

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sate adalah masakan yang terbuat dari bahan utamanya adalah daging dan ada pula jeroan hewan. Baik daging ayam, sapi, kambing, ikan dan berbagai macam daging yang di konsumsi lainnya. Sate sangat digemari karena mudah ditemukan dan juga karena memiliki berajam jenis contohnya seperti sate madura, sate meranggi, sate buntal, sate padang, sate lilit dan masih banyak. Setiap hidangan sate memiliki rasa yang berbeda beda dan bahan yang berbeda beda juga. sate pada daerah jawa rasanya cenderung manis sedang kan daerah Sumatra cenderung rasa asin dan sedikit pedas, selain rasa saus atau sambal sate juga menjadi perimadona karena sebagian sate dimakan dengan condiment sambal atau saus yang berbeda beda seperti saus kacang dan sambal kecap. Sate lilit adalah sebuah varian sate asal Bali. Lilit berarti "membungkus". Keunikan sate lilit adalah tidak dibuat dengan tusuk sate yang kecil dan tajam, namun dengan tusuk sate yang berbentuk datar dan lebar. Sate lilit ini dahulunya dibuat dengan bahan ikan, namun lama kelamaan kreasi kuliner menciptakan sate lilit yang dibuat dari bahan lain seperti daging babi, ayam, dan tuna. Sate lilit pada awalnya dari daerah Klungkung, sejalannya waktu hidangan ini menyebar diseluruh kawasan Bali, seperti di Denpasar, Gianyar, dan Badung (Muhamad Dzaky Hariyanto, dkk 2021). Sate Lilit akan menjadi peneman untuk minuman ini. karena sate lilit menjadi hidangan andalan yang banyak diburu wisatawan ketika mengunjungi Bali. Bumbu dari sate lilit ini terdiri dari base genep. Base genep memiliki manfaat yang banyak karena terdapat kandungan senyawa bioaktif yang tinggi berfungsi sebagai antioksidan dan antimikroba (Ekstraksi, 2020) dalam jurnal (Agus Ketut Dharmawan, dkk 2023)

Data statistik dari Pemerintah Kota Surabaya tahun 2022 menunjukkan adanya peningkatan konsumsi ayam broiler dari 7,87 kg/ orang / tahun menjadi 9,28 kg/orang/tahun pada tahun 2021 di Surabaya .

Berdasarkan hasil optimis, keputusan mengenai jumlah, lokasi, dan kapasitas paling optimis untuk rumah potong ayam adalah Gresik dan Mojokerto, dengan total kapasitas produksi sebesar 101.128 kg, yang terdiri dari 71.111 kg (Gresik) dan 30.017 kg (Mojokerto). Rumah potong ayam di Gresik mengalokasikan ayam boiler per tahun dari ujung pangkah dan daging ayam setiap tahunnya ke M1, M2, M3, M4, M6, M7, M8, M11, dan M12. (Afaki, I. F. 2023)

Petani jamur melihat peluang bisnis dari hasil budidaya jamur tiram. Jamur tiram yang dihasilkan dari hasil budidaya, kemudian dipasarkan agar dapat dikonsumsi oleh masyarakat yang mencapai 0,197 kg per kapita per tahun. (Mandala, E. P.dkk. W.2022). Menurut data statistik konsumsi pangan tahun 2020 rata – rata kebutuhan konsumsi wortel per kg per kapita per tahun mencapai -18,87% Rata rata permintaan pasar tahun. (Sari, J. M. 2021) .

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur kayu yang dapat dikonsumsi termasuk kelompok Basidiomycota dan kelas Homobasidiomycetes. Nama jamur tiram diberikan karena bentuk tudung jamur agak membulat, lonjong dan melengkung menyerupai cangkang tiram (*ostreatus*) sedangkan pertumbuhan tangkai jamur yang menyamping disebut *Pleurotus Pleurotus* tergolong saprofit yang tumbuh pada kayu dan di alam bebas *pleurotus* dapat hidup pada jaringan tumbuhan berkayu yang masih hidup atau yang sudah mati (Priyanto, 2009; Suharyanto, 2010). dalam jurnal (Rosmiah, dkk 2020). Jamur tiram sendiri biasanya diolah sebagai tumis jamur tiram sebagai pelengkap untuk lauk makan yang ditumis dengan menggunakan bawang putih, bawang merah, cabe ,sauce tiram lalu diberi sedikit air. Agar tidak bosan jamur ditambahkan dibahan olahan sate lilit dipenelitian ini . Jamur tiram banyak dibudidaya sebab perawatan yang cukup gampang dengan media tumbuh adalah serbuk kayu yang benar – benar bersih dan tidak ada getah. Selain rasa yang sangat enak dan banyak peminat jamur tiram sendiri memiliki banyak manfaat untuk kesehatan. Budidaya jamur tiram relatif mudah dan murah, bahan baku utamanya adalah serbuk gergaji kayu yang mudah dicari dalam jumlah yang

melimpah. Jamur tiram merupakan jenis tanaman yang mudah beradaptasi dengan lingkungan sehingga tanaman jamur tidak mengenal musim untuk dipanen. Jamur dapat digolongkan dalam sumber pangan organik yang bebas pestisida, maka dari itu usaha budidaya jamur tiram menjadi usaha yang menjanjikan dan perlu dilakukan oleh masyarakat untuk menunjang perekonomian (Isyfi S R, 2022).

Menurut (Sholatikaningrum S, dkk 2021) Indonesia banyak terdapat tanaman sayur yang beraneka ragam. Sayuran merupakan tanaman yang sering digunakan sebagai bahan untuk melengkapi nasi dan lauk pauk. Sayuran kaya akan serat, vitamin, dan mineral sehingga sangat baik untuk di konsumsi. Sayuran dapat dibagi menjadi beberapa kelompok yaitu: sayuran daun, sayuran akar, sayuran buah, sayuran bunga, sayuran umbi, sayuran batang, dan sayuran biji. Mengonsumsi sayuran secara rutin dengan porsi yang seimbang tidak hanya membuat tubuh menjadi lebih sehat, tetapi juga dapat meremajakan sel-sel di dalam tubuh (Ayu, 2015. 18-19). Wortel (*Daucus carota L.*) merupakan salah satu jenis sayuran umbi dan dikenal masyarakat sebagai sumber vitamin A. wortel mengandung senyawa-senyawa karotenoid, terutama β -karoten, yang merupakan prekursor vitamin A dan provitamin A, yang dapat juga berfungsi sebagai antioksidan (Bidlack dan Wang, 2000. 241-270). Berdasarkan komposisi zat gizi yang terkandung dalam wortel, setiap zat gizi mempunyai manfaat bagi tubuh manusia. Seperti, vitamin A dalam jumlah yang tinggi sangatlah bermanfaat untuk menjaga kesehatan mata agar tetap prima. Semua pigmen penglihatan yang ada pada mata berasal dari protein yang mengandung vitamin A. dan wortel juga mengandung Betakaroten yang memiliki fungsi sangat luar biasa terhadap radikal bebas yang sering kali menyebabkan penyakit berbahaya seperti kanker. Betakaroten juga sangat bermanfaat untuk menurunkan resiko terjadinya kanker prostat pada pria.

Indonesia memiliki berbagai macam jenis umbi umbian salah satunya yaitu wortel. Wortel termasuk sayuran umbi semusim. Pada awalnya di Indonesia wortel hanya dibudidayakan di daerah Lembang dan Cipanas, Jawa Barat, kemudian tersebar luas ke sentra sayuran di Jawa dan luar Jawa.

Wortel memiliki berbagai macam tipe yang pertama yaitu *Tipe Emperor* yang memiliki bentuk bulat panjang dan ujung yang runcing seperti kerucut, rasa yang kurang manis membuat konsumen jarang menyukainya, yang kedua yaitu *Tipe Chantenay* memiliki bentuk bulat dan ujung yang tumpul, rasa yang manis membuat banyak konsumen yang menyukainya, yang ketiga yaitu *Tipe Nantes* memiliki bentuk perpaduan antara *Tipe Emperor* dan *Tipe Chantenay* yaitu bulat dan pendek atau bulat agak panjang (Ugy Olivia Dinasty, dkk 2020).

Masyarakat Indonesia terutama balita dan anak usia sekolah dianjurkan untuk mengonsumsi sayuran dan buah-buahan sesuai dengan yang direkomendasikan. Anjuran konsumsi sayuran lebih banyak daripada buah karena buah juga mengandung gula, ada yang sangat tinggi ada pula yang jumlahnya cukup. Program pemerintah dalam meningkatkan kesadaran masyarakat untuk mengonsumsi sayur dan buah tertuang dalam program GERMAS yang telah disosialisasikan oleh Departemen Kesehatan (Depkes RI, 2017). Di jurnal (Ni Luh Widani 2019). Kurangnya minat masyarakat mengonsumsi sayur menjadi permasalahan yang dihadapi karena sayuran sangat perlu dikonsumsi untuk setiap harinya oleh semua orang baik orang tua maupun anak – anak yang sedang dalam tahap tumbuh kembang. Selain untuk kesehatan kita juga membantu para petani sayuran untuk peluang usaha bagi petani.

Untuk itulah maka penelitian ini dilakukan sebagai upaya meningkatkan minat masyarakat dalam mengonsumsi sayur dengan diinovasikan seperti sate lilit dengan ditambahkan sayuran wortel dan jamur. Hal ini juga dapat dijadikan sebagai inovasi untuk meningkatkan minat balita yang susah mengonsumsi sayur agar mau mengonsumsi sayur dengan adanya inovasi pada sate lilit yang menarik bagi balita.

B. Batasan Masalah

Mengingat keterbatasan waktu dan kemampuan peneliti terfokuskan pada tujuan masalah maka dari itu dibuat batasan masalah. Batasan masalah antara lain yaitu :

1. Inovasi produk baru pengolahan sate lilit dengan penambahan wortel & jamur tiram
2. Uji organoleptik yang dilakukan hanya mengenai rasa, warna, aroma tekstur dan daya terima masyarakat

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi pembuatam sate lilit dengan penambahan sayur wortel & jamur tiram?
2. Bagaimana daya terima sate lilit dengan penambahan sayur wortel & jamur tiram yang ditinjau dari uji organoleptik ?

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang dicapai yaitu:

1. Mendeskripsikan formulasi dan cara pembuatan sate lilit dengan menambahkan sayur wortel dan jamur tiram
2. Mendeskripsikan daya terima sate lilit dengan penambahan wortel dan jamur ditinjau dari uji organoleptik.

E. Manfaat Penelitian

Adapun beberapa manfaat dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Mata Kuliah

Penelitian bermanfaat bagi prodi khususnya mata kuliah home industry atau teknologi pangan karena bias menjadi inovasi bagi mahasiswa

2. Masyarakat

Penelitian bermanfaat bagi masyarakat yang kurang minat mengkonsumsi sayur, menjadikan produk olahan ini sebagai solusi.

3. Produsen

Penelitian bermanfaat bagi produsen sebagai peluang usaha untuk dikembangkan ke masyarakat

4. Konsumen

Penelitian ini bermanfaat bagi konsumen yang mengkonsumsi produk ini karena untuk konsumen yang kurang makan sayur,ddalam produk ini sudah ada sayur didalam

