia, adalah kehalalan-nya.

Di Indonesia 229,62 juta jiwa dari 270,20 juta jiwa adalah beragama muslim (Badan Pusat Statistik, 2021), yang mana ini menjadi pantangan bagi mereka yang beragama Islam untuk mencicipi masakan Perancis, salah satu yang menyebabkan halal-tidaknya masakan Perancis adalah penggunaan *wine*. Dari survey yang dilaksanakan oleh penulis, bahwa 9,8% dari responden menjawab ragu untuk mencoba makanan Perancis karena status kehalalannya, dan 29,5% menjawab netral. Dan dari hasil survey ini juga penulis mendapatkan data bahwa 88,9% persen tertarik untuk mencoba masakan Perancis yang sudah disubtitusi menjadi halal (Survey Penulis, 2021).

*Wine* atau Anggur merupakan minuman yang beralkohol yang dibuat dari jus anggur lalu difermentasi (Puckette, 2020). Ragi mengonsumsi gula dalam buah anggur dan mengubahnya menjadi etanol, karbon dioksida, dan panas. Varietas anggur yang berbeda dan galur ragi digunakan untuk menghasilkan jenis *wine* yang berbeda.

*Wine* atau Anggur juga penting dalam masakan tidak hanya karena nilainya sebagai minuman, tetapi juga sebagai agen penyedap rasa, terutama dalam kaldu dan rebusan, karena keasamannya memberikan keseimbangan pada hidangan yang gurih atau manis. Seperti salah satu tabel di bawah ini mengenai peran *wine* atau anggur dalam memasak, dikutip dari penelitian Carl Harson “*Why Cooking With Wine Makes Food Taste Better*”, 2020.

**TABEL 1.1**  
**PERANAN MOLEKUL *WINE* DALAM MEMASAK**

No	Molekul/Agen	Hasil
1	Asam / <i>Acid</i>	Asam membantu proses masak protein, juga berperan dalam rasa dan aroma.
2	Tanin	Tanin menyeimbangkan tekstur protein, sehingga daging menjadi lebih empuk
3	Rasa dan Aroma	Rasa dan Aroma yang ada di <i>wine</i> atau anggur bisa menyeimbangkan rasa asin dan manis sehingga menghasilkan rasa gurih yang unik (contoh: <i>Demiglace / Wine Sauce</i> )

Sumber : (Hanson, 2020)

Meskipun alkohol dalam *wine* ter-evaporasi, namun sebuah studi dari para peneliti dalam buku *The Pillsbury Kitchens' Cookbook* (Pillsbury Company, 1996) mengungkapkan 4-85% komponen-komponen dalam *wine* termasuk alkohol bertahan, dan tidak menguap, melainkan menetap dalam masakan tersebut (Pillsbury Company, 1996). Hal ini dibuktikan pada buku *The Science of Good Cooking* oleh *America's Test Kitchen* (*America's Test Kitchen*, 2012). Dalam sebuah eksperimen, *America's Test Kitchen* meneliti 2 saus yang di buat dengan *wine*. Yang pertama mereka me-*reduce 2 cups wine* menjadi 1 *cup wine* lalu menambahkan 1 *cup stock* untuk membuat saus, pada sampel kedua mereka me-*reduce 2 cups wine* dengan 1 *cup stock* dan dimasak menjadi saus. Dan hasil dari eksperimen tersebut seperti tercantum pada tabel di bawah:

**TABEL 1.2**  
**HASIL EKSPERIMEN *AMERICA'S***  
***TEST KITCHEN* MENGENAI KONTEN ALKOHOL**  
**YANG TERSISA PADA SAUS YANG DI MASAK DENGAN *WINE*.**

	<b>Eksperimen 1</b>	<b>Eksperimen 2</b>
% Alkohol sebelum di masak	14.5%	9.6%
% Alkohol setelah di masak	0.2%	1.6%

Sumber: (*America's Test Kitchen*, 2012)

Dengan adanya konten alkohol yang tersisa, hal ini membatasi konsumsi masakan-masakan dengan rasa kompleks yang dihasilkan oleh *wine*, khususnya bagi mereka yang tidak meng-konsumsi dikarenakan alasan agama, dan berdampak pada popularitas masakan Perancis, atau masakan yang di masak dengan *wine*.

Salah satu jenis *wine* sering digunakan memasak adalah *Red Wine* atau Anggur Merah. Pada dasarnya profil rasa dan aroma *red wine* atau anggur terbagi menjadi dua, seperti yang terpapar di tabel di bawah ini mengenai profil rasa dan aroma pada *Red Wine* atau Anggur Merah:

**TABEL 1.3**  
**PROFIL RASA DAN AROMA**  
**PADA RED WINE ATAU ANGGUR MERAH**

No.	Rasa & Aroma	Jenis <i>Wine</i>
1	<i>Black fruits dan berries:</i>  <i>Acai</i>  <i>Blackberry</i>  <i>Black currant</i>  <i>Black Plum</i>  <i>Black Rasisins</i>  <i>Blueberry</i>  <i>Black Raspberry</i>  <i>Black cherry</i>  <i>Jam</i>  <i>Prune</i>  <i>Fig</i>  <i>Marrionberry</i>	<i>Red Wine</i> dengan rasa dan aroma  <i>fruits dan berries:</i>  <i>Cabernet Sauvignon</i>  <i>Malbec</i>  <i>Tempranillo</i>  <i>Syrah</i>
2	<i>Red fruits dan berries:</i>  <i>Cranberry</i>  <i>Pomegranate</i>	<i>Red Wine</i> dengan rasa dan aroma <i>Red</i>  <i>fruits dan berries:</i>  <i>Pinot Noir</i>

<i>Cherry</i>	<i>Grenache</i>
<i>Candied Cherries</i>	<i>Sangiovese</i>
<i>Candied Berries</i>	<i>Merlot</i>
<i>Dragon Fruit</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Bing Cherry</i>	
<i>Strawberry</i>	
<i>Raspberry</i>	
<i>Red currant</i>	
<i>Red Plum</i>	
<i>Goji Berry</i>	

Sumber : (Puckette, 2020)

Dari tabel di atas, persepsi rasa pada *Red Wine* atau Anggur Merah, dibagi menjadi 2, yaitu *Black fruits* dan *berries*, yang di dominasi oleh Blackberry dan Blackcurrant juga *Red fruits* dan *berries* yang di dominasi oleh *Cranberry*, dan *Pomegranate*. Rasa dan aroma tersebut lah yang mempengaruhi citarasa suatu makanan (Hanson, 2020). Pada beberapa menu di restoran perancis, ada beberapa hidangan populer yang menggunakan *Red Wine* atau Anggur Merah dalam masakannya. Contohnya seperti; *Coq Au Vin*, dan *Boeuf Bourguignon*. Dua makanan tersebut merupakan makanan populer yang di masak dengan *wine*, termasuk di Indonesia. Dalam penelitian ini penulis berencana untuk menemukan substitusi yang layak untuk pengganti *Red Wine* atau Anggur Merah, bagi masakan-masakan populer tersebut, dari data yang penulis temukan, penulis menyimpulkan

bahwa *Pomegranate* atau Buah Delima, dan *Cranberry* atau Buah Kranberi memiliki aroma dan rasa yang dapat ditemui di *Red Wine* atau Anggur Merah.

Buah Delima memiliki hubungan yang sudah sangat lama dengan budaya wilayah Mediterania dan Timur, dimana buah ini dinikmati sebagai makanan lezat dan merupakan komponen makanan penting, dihormati dalam simbolisme, dan sangat dihargai karena khasiat obatnya dalam dunia kedokteran. Buah delima dalam memasak juga umum digunakan, mulai digunakan sebagai bahan salad, makanan pembuka, makanan penutup, dan dijadikan bahan dasar minuman, yaitu Jus. Jus buah delima merupakan jus buah yang kaya polifenol dengan kapasitas antioksidan tinggi.

Buah Kranberi merupakan buah dari tanaman hijau bergerombol yang tumbuh di bumi bagian utara. Nama kranberi, berasal dari bahasa Jerman, *kraanbere*, pertama kali dinamai *cranberry* dalam bahasa Inggris oleh misionaris John Eliot pada tahun 1647. Buah kranberi pertama kali dibudidayakan oleh seorang veteran perang revolusi amerika di kota Cape Cod Dennis sekitar tahun 1816, hingga sekarang sudah tersebar luas termasuk di Indonesia, salah satu bentuk produknya adalah Jus.

Jus kranberi adalah sumber vitamin C yang sangat baik dan dapat membantu mengurangi risiko terkena berbagai penyakit seperti kanker, penyakit jantung, dan banyak lagi (Brennan, 2020).

Dari aspek-aspek yang disebutkan di atas, penulis menyimpulkan bahwa Jus Delima dan Jus Kranberi bisa menjadi potensial substitusi rasa dan aroma untuk *Red Wine* atau Anggur Merah, bagi produk-produk populer masakan Perancis, maka

dari itu penulis mengangkat judul “**Penggunaan Jus Delima dan Jus Kranberi sebagai Substitusi *Red Wine* dalam Masakan Perancis**” untuk Tugas Akhir ini.

## **1.2 Pertanyaan Penelitian**

Berikut merupakan pertanyaan penelitian pada Tugas Akhir ini:

1. Bahan apa saja yang dibutuhkan untuk mengolah jus delima dan jus kranberi sebagai substitusi *wine* dalam memasak?
2. Bagaimana cara mengolah produk substitusi *wine* dengan jus delima dan jus kranberi?
3. Bagaimanakah hasil produk akhir dari masakan yang telah di substitusi dengan jus delima dan jus kranberi?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Dibawah ini merupakan tujuan penelitian Tugas Akhir.

1. Untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga, Jurusan Hospitaliti di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Untuk mengetahui apakah penggunaan Jus Delima, dan Jus Kranberi bisa menjadi substitusi yang baik untuk rasa dan aroma dalam memasak.
3. Sebagai sarana dalam penerapan hasil pendidikan yang didapat selama enam semester di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Sebagai referensi masyarakat mengenai substitusi *Red Wine* atau Anggur merah dalam memasak.

#### **1.4 Metode Penelitian**

Dalam penelitian ini, penulis akan menggunakan metode eksperimental dengan cara penelitian eksperimental sungguhan atau *True Experimental*. (Frankel & Wallen, 2009) eksperimen berarti mencoba, mencari tahu, dan mengkonfirmasi suatu data yang diujikan. Dalam eksperimen juga ada hubungan kasual atau sebab dan akibat yang mana adalah inti dari penelitian sebuah eksperimen (Patzner, 1996) yang mana berarti bila *variable independen* diubah maka akan merubah nilai *dependen*.

Prosedur penelitian ini akan di mulai dengan peneliti mencari informasi dan narasumber ahli di bidangnya untuk makanan *Coq Au Vin* dan *Boeuf Bourguignon* yang asli atau tradisional. Lalu peneliti akan membuat *Coq Au Vin*, dan *Boeuf Bourguignon*, yang dimasak dengan menggunakan Jus Delima, dan Jus Kranberi. Setelah itu peneliti akan mengadakan tes panel dan mengumpulkan data kesamaan pada aroma, dan rasa pada makanan yang asli, dan yang telah di substitusi.

#### **1.5 Teknik Pengumpulan Data**

Menurut pandangan (Arikunto, 2000) Teknik pengumpulan data adalah suatu alat bantu yang di pilih atau digunakan oleh peneliti dalam suatu kegiatan, untuk mengumpulkan data agar kegiatan atau penelitian tersebut menjadi sistematis, dan mudah. Berikut adalah Teknik yang penulis akan gunakan:



### **1.5.1 Studi Kepustakaan**

Studi kepustakaan merupakan kegiatan penelitian yang dilakukan oleh peneliti dalam rangka mencari landasan teoritis dari permasalahan penelitian. Dengan membaca dan mengumpulkan teori-teori yang dikemukakan oleh para ahli baik dari buku, jurnal, atau media internet, akan membantu penulis dalam penyelesaian tugas akhir ini (Lusiana, 2015)

### **1.5.2 Observasi**

Selain dengan cara Studi Kepustakaan, penulis juga akan menggunakan Teknik yang disebut Observasi. Menurut (Nasution & Sugiyono, 2008) observasi adalah dasar semua ilmu pengetahuan. Para ilmuwan hanya dapat bekerja berdasarkan data, yaitu fakta mengenai dunia kenyataan yang diperoleh melalui observasi. Dalam teknik ini penulis akan senantiasa menulis semua perkembangan eksperimen, mulai dari penelitian hingga penyelesaian, terutama dalam aspek rasa dan aroma masakan.

### **1.5.3 Kuesioner**

Teknik lain yang digunakan adalah Teknik kuesioner, menurut (Sugiyono, 2018) mengatakan bahwa “kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya”. Teknik ini akan membantu penulis mengumpulkan data masyarakat yang tertarik dengan penelitian ini. Adapula angket yang dibagikan nanti yaitu; angket terbuka, dan angket tertutup. Angket terbuka adalah angket yang membebaskan responden untuk menjawab sesuai dengan aspirasi mereka, sedangkan angket tertutup adalah angket yang diberikan dengan jawaban atau pilihan yang sudah diatur sedemikian rupa oleh penulis.

#### 1.5.4 Uji Panelis.

Teknik terakhir yang akan digunakan adalah Teknik Uji Panelis. Menurut (Achyar & Sofiah, 2018), uji kesukaan atau uji hedonik merupakan uji dimana panelis diminta memberi tanggapan secara pribadi tentang kesukaan atau ketidaksukaan beserta tingkatannya. Desain penelitian yang dilakukan oleh penulis adalah penelitian dengan eksperimen. Nantinya Teknik ini akan melibatkan 3 jenis panelis, yaitu:

##### a. Panelis Terbatas (Ahli)

Panel terbatas merupakan panel yang terdiri dari 3 orang yang mempunyai kepekaan tinggi. Panelis ini mengenal dengan baik faktor-faktor dalam penilaian organoleptik dan dapat mengetahui cara pengolahan serta pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir.

##### b. Panelis Terlatih

Panelis terlatih adalah panelis yang telah diberi penjelasan untuk mengenali sifat- sifat tertentu, dipilih dari kalangan terbatas dan data pengujian diolah terlebih dahulu sehingga data yang sangat menyimpang tidak digunakan.

##### c. Panelis Konsumen

Panelis Konsumen mempunyai sifat yang sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan daerah atau kelompok tertentu. Panel konsumen dapat dikategorikan sebagai panelis tidak terlatih yang dipilih secara acak dari total potensi konsumen di suatu daerah pemasaran

## **1.6 Lokasi dan Waktu Penelitian**

Berikut adalah penejelasan mengenai waktu dan lokasi penelitian Tugas Akhir ini.

### **1.6.1 Lokasi Penelitian**

Dikarenakan kondisi yang masih dalam pandemi ini, penulis akan melaksanakan penelitian ini di rumah pribadi penulis, yang beralamat di Jl. Adipati Agung dalam 1 No.168 RT.07 / RW. 10, Kec. Baleendah, Kab. Bandung, 40375 – Bandung, Indonesia.

### **1.6.2 Waktu Penelitian**

- a. Proses ujicoba penelitian pembuatan produk substitusi *wine* dengan Jus Delima, dan Jus Kranberi akan berlangsung dari mulai bulan Februari hingga Maret 2021.
- b. Pelaksanaan Eksperimen akan dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang ditetapkan oleh Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.