

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara penghasil rempah – rempah terbesar di dunia. Oleh karena itu, makanan khas Indonesia lebih dikenal karena penggunaan rempah – rempahnya, sehingga hal tersebut berdampak kepada pengolahan makanan nusantara yang kaya akan bumbu rempah. Makanan khas nusantara dikenal sangat banyak (beragam), dikarenakan Indonesia terdiri dari banyak pulau sehingga memiliki perbedaan mulai dari segi makanan yang berbeda antar satu negara dengan yang lainnya (Nurmufida, Wangrimen, Gervasius, 2017).

Makanan tradisional rendang sudah dikenal sejak dahulu, dikarenakan rendang memiliki cita rasa yang khas dan dibuat menggunakan berbagai macam rempah dan bumbu, serta proses pembuatan rendang dilakukan secara tradisional yaitu dengan menggunakan kayu. Rendang memiliki rasa asin, sedikit manis, dan juga pedas (Nurmufida, Wangrimen, Gervasius, 2017).

Rendang ialah makanan yang berasal dari daerah Minangkabau dimana jenis makanan ini sudah dikenal oleh semua kalangan masyarakat baik itu masyarakat dalam negeri sampai mancanegara, rendang dikenal akan daging sapi yang memiliki tekstur lembut serta cita rasanya yang gurih dan juga sedikit pedas (Aisyah, 2017). Rendang pada umumnya berbahan dasar daging sapi, serta untuk daging sapi dengan kualitas yang baik dapat

dilihat dari segi teksturnya yaitu dengan cara menekan daging sapi lalu setelah itu dapat terlihat apabila serat daging tersebut tidak hancur bentuknya dan akan kembali semula yang artinya daging tersebut masih segar. Kemudian, dari segi rasa dan aroma daging sapi yang baik akan memiliki aroma khas seperti daging sapi, sedangkan untuk warna dari daging sapi tersebut memiliki warna merah cerah dan untuk lemak (*marbling*) dari daging sapi yang segar memiliki warna putih kekuningan, yang artinya daging tersebut berasal dari sapi muda sehingga menghasilkan daging yang empuk, lembut, dan juga gurih (Gunawan, 2013). Saat ini rendang sudah banyak dipadukan dengan dengan berbagai bahan utama lainnya contohnya seperti daging ayam, udang, maupun telur. Sedangkan untuk bumbu yang terdapat dalam rendang berupa bawang putih, bawang merah, daun kunyit, jahe, serai, cabai, lengkuas, daun jeruk, daun salam, kemiri, kelapa gongseng, santan, jinten, ketumbar, dan merica.

Dengan semakin meningkatnya jumlah penduduk di Indonesia, akan mempengaruhi minat pengonsumsi daging sapi, tentunya hal inilah yang menimbulkan kontra yang terjadi di Indonesia perihal harga daging sapi yang meningkat. Namun, sayangnya peningkatan jumlah penduduk di Indonesia tidak seimbang dengan jumlah produksi daging sapi yang ada didalam negeri ini (Dharmastuti, et a.l., 2016).

Produksi, populasi, daya konsumsi, dan juga harga daging sapi dalam satu periode sangat mempengaruhi dalam produksi daging sapi, hasil dari produksi daging sapi pada tahun 2018 – 2021 dijabarkan dalam tabel yang berada dibawah ini:

**Tabel 1**  
**Produksi Daging Sapi Tahun 2018 – 2021**  
**Indonesia**

Tahun	Produksi (ton)	Pertumbuhan
2018	542.532,10	2,28
2019	554.622,00	2,23
2020	566.707,50	2,18
2021	578.794,30	2,13

(Fuadi & Sugiarto, 2019)

Jumlah produksi terhadap daging sapi pada tahun 2018 – 2021 diproyeksikan akan terus bertumbuh dengan jumlah rata – rata sebesar 2,21% per tahunnya.

**Tabel 2**  
**Konsumsi Daging Sapi Tahun 2018 – 2021**  
**Indonesia**

Tahun	Konsumsi (kg/kap/tahun)	Jumlah Penduduk (Jiwa)	Konsumsi Nasional (Ton)	Pertumbuhan (%)
2018	2,2000	265.015.300	583.045,59	1,41%
2019	2,2047	268.074.600	591.026,75	1,37%
2020	2,2094	271.066.400	598.881,91	1,33%
2021	2,2140	273.984.400	606.598,17	1,29%

(Fuadi & Sugiarto, 2019)

Sedangkan untuk jumlah konsumsi daging sapi per kapitanya cenderung stabil sekitar 2 – 2,22 kg pertahunnya, sedangkan untuk konsumsi nasional akan terus meningkat dengan jumlah rata – rata sebesar 1,35% pertahun. Kemampuan dalam mengkonsumsi daging sapi tergantung dengan kondisi finansial masyarakat tersebut, apabila semakin tinggi pendapatan yang dimiliki seseorang maka semakin tinggi juga kemampuan seseorang dalam mengkonsumsi daging sapi (Triwijayati & Pradipta, 2018).

Oleh karena itu, dilakukannya penelitian pembuatan rendang daging dengan menggunakan bahan dasar dari tempe. Seperti yang kita ketahui bahwa tempe merupakan bahan dasar yang cukup dikenal serta digemari oleh masyarakat di Indonesia dan tentunya tempe ini juga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan baik itu kalangan atas maupun kalangan bawah. Tempe merupakan suatu bahan makanan yang dapat dikatakan relatif murah, selain itu tempe juga memiliki

kandungan gizi yang cukup tinggi dan juga tentunya dapat dijadikan menu makanan yang enak apabila diolah dengan baik dan benar (Alvina & Hamdani, 2019). Tempe dengan kualitas yang baik dapat dilihat dari beberapa faktor diantaranya warna dari tempe itu masih berwarna putih seperti khas tempe pada umumnya, lalu dari segi tekstur tidak mudah hancur saat dipotong serta utuh dan untuk aroma harus seperti khas tempe serta tidak ada aroma dari amoniak (Laksono, et a.l., 2019).

Dalam pembuatan tempe menggunakan bahan dasar yaitu kacang kedelai, harga jual tempe tersebut cenderung lebih murah serta terjangkau dibandingkan dengan penggunaan bahan daging sapi (Irmayanti, et a.l., 2019).

**Tabel 3**  
**Produksi Tempe Tahun 2018 – 2020**  
**Indonesia**

Tahun	Jumlah Produksi	Pertumbuhan (%)
2018	1.333.744	4,83%
2019	1.405.660	5,39%
2020	1.475.965	5,00%

(Aldillah, 2015 )

Dapat dilihat dari tabel diatas bahwa jumlah produksi tempe setiap tahunnya cenderung naik pada tahun 2018 sampai 2020.

**Tabel 4**  
**Konsumsi Tempe Pada Tahun 2018 – 2020**  
**Indonesia**

Tahun	Jumlah Konsumsi (ton)
2018	2.930.139
2019	3.005.511
2020	3.012.377

(Aldillah, 2015 )

Dilihat dari data jumlah konsumsi tempe diatas, bahwa setiap tahunnya jumlah konsumsi tempe mengalami kenaikan yang cukup signifikan,

### **B. Rumusan Masalah**

Terdapat beberapa rumusan masalah diantaranya yaitu:

- A. Bagaimana komposisi bahan dan proses pengolahan rendang tempe yang dapat diterima panelis ahli?
- B. Bagaimana kesukaan panelis terlatih terhadap rendang tempe yang dihasilkan dari aspek rasa, tekstur, aroma, serta penampilan?

### **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian yang dicapai berdasarkan rumusan masalah yaitu:

1. Untuk menghasilkan menu rendang yang dapat diterima oleh panelis ahli.
2. Untuk menghasilkan rasa, tekstur, aroma, serta penampilan dari menu rendang dengan menggunakan bahan dasar tempe yang disukai dan diterima oleh panelis terlatih.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### 1. Bagi Masyarakat

Manfaat yang didapatkan masyarakat ialah penelitian ini dilaksanakan agar masyarakat dapat mengetahui bahwa terdapat bahan dasar yang layak dikonsumsi oleh masyarakat sebagai ide bisnis baru dan dapat digunakan sebagai ide makanan untuk dikonsumsi sehari – hari dengan menggunakan tempe dalam pembuatan rendang, yang harganya sedang meningkat dengan menggunakan tempe yang harganya terjangkau dan mudah didapat oleh masyarakat. Oleh karena itu, dilakukannya penelitian ini agar dapat memberikan lebih banyak informasi mengenai penggunaan tempe dalam pembuatan rendang tempe.

##### 2. Bagi Akademik

Manfaat yang dihasilkan dan didapatkan bagi akademik dari penelitian ini ialah penelitian ini dapat digunakan sebagai penelitian penggunaan bahan dasar tempe dalam pembuatan rendang serta, dapat dijadikan referensi bagi peneliti lain yang ingin membuat ide sebagai peluang bisnis yang dapat membuahkan hasil yang lebih baik.

#### **E. Sistematika Penulisan**

Dalam penyusunan proyek akhir ini diperlukan suatu sistematika tentang pengkajian dan penjabaran masalah untuk menghindari terjadinya pembahasan tumpang tindih. Oleh karena itu, proyek akhir ini akan dijabarkan dalam 5 bab yang diuraikan sebagai berikut:

## **BAB I PENDAHULUAN**

Pendahuluan yang berisikan latar belakang dalam pemilihan judul, lalu terdapat perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian serta sistematika penulisan.

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Tinjauan Pustaka ini berisi paparan teoritis serta penelitian terdahulu.

## **BAB III METODE PENELITIAN**

Metode Penelitian membahas mengenai gambaran umum objek penelitian, rancangan penelitian, metode penentuan sampel, metode pengumpulan data, pengukuran variabel, serta metode analisis data.

## **BAB IV HASIL ANALISIS DATA**

Bab ini berisikan tentang hasil yang terdiri dari proses pembuatan dan hasil uji sensori serta pembahasan. Pada bab ini dilakukan juga untuk mendapatkan hasil data penelitian yang telah dilakukan.

## **BAB V KESIMPULAN**

Bab ini berisi tentang simpulan dan saran untuk pemecahan masalah penelitian.