

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dari zaman dahulu secara bengangsur - angsur masyarakat hidup secara berpindah- pindah dari satu tempat ke tempat lainnya guna untuk bertahan hidup dan mengumpulkan makanan. Seiring berkembangnya zaman kini masyarakat masih menerapkan hal tersebut namun dilakukan untuk mencapai tujuan yang berbeda, bukan hanya untuk sekedar bertahan hidup dan mengumpulkan makanan melainkan dilakukan untuk melakukan perjalanan bisnis, untuk mempelajari budaya, melakukan perjalanan wisata dan wisata kuliner (Monalisa, 2017).

Seperti yang dikatakan Imam, wisata kuliner selalu ditetapkan sebagai wisata yang paling diminati di seluruh dunia. Antusiasme masyarakat terhadap kuliner tidak akan pernah padam dan tidak akan ada habisnya, karna seiring berjalannya waktu banyak orang - orang yang memiliki jiwa kreatif kemudian menginovasi kan karyanya dalam bentuk sentuhan makanan (Maulana & Prasetya, 2015). Wisatawan yang datang untuk berkunjung ke suatu daerah untuk melakukan perjalanan hampir lebih dari sebagian selalu menyempatkan diri untuk mencicipi kuliner yang khas dari satu daerah tersebut karena tiap daerah masing - masing memiliki kekhasan tersendiri.

Menurut Angela, negara Indonesia merupakan salah satu negara yang kaya akan kulinernya (Monalisa, 2017). Oleh karna itu tidak heran banyak sekali masyarakat atau disebut dengan warga negara asing menyukai makanan khas Indonesia. Salah satu yang cukup dikenal dan digemari warga negara asing maupun masyarakat lokal adalah makanan khas Pulau Bali.

Pulau Bali merupakan bagian dari Indonesia yang terkenal akan alamnya yang eksotis dan juga sangat kaya akan budaya serta kulinernya yang menggunakan rempah - rempah asli khas Indonesia maka dari itu tak heran banyak sekali wisatawan lokal maupun mancanegara yang gemar untuk berkunjung ke pulau Dewata Bali ini. Karna banyaknya masyarakat yang berminat untuk datang mengunjungi Pulau Bali maka dari itu dalam penelitian ini penulis kaitkan kekayaan cita rasa kuliner dengan Pulau Bali karena Pulau Bali sangat terkenal akan seni olahan makanan atau disebut juga sebagai seni kuliner. Seni olahan makanan yang sering disebut juga seni kuliner dari zaman dahulu sudah banyak dikenal orang banyak (Mada, Sudiarta, & Lemi, n.d.). Berikut merupakan tabel bukti data pengunjung bali tahun 2018, 2019 dan 2020:

TABEL 1
Jumlah Wisatawan Asing ke Bali

Bulan	2018	2019	2020
Januari	358.065	455.570	528.883
Februari	452.423	437.456	363.937
Maret	492.678	449.569	156.877
April	516.777	477.069	327
Mei	528.512	486.602	36
Juni	544.550	549.516	32
Juli	624.366	604.323	47
Agustus	573.766	606.412	
September	555.903	590.398	
Oktober	517.889	567.967	
Nopember	406.725	497.925	
Desember	498.819	552.403	
Jumlah:	6.070.473	6.275.210	

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Bali (2020)

Pulau Bali sangat dikenal dengan masakannya yang memiliki cita rasa khas Indonesia karna menggunakan rempah - rempah asli khas Indonesia. Menurut Arta, beberapa masyarakat Pulau Bali meyakini bahwa rempah-rempah didapati dari para dewa atau kata lainnya merupakan berkat dan diberi kepada pandawa atau disebut juga ksatria di Pulau Bali (Arta, 2017). Contoh rempah yang otentik dari Pulau Bali yang sejak abad-9 sudah dikenal dan dibudidayakan adalah cabai, bawang merah, bawang putih, lengkuas, kencur, kunyit, jahe, kemiri, ketumbar, kapulaga, jeruk dan kelapa. Pulau bali masih sangat kuat akan unsur tradisionalnya, mereka percaya bahwa apabila menghidangkan masakan suatu masakan dengan cara yang masih dilakukan secara turun - temurun maka akan menciptakan suatu rasa yang khas dan berbeda.

Dari banyaknya masakan khas Pulau Dewata Bali salah satu makanan yang dikenal dan banyak disukai adalah nasi jinggo (Suyatra, n.d.). Nasi Jinggo banyak diminati karna walaupun porsi makanan yang terdapat di nasi jinggo cenderung sedikit namun isi didalamnya tetap lengkap dan bervariasi, kisaran harga yang ditawarkanpun tidak mahal dan sangat pas untuk semua kalangan, selain itu keunikan dari nasi jinggo ini adalah dijual pada sore hingga malam hari karena seperti yang kita ketahui aktifitas masyarakat lokal dan masyarakat luar negeri sangatlah aktif pada malam hari dikarenakan tempat - tempat hiburan saat malam hari baru dibuka dan Bali merupakan salah satu pulau yang cukup bebas dan aktif akan hiburan malamnya.

Nasi jinggo dikenal sejak tahun 1980. Menurut masyarakat bali, tempat pertama yang menjual nasi jinggo berada di Jalan Gajah Mada, Denpasar. Di tempat itu terdapat Pasar Kumbasari yang buka selama 24 jam, disana banyak menjual

aneka makanan khas Bali, salah satunya adalah nasi jinggo. Penjual pertama nasi jinggo adalah sepasang suami istri yang menjual nasi jinggonya sore ke malam hari. Dari sejak itu, nasi jinggo banyak sekali digemari oleh masyarakat daerah Denpasar, bahkan di daerah Pulau Bali yang lainnya juga sampai ke Kediri. Nasi jinggo atau disebut nasi jenggo berasal dari bahasa Hokkien, yaitu *jeng go* yang diartikan “seribu lima ratus”(Rathmaryanti, 2019). Nasi ini mirip dengan nasi kucing khas Yogyakarta. Yang membedakan keduanya adalah dari bungkusannya dan isi di dalam bungkusannya tersebut (U. Santoso, Gardjito, & Harmayani, n.d.).

Biasanya nasi jinggo dikemas menggunakan daun pisang dan diisi dengan nasi putih serta beberapa lauk pauk serta sambal, disediakan juga beberapa lauk pendamping yang dijual terpisah dalam bungkusannya nasi jinggo. Lauk pauk yang ada di dalam nasi jinggo pada umumnya adalah tempe, sambal goreng, serundeng dan ayam suwir. Walaupun isian dan lauk pauknya sedikit, terdapat gizi yang cukup di dalam nasi jinggo. Biasanya pangan olahan yang terdapat dari nasi jinggo, terdiri dari beberapa komposisi, yakni nasi sebagai karbohidrat, daging dan telur sebagai protein, kacang-kacangan sebagai protein nabati, dan sayur sebagai vitamin dan zat besi (Rathmaryanti, 2019).

Seiring berjalannya waktu banyak orang-orang yang berani menjual nasi jinggo dengan variasi daging yang berbeda seperti ikan, cumi, udang, dan daging sapi. Dari hal-hal tersebut yang penulis sudah ketahui dan pelajari mengenai nasi jinggo membuat penulis ingin lebih lagi memvariasikan nasi jinggo, kata memvariasikan disini adalah mengubah bahan dasar serta pengemasan dari nasi jinggo yang biasa di hidangkan namun tidak menghilangkan kekhasan dari nasi jinggo itu sendiri serta cita rasa Bali pun akan tetap di kedepankan. Dikarenakan

penulis merasa saat menyantap nasi jinggo ada kenikmatan dan juga keunikan dari tiap suapan sehingga membuat penulis ingin mendalami dan mengembangkan nasi jinggo agar lebih di kenal dan tetap bisa masuk di kalangan masyarakat modern. Menurut KBBI, variasi merupakan tindakan dari merubah hasil dari keadaan yang mula-mula. Penulis memilih nasi jinggo karena penulis ingin memperkenalkan hal-hal unik dan baru dari nasi jinggo agar semakin diminati masyarakat dari kalangan manapun. Menurut Vony, variasi produk tentu memiliki pengaruh terhadap minat pembeli. Variasi produk merupakan cara produsen dengan menganekaragamkan produk miliknya bertujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumen (Vony Novitasari Saputra, Awin Mulyati, 2015).

Penulis ingin memvariasi nasi jinggo dengan bahan baku umbi keladi dan tempe. Kami memilih menggunakan bahan baku umbi keladi dan tempe karena kedua bahan tersebut sangat mudah dicari di pasaran dan kisaran harganya tidak mahal. Tak hanya itu, keladi dan tempe memiliki banyak khasiat bagi tubuh. Menurut Isnaini, umbi keladi yang dikenal dengan nama latin *colocasia esculenta* adalah jenis umbi-umbian yang termasuk tanaman tropika. Bukan hanya terdapat kandungan air yang besar di dalamnya, umbi keladi juga dipenuhi oleh kalsium yang tinggi, fosfor, vitamin C (Isnaini, 2015). Tak hanya umbi keladi yang memiliki khasiat, bahan kedua yang penulis pilih yaitu tempe juga dinilai memiliki unsur gizi yang baik. Menurut Mony, tempe dipenuhi akan serat pangan, kalsium, vitamin B, zat besi dan tempe memiliki nilai cerna yang baik (Mony, 2018).

Nasi jinggo dengan bahan baku yang akan diteliti dapat dikonsumsi oleh seorang vegetarian. Vegetarian *ovo* dan vegetarian *lacto-ovo* adalah jenis vegetarian yang masih dapat memakan nasi jinggo dengan bahan baku umbi keladi

dan tempe ini. Kedua jenis vegetarian ini masih dapat mengonsumsi telur (Permasari, 2019).

Vegetarian merupakan salah satu pola makan yang sehat atau disebut diet. Diet lebih sering ditujukan dalam upaya mengatur pola makan yang sehat. Hidup dengan pola makan yang sehat merupakan hal yang wajib dilakukan agar dapat terhindar dari segala penyakit.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, perumusan masalah yang dibahas dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana kesukaan terhadap variasi nasi jinggo dengan bahan baku umbi keladi dan tempe?
- b. Bagaimana kualitas variasi nasi jinggo dengan bahan baku umbi keladi dan tempe?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mengetahui kualitas variasi nasi jinggo dengan bahan baku umbi keladi dan tempe.
2. Untuk mengetahui kesukaan terhadap variasi nasi jinggo dengan bahan baku umbi keladi dan tempe.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat berguna baik secara teoritis maupun secara praktis, yaitu:

1. Secara teoritis

Hasil penelitian yang dilakukan ini, diharapkan dapat memberikan sumbangan dalam menambah ilmu dan kreativitas memvariasi pengetahuan akan makanan, khususnya daerah-daerah yang berada di Pulau Bali.

2. Secara praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan bagi para praktisi pangan, mahasiswa/i serta masyarakat lainnya untuk mengembangkan makanan khas daerah, khususnya daerah-daerah yang berada di Pulau Bali.

F. Sistematika Penulisan

BAB I

PENDAHULUAN

Pada bab ini dibahas mengenai latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini dibahas paparan teoritis yang terkait dengan penelitian, hasil penelitian sebelumnya untuk mengembangkan rerangka teoritis, hipotesis dan rerangka konseptual.

BAB III

METODE PENELITIAN

Pada bab ini dibahas mengenai gambaran umum obyek penelitian, rancangan penelitian, metode penentuan sampel, metode pengumpulan data, pengukuran variabel dan metode analisis data dari hasil penelitian.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini dibahas mengenai hasil apa saja yang didapat dari penelitian serta pembahasan yang berisi analisis terhadap hasil yang didapatkan.

BAB V SIMPULAN, SARAN DAN RENCANA KEBERLANJUTAN

PENELITIAN

Pada bab ini dibahas mengenai simpulan hasil penelitian sesuai permasalahan, dibahas juga saran untuk perbaikan dan penelitian selanjutnya dan rencana keberlanjutan penelitian.

