

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pulau Dewata Bali, umumnya dijadikan sebagai destinasi wisata karna didalamnya terdapat suatu keunikan dari segi budaya dan juga tradisi, selain itu Pulau ini juga di kelilingi oleh banyak sekali objek wisata yang tak ada habisnya sehingga membuat wisatawan merasa penasaran dan selalu ingin datang untuk berkunjung. Disebut sebagai Pulau Dewata karena adanya keyakinan dari pemeluk agama hindu akan manifestasi Tuhan dalam wujud berupa Dewa yang di tempatkan dan di puja di beberapa pura dan juga tempat-tempat tertentu di Pulau Bali yang kemudian tak sengaja malah menarik wisatawan karna bangunan tersebut tersebut terlihat seperti saksi bisu yang kemudian menjadi objek wisata yang di dalamnya terkandung nilai bersejarah akan masyarakat Bali (Rohman, 2016).

Pulau Bali merupakan tempat yang kaya akan kulinernya, salah satu makanan yang cukup dikenal dan khas adalah nasi jinggo. Kami merasa apabila nasi jinggo ini diolah dengan baik dan di beri sentuhan kreatifitas seperti mengganti bahan baku dari yang biasa digunakan maka akan menciptakan rasa yang unik dan juga menarik karna adanya perubahan dalam rasa. Kami mengangkat umbi keladi dan juga tempe sebagai bahan baku yang layak untuk digunakan sebagai bahan baku pengganti yang biasanya terdapat dalam nasi jinggo, karena bahan baku tersebut cukup murah dan mudah didapatkan sehingga apabila ingin memproduksi akan lebih mudah dan cocok diharga pasar, karna nasi jinggo pun terkenal akan harganya yang ekonomis serta mudah di dapatkan (Suyatra, n.d.).

Kami berusaha dalam mengembangkan umbi keladi dan tempe kemudian meneliti lebih mendalam dan juga di praktekkan dalam proses pembuatannya agar benar- benar mengetahui bagaimana rasa, aroma serta teksturnya. Setelah kegiatan panjang tersebut dilalui barulah tim penulis dapat menyelenggarakan hasil penelitian yang telah dilakukan lewat seminar ini.

Kata seminar secara terminologi dapat diartikan sebagai kegiatan yang didalamnya berisikan penyampaian dari suatu karya ilmiah seperti ilmu pengetahuan dari seorang akademis kemudian sampaikan kepada para peserta melalui presentasi sehingga para peserta seminar dapat berfikir kritis dan mengambil suatu keputusan yang sama terhadap karya ilmiah antara sumber yang diambil dan juga dengan para peserta seminar (Putra, 2017). Maka dari itu seminar juga dapat dianggap sebagai suatu solusi/ pemecah masalah karna merupakan suatu hasil akhir dari permasalahan yang ada, dikarenakan adanya bukti yang jelas dan nyata (Yani, 2017).

Tentunya inti dari seminar ini akan membahas mengenai nasi jinggo khas Bali yang bahan dasarnya diganti dengan umbi keladi dan tempe kemudian diolah dengan baik sehingga dapat menghasilkan rasa yang tak kalah enakya dengan nasi jinggo yang biasanya, dan tentunya tetap mengedepankan cita rasa khas Pulau Bali.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, seminar ini diadakan sebagai bukti kepada masyarakat mengenai hasil yang telah di capai oleh kami. Seminar ini berisikan mengenai tahap – tahap yang telah dilakukan, sehingga dapat tercapai hasil dan dapat disalurkan melalui seminar hasil. Hasil dari seminar hasil diharapkan dapat memberikan informasi bersamaan dengan bukti yang nyata. Selain itu seminar ini juga diadakan agar para peserta dapat saling berdiskusi dan memberikan pendapatnya agar muncul ide – ide

baru dan membangkitkan jiwa kreativitas dari para peserta, seminar ini juga dapat dijadikan sebagai tempat dimana para peserta dapat menambah relasi.

Pulau Bali merupakan tempat di mana banyaknya wisatawan dari banyak mancanegara yang memiliki selera yang berbeda baik dari segi rasa dan makanan yang berbeda-beda, seperti adanya wisatawan yang memilih hidup sebagai vegan dan juga vegetarian karena tidak semua orang bisa makan daging ada yang karena kesehatan, ras dan agama, program diet dan lain sebagainya. Vegetarian merupakan sebutan untuk orang yang memilih untuk hidup dengan hanya mengonsumsi makanan berdasarkan dari jenis tumbuh-tumbuhan seperti sayuran, biji-bijian, kacang-kacangan serta buah-buahan.

Orang yang memilih untuk hidup sebagai vegetarian ini memiliki keyakinan bahwa tumbuh-tumbuhan adalah makanan yang terbaik bagi tubuh manusia. Sedangkan Vegan adalah suatu kelompok yang benar-benar sama sekali tidak mengonsumsi makanan yang berasal dari daging hewani, Vegan merupakan golongan yang murni tidak menyantap daging maupun produk olahan dari hewani seperti telur, susu. Maka dari itu orang yang vegan tubuhnya sangatlah rentan karena tubuhnya hanya diisi oleh asupan dari nabati sehingga memiliki kemungkinan adanya kekurangan zat pada gizi tertentu dalam tubuhnya, orang yang memilih untuk hidup sebagai vegan harus mengetahui betul bagaimana makanan serta pola hidupnya (Rahayu, 2017). Nasi Jinggo yang akan diproduksi akan terdiri dari lauk yang tidak mengandung daging sehingga cocok dinikmati oleh vegetarian ataupun umum.

Di Bali banyak sekali tempat makan yang khusus menyajikan makanan untuk vegetarian contohnya Bali Bola merupakan salah satu restoran vegetarian yang cukup terkenal di daerah Seminyak Bali. Melihat peluang dari banyaknya wisatawan yang

memilih untuk hidup sebagai vegetarian membuat namun kami merasa ingin membuat mereka tetap bisa merasakan makanan khas Bali, maka timbullah ide untuk membuat Nasi Jinggo dengan bahan utama tempe dan umbi keladi sebagai variasi lauknya, sehingga orang yang vegetarian dapat menikmati Nasi Jinggo. Selain itu kami menggunakan bahan yang mudah di dapatkan dan harganya terjangkau agar semua kalangan bisa menikmati Nasi Jinggo.

Untuk variasi lauk yang di maksud adalah mengganti bahan utama seperti daging, ikan, ayam, babi yang umumnya terdapat dalam Nasi Jinggo kemudian kami variasikan dengan bahan tempe dan umbi keladi, contohnya sate lilit akan kami ganti yang biasanya menggunakan bahan baku utama ayam / ikan maka akan kami ganti dengan tempe. Kemudian mengganti perkedel yang biasa di buat dengan bahan dasar kentang menjadi perkedel dengan bahan utama keladi serta abon dibuat dengan bahan keladi namun tentunya tetap menggunakan bumbu khas bali karna disini kami memiliki fokus utama adalah memperkenalkan makanan Bali, cita rasa khas Bali walaupun disajikan dengan bahan utama yang berbeda, karna penulis ingin semua orang termasuk vegetarian dapat mengenal serta merasakan makanan dengan cita rasa khas Bali asli.

B. Tujuan

Berdasarkan latar belakang diatas, seminar ini bertujuan untuk:

1. Mendiseminasikan hasil dari penelitian yang telah dilakukan
2. Memaparkan hasil dari penelitian yang telah di lakukan
3. Mendapatkan umpan balik dari pihak terkait untuk penyempurnaan hasil dari penelitian

4. Memberikan informasi mengenai bagaimana pemanfaatan dan juga bagaimana pengolahan umbi keladi dan tempe secara tepat untuk variasi nasi jinggo.

C. Manfaat

Seminar ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Untuk memberikan edukasi kepada masyarakat bahwa bahan sederhana seperti umbi keladi dan tempe apabila diolah dengan baik dapat menghasilkan produk yang lebih unik namun tetap disukai dan diminati
2. Menambah pengetahuan serta mengembangkan jiwa kreatif kepada masyarakat
3. Memberikan inspirasi sebagai peluang usaha

D. Deskripsi Penelitian

Pada saat melakukan penelitian ini tentunya penting sekali untuk melakukan beberapa pengujian, karena pengujian ini bermanfaat agar data yang diperoleh menjadi lebih akurat dan sesuai dengan fakta yang ada. Untuk pengujian dilakukan dengan cara pengujian organoleptik yang terdiri dari 2 bagian yaitu uji hedonik dan uji mutu hedonik. Pada penelitian ini melakukan pengujian yang meliputi segi rasa, aroma, tekstur, serta penampilan terhadap makanan yang di jadikan pengujian. Setelah itu di lakukan juga penelitian untuk mengetahui seberapa besar tingkat kesukaan masyarakat terhadap makanan yang di ujikan apakah masyarakat cukup tertarik dan merasa cocok akan makanan yang di ujikan atau tidak.