

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Negara Indonesia, atau dikenal dengan nama panjangnya Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI), merupakan salah satu negara anggota dari Perhimpunan Bangsa-Bangsa Asia Tenggara, atau yang lebih umumnya disebut sebagai ASEAN (*Association of Southeast Asian Nations*). Dari segi geografis, letak Indonesia berada di tengah-tengah benua Asia dan Benua Australia, dan di antara Samudra Hindia dan Samudra Pasifik. Dengan letaknya yang dilewati oleh garis khatulistiwa, maka iklim Indonesia terbagi menjadi musim hujan dan musim kemarau (Badan Pusat Statistik, 2021).

Sebagai negara yang mayoritas dipenuhi oleh penduduk usia produktif dan berkelimpahan dengan sumber daya alam serta beriklim tropis, tentu sumber daya tersebut tidak hanya dimanfaatkan di dalam negeri saja, namun juga untuk diekspor. Aktivitas perdagangan dengan negara-negara asing sendiri pun menyebabkan adanya interaksi sosial-ekonomi yang pula menghasilkan pertukaran budaya antara masing-masing negara. Selain itu, perkembangan media sosial menyebabkan terpaparnya Indonesia terhadap budaya serta kuliner luar. Sebagai contoh, Indonesia yang awalnya tidak mengenal makanan cepat saji kini telah menerima beragam perusahaan makanan cepat saji asing, seperti *McDonald's* dan *Burger King* yang terkenal dengan sajian *burger*-nya. Perluasan perusahaan-perusahaan tersebut ke dalam negara Indonesia pun memperkenalkan masyarakat terhadap jenis

makanan yang sebelumnya tidak dikenal, yaitu makanan cepat saji. (Wandansari, 2015), menjelaskan bahwasanya makanan cepat saji adalah jenis makanan yang disediakan dalam rentang durasi singkat dan siap untuk dikonsumsi.

Kehadiran gerai-gerai makanan cepat saji ke dalam negara Indonesia menyebabkan timbulnya alternatif santapan baru dengan standar kualitas yang terjamin, terjangkau, serta sesuai dengan namanya, cepat saji. Makanan-makanan yang disajikan pun memiliki citarasa yang lezat. Namun demikian, minim digubris oleh masyarakat bahwa makanan-makanan cepat saji, terutama *burger*, cenderung memiliki kandungan lemak yang tinggi dikarenakan proses pemasakan serta campuran lemak yang tinggi dalam adonan *burger patty*. Kandungan lemak yang tinggi, seperti yang kita ketahui, dapat menyebabkan masalah pada kesehatan. Selain itu, kelinci sebagai komoditas pangan pun memiliki potensi pengembangan untuk bersaing dengan sumber-sumber protein hewani lainnya seperti sapi, ayam dan kambing. Ini dikarenakan tingkat kembang biak dan pertumbuhan dari kelinci yang relatif cepat serta tidak membutuhkan jumlah pakan yang banyak sehingga membuatnya produksi daging kelinci cukup kompetitif secara biaya. Selain itu, daging kelinci juga memiliki kualitas organoleptic yang tinggi sehingga dapat bersanding dengan sumber-sumber protein hewani lainnya. Oleh karena itu, dengan dituliskannya Tugas Akhir ini, penulis ingin memberikan alternatif makanan cepat-saji (*burger*) yang lebih sehat serta tidak kalah lezat dengan menggunakan daging kelinci sebagai bahan dasar untuk *patty* dari *burger* tersebut. Penulis memilih menggunakan daging kelinci dikarenakan

kandungan gizi yang rendah lemak dan tinggi protein serta kualitas organoleptiknya yang tinggi sehingga dapat dijadikan alternatif penggunaan daging sapi yang digunakan dalam pembuatan *patty beef burger*. Demikian penulis mengangkat materi ini dalam Tugas Akhir dengan judul **“ALTERNATIF OLAHAN DAGING KELINCI (BURGER PATTY) UNTUK PENGGANTI DAGING SAPI DALAM HIDANGAN BEEF BURGER”**.

1.2 Pertanyaan Penelitian

1. Bahan apa saja yang diperlukan untuk membuat *burger* kelinci?
2. Bagaimana proses pembuatan *burger* dari daging kelinci?
3. Bagaimana hasil akhir dari *burger* daging kelinci?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Tujuan Operasional
 - a. Sebagai instrumen untuk menerapkan ilmu yang telah dipelajari oleh penulis selama menjalani Pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dalam enam semester.
 - b. Sebagai alternatif lebih sehat bagi masyarakat yang menggemari hidangan cepat saji, khususnya hidangan *beef burger*.
 - c. Memanfaatkan daging kelinci yang belum terlalu dikenal oleh masyarakat sebagai sumber protein alternatif.
 - d. Mengedukasi masyarakat dalam hal konsumsi protein.

1.4 Metode Penelitian

1. Metode Eksperimen

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis memilih untuk menggunakan metode penelitian eksperimental. Mengacu pada (Djamarah, 2005), eksperimen dijelaskan sebagai sebuah metode dimana sekelompok siswa maupun siswa secara perorangan mendapatkan kesempatan untuk berlatih dalam melakukan suatu percobaan/proses. Keterlibatan siswa dalam melakukan eksperimen, eksperimen, mengumpulkan data, mengendalikan variabel, menemukan fakta dan memecahkan masalah yang mereka hadapi secara nyata diharapkan dapat terjadi melalui penggunaan metode ini. Sementara eksperimen apabila berdasarkan pengertian oleh (Wiersma, 1991), eksperimen memiliki artian sebagai situasi dalam suatu penelitian yang paling tidak memiliki satu variabel bebas, dimana variabel tersebut disebut sebagai variabel eksperimental; variabel tersebut dengan sengaja dimanipulasi oleh peneliti untuk mengamati hasil perubahan variabel tersebut.

2. Teknik Pengumpulan Data

a. Studi Kepustakaan

(Sugiyono, 2015) menjelaskan studi pustaka sebagai hal-hal yang memiliki keterkaitan dengan kajian-kajian teoritis dan berbagai referensi yang memiliki hubungan dengan nilai-nilai

secara kultur dan normatif yang berkembang dalam keadaan sosial yang diteliti. Ini disebabkan oleh ketergantungan penelitian pada literatur ilmiah.

b. Observasi

(Widoyoko, 2014) menjelaskan observasi sebagai suatu kegiatan pencatatan dan pengamatan akan berbagai elemen yang muncul dalam suatu fenomena pada objek yang diteliti. Definisi lainnya menurut (Sugiyono, Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, 2014) observasi didefinisikan sebagai beragam proses psikologis dan biologis yang pada akhirnya menjadi susunan proses yang kompleks.

c. Kuisisioner

(Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D, 2013) memaparkan angket sebagai cara mendapatkan data dengan menggunakan seperangkat pernyataan dan/atau pernyataan tertulis yang diberikan kepada sejumlah responden yang akan memberikan jawaban atas pernyataan/pertanyaan yang diberikan tersebut.

d. Panelis

Tanpa adanya panelis, penulis tidak mungkin bisa menilai kualitas makanan tanpa adanya subjektivitas. Panelis dijelaskan sebagai sejumlah subjek dengan kemampuan sensorik yang tinggi sehingga dapat diutilisasikan dalam proses penilaian karakteristik dan analisa bahan pangan yang diteliti (Tjutju, 2008). Oleh karena

demikian penulis memilih jajaran panelis yang melibatkan orang-orang dari kategori berikut:

- Penggemar makanan cepat saji

Kalangan masyarakat yang mengkonsumsi makanan cepat saji secara rutin dan dapat memberikan penilaian terhadap produk hasil penelitian penulis.

- Penggemar makanan sehat

Kalangan masyarakat yang rutin mengkonsumsi makanan sehat serta menjalani pola hidup sehat serta mampu memberikan penilaian terhadap hasil penelitian penulis.

- Produsen *burger*

Pemilik usaha makanan cepat saji yang menyajikan burger. Penulis memilih panelis tersebut guna mendapatkan masukan akurat dari pelaku usaha yang berhubungan erat dengan bidang kuliner serta mengenali betul produk makanan burger.

- Dosen Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Dosen dari Program Studi Manajemen Tata Boga yang mengerti secara mendalam akan aspek-aspek makanan yang berpengaruh terhadap reaksi masyarakat umum dalam menerima makanan tersebut, serta memahami konsep-konsep penilaian makanan dari segi organoleptik

secara komprehensif. Aspek yang diujikan adalah dari segi organoleptik, dinilai dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna.

e. *Sampling*

Sampling merupakan suatu metode dalam mengumpulkan data untuk dipergunakan bagi sebuah penelitian. Data yang dikumpulkan berupa narasi dari panelis dari kalangan penggemar makanan cepat saji, penggemar makanan sehat, produsen *burger*, serta dosen-dosen dari Program Studi Manajemen Tata Biga dari Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Dengan hasil yang penulis dapatkan dari proses *sampling* ini penulis dapat mengetahui kualitas dari produk eksperimen penulis dari segi penilaian organoleptik.

1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi penelitian

Penulis melaksanakan penelitian Tugas Akhir ini di rumah pribadi penulis yang bertempat di Kompleks Perumahan Taman Cibaduyut Indah 2, Blok A2 No. 22.

2. Waktu penelitian

Penulis melaksanakan rangkaian-rangkaian percobaan dan penelitian percobaan pembuatan *burger* kelinci dalam periode waktu dari bulan Februari 2021 hingga bulan Juli 2021.