

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan negara maritim yang terdiri dari wilayah Sabang di Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam sampai ke ujung timur yakni Merauke di Provinsi Papua. Indonesia memiliki beberapa pulau besar seperti Pulau Papua, Pulau Kalimantan, Pulau Jawa, Pulau Sulawesi dan Pulau Sumatera. Pulau Sumatera memiliki 10 provinsi dan beragam suku dan budaya yang menarik. Pulau Sumatera juga terkenal dengan wisata airnya dan salah satunya berada di Kota Sabang yang merupakan Provinsi Aceh yang beribukota di Banda Aceh. Provinsi Aceh merupakan provinsi yang memiliki keistimewaan dimana Aceh diperbolehkan memberlakukan aturan atau hukuman yang berbeda dengan daerah lain dimana disebut juga hukum syari'at (Mukhlis, 2012).

Provinsi Aceh juga memiliki budaya yang berhubungan dengan kehidupan manusia. Kawasan Aceh Barat dan Aceh Selatan memiliki kultur yang sedikit berbeda yang dipengaruhi kebudayaan Minangkabau. Selain itu, di provinsi Aceh lebih tepatnya di Kota Sabang juga memiliki tempat wisata yang menjadi daya tarik agar wisatawan, tempat tersebut disebut dengan Tugu

Kilometer 0. Aceh memiliki makanan yang khas baik dari rasa, aroma, maupun bahan yang digunakan.

Produk inovatif penggunaan saripati bayam ini diaplikasikan pada ketiga produk yang diteliti yaitu Mie Aceh, Roti Canai, dan Roti Jala sebagai pewarna alami, aroma, tekstur, dan rasa. Peneliti memilih ketiga produk tersebut dalam penelitian ini karena perbedaan bahan yang signifikan hanya pada tepung terigu. Mie Aceh dan Roti Canai menggunakan tepung terigu protein tinggi sedangkan Roti Jala menggunakan tepung terigu protein sedang. Perbedaan lainnya untuk adonan Roti Jala terdapat penambahan santan.

Ketiga produk ini dapat dihubungkan, sebelum memakan menu utama yaitu Mie Aceh dapat menyantap makanan pedamping yaitu roti canai dan roti jala. Produk inovatif ini menggunakan saripati bayam untuk mengembangkan olahan bayam dan memperkenalkan bayam ke dalam berbagai bentuk yaitu Mie Aceh, Roti Canai, dan Roti Jala. Selain itu, untuk mendapat untung dengan modal sekecil-kecilnya. Dengan adanya produk inovatif diharapkan agar makanan tradisional khas Aceh lebih dikenal di masyarakat luas walaupun terdapat penambahan saripati bayam tetapi tetap mempertahankan rasa tanpa mengubah keasliannya. Agar makanan Aceh dapat diminati oleh masyarakat luas, visual atau penampilan dalam sajian harus dibuat menjadi menarik. Dalam inovasi ini menggunakan saripati bayam menjadi mie untuk diolah menjadi mie Aceh, roti Canai, dan roti Jala. Inovasi ini diharapkan dapat menjadi substitusi dari Mie Aceh, Roti Canai, dan Roti Jala sebelumnya.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan survei pendahuluan kepada masyarakat, masakan Aceh seperti Mie Aceh, Roti Canai, dan Roti Jala memiliki aroma dan rasa yang khas. Menurut survei, tidak ada kekurangan dari masakan Aceh, namun jika ada produk inovatif maka masyarakat memiliki banyak pilihan. Produk inovatif ini dilakukan dengan menambah bahan saripati bayam digunakan sebagai pewarna alami, aroma, tekstur, dan rasa dalam Mie Aceh, Roti Jala, dan Roti Canai. Bayam biasanya digunakan sebagai bahan makanan karena memiliki tekstur yang lunak. Walaupun ada penambahan saripati bayam dalam olahan masakan Aceh ini tetapi keaslian rasanya tetap terjaga. Saripati bayam yang digunakan merupakan bayam jepang. Bayam diblender dan dicampur dengan sedikit air sehingga menjadi saripati bayam. Produk inovatif makanan Aceh ini dilakukan untuk menarik dan memberikan rasa baru pada masyarakat.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas masalah yang dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana minat masyarakat dan kualitas dari tekstur, warna, rasa, dan aroma dari Mie Aceh, Roti Canai, dan Roti Jala yang menggunakan saripati bayam dalam proses pembuatannya?
2. Bagaimana hasil dari penambahan saripati bayam dalam Mie Aceh, Roti Canai, dan Roti Jala?

3. Bagaimana proses mengolah saripati bayam menjadi Mie Aceh, Roti Canai, dan Roti Jala?

D. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian berdasarkan rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui minat masyarakat dan kualitas dari tekstur, rasa, aroma, dan warna.
2. Untuk mengetahui hasil dari penambahan saripati bayam dalam Mie Aceh, Roti Canai, dan Roti Jala.
3. Untuk mengetahui pengolahan saripati bayam menjadi Mie Aceh, Roti Canai, dan Roti Jala.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat yang bisa didapatkan dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Secara teori

Penelitian ini dapat memberikan pengetahuan kepada pembaca tentang makanan daerah.

2. Secara praktik

Penelitian ini dapat membantu pembaca mengetahui cara mengelola masakan Aceh dengan benar dan juga dapat membantu pembaca mendapatkan ide untuk terus mengembangkan ide dan berinovatif.

F. Sistematika Penulisan

Untuk memberikan gambaran menyeluruh tentang sistematika proyek akhir karya kompetensi profesi penggunaan saripati bayam dalam olahan masakan Aceh, maka penulis membuat sistematika sebagai berikut:

BAB I: PENDAHULUAN

Bab I ini merupakan bab pendahuluan yang berisikan tentang latar belakang, identifikasi masalah, rumusan masalah, Tujuan dilakukan penelitian, dan manfaat penelitian.

BAB II: TINJAUAN PUSTAKA

Bab II ini berisikan tentang paparan teoritis, dan rerangka berpikir.

BAB III: METODE PENELITIAN

Bab III ini berisikan tentang gambaran umum objek yang diteliti, rancangan pikiran, metode penentuan sampel, metode pengumpulan data, pengukuran variabel, metode dan teknik analisis.

BAB IV: HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab IV ini berisikan tentang hasil dan pembahasan

BAB V: SIMPULAN, SARAN DAN RENCANA KEBERLANJUTAN

PENELITIAN