

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang sedang berkembang. Perkembangan atau perubahan di Indonesia dapat dirasakan, baik dalam skala kecil maupun besar. Beberapa sektor yang sedang berkembang adalah sektor ekonomi, transportasi, infrastruktur, teknologi, pariwisata, dan pertanian/pangan. Perkembangan ini secara tidak langsung mengubah budaya dan gaya hidup masyarakat Indonesia di berbagai wilayah baik wilayah besar maupun wilayah kecil. Dari sekian banyak wilayah yang ada, salah satu wilayah yang sedang berkembang saat ini adalah Kabupaten Situbondo yang terletak di Provinsi Jawa Timur. Kabupaten Situbondo memiliki jumlah penduduk sebanyak 682.978 jiwa dan tersebar di 17 kecamatan yang ada di Kabupaten Situbondo dengan laju pertumbuhan sebesar 0,58% (Badan Pusat Statistik Kabupaten Situbondo, 2019). Saat ini, Kabupaten Situbondo berada dalam Kawasan Strategis Pariwisata Nasional (KSPN) dan merupakan Kawasan Destinasi Pariwisata Provinsi (KDPP) karena Kabupaten Situbondo memiliki letak strategis yang berbatasan langsung dengan garis pantai dan kawasan hutan lindung (Dinas Pariwisata Kabupaten Situbondo, 2021).

Lokasi strategis tentunya sangat menguntungkan bagi Kabupaten Situbondo karena menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan untuk datang serta meningkatkan perekonomian Kabupaten Situbondo. Perkembangan wisata ini tentunya juga memberikan dampak bagi sektor lain, terutama dalam bidang pangan. Ketersediaan pangan mulai bertambah dan beragam jenisnya, baik makanan tradisional hingga makanan modern sudah tersedia untuk memenuhi kebutuhan masyarakat maupun wisatawan yang datang. Beragam jenis makanan tersebut dapat ditemukan pada kedai kecil di pinggir jalan hingga kafe dan restoran yang mulai banyak bermunculan.

Makanan modern merupakan jenis makanan yang saat ini mulai digemari oleh masyarakat Situbondo. Beberapa kedai maupun

kafe sudah mulai menjual makanan modern seperti burger, kebab, pizza, steak, dimsum, sushi, dan spaghetti dengan citarasa yang disesuaikan dengan selera masyarakat Situbondo. Jenis makanan lain yang mulai menarik perhatian masyarakat Situbondo adalah *tteokbokki*. Berdasarkan survei yang disebarakan oleh peneliti, sebanyak 84,4% responden menyatakan mengetahui *tteokbokki* karena di Situbondo sendiri telah tersedia *tteokbokki* dalam bentuk instan di minimarket dan supermarket. Akan tetapi hingga saat ini masih jarang ditemukan kedai, kafe, atau restoran yang menyediakan *tteokbokki* siap saji dan menggunakan bahan lokal. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengembangan produk *tteokbokki* di Situbondo agar kebutuhan masyarakat dapat dipenuhi.

Tteokbokki sendiri merupakan kue beras Korea yang biasa dikonsumsi sebagai makanan pelengkap karbohidrat pengganti nasi dan umumnya disajikan dengan saus pedas (Ragate dan Auliana, 2020). *Tteokbokki* adalah makanan khas Korea yang cukup digemari oleh masyarakat Indonesia saat ini dan dapat dibuktikan dengan maraknya pengusaha makanan membuat *tteokbokki* dalam bentuk instan serta membuka kedai jajanan yang menjual berbagai makanan khas Korea dengan *tteokbokki* sebagai salah satu menu yang ada didalamnya.

Komponen utama dalam *tteokbokki* adalah *garaetteok* dan saus pedas yang terbuat dari *gochujang*. *Garaetteok* merupakan kue beras tradisional Korea yang berbentuk silinder panjang, berwarna putih, memiliki tekstur yang kenyal serta lembut (Asben et al., 2020). Dalam proses pengolahannya, *garaetteok* dapat dikonsumsi secara langsung tanpa bumbu maupun diolah kedalam bentuk makanan lain. Beberapa jenis makanan di Kabupaten Situbondo yang hampir menyerupai *garaetteok* adalah baso aci dan seblak, dimana kedua jenis makanan ini juga memiliki tekstur yang kenyal dan disajikan dengan saus yang pedas.

Bahan dasar utama dalam pembuatan *garaetteok* adalah tepung beras. Dalam penelitian kali ini, tepung beras yang digunakan untuk menggantikan tepung beras Korea adalah tepung beras ketan. Tepung beras Korea yang umum digunakan dalam pembuatan

garaetteok adalah *goami rice flour* yang memiliki kandungan amilosa tinggi sekitar 30% (Shin dan Kim, 2017), sedangkan tepung beras ketan memiliki kandungan amilosa sebesar 1% (Hanggara et al., 2016). Oleh karena itu, untuk mengupayakan hasil *garaetteok* yang dibuat mendekati dengan *garaetteok* Korea pada umumnya, diperlukan campuran bahan lain yang dapat menyamakan rasio amilosa dari tepung beras ketan. Bahan lain tersebut adalah tapioka, maizena, dan pati kentang.

Ketiga pati tersebut dipilih karena memiliki kandungan amilosa yang lebih tinggi daripada tepung beras ketan sehingga rasio amilosa dan amilopektin dapat mendekati tepung beras Korea dan karakteristik *garaetteok* yang dihasilkan mendekati *garaetteok* di Korea. Tapioka memiliki kandungan amilosa sebesar 12,29-27,39%, maizena memiliki kandungan amilosa sebesar 24-26%, pati kentang memiliki kandungan amilosa sebesar 23%. Perbandingan juga dilakukan pada *garaetteok* dengan ketiga bahan ini karena pada proporsi 6:4 (tepung beras ketan : tapioka/maizena/pati kentang) adonan *garaetteok* yang dihasilkan mudah dibentuk dan tidak mudah hancur, dan saat matang *garaetteok* tersebut memiliki tekstur yang kenyal dan tidak terlalu lengket. Selain itu, ketiga pati tersebut tidak mempengaruhi karakteristik fisik dari *garaetteok* seperti warna, rasa, dan aroma. Faktor lain yang mendukung pemilihan bahan tersebut adalah berbasis bahan pangan lokal, tersedia dalam jumlah besar, serta mudah didapatkan di Kabupaten Situbondo.

Penelitian ini ditujukan untuk mengetahui karakteristik produk *garaetteok* yang diinginkan oleh masyarakat Situbondo melalui sifat sensoris *garaetteok* dengan jenis bahan baku yang berbeda (kenampakan luar, bentuk, ukuran, warna, rasa, kekerasan saat digigit, kekerasan saat dikunyah, kelengketan saat digigit, kelengketan saat dikunyah, kekenyalan saat digigit, dan kekenyalan saat dikunyah) dan persepsi konsumen yang ada di Kabupaten Situbondo terhadap produk *garaetteok*. Pada penelitian kali ini, proporsi bahan yang dipilih adalah 6:4 (tepung beras ketan: tapioka/maizena/pati kentang). Pemilihan proporsi ini didasarkan pada penelitian pendahuluan. Berdasarkan penelitian pendahuluan,

garaetteok dengan proporsi tepung beras ketan diatas 6 memiliki tekstur lengket dan lunak, sedangkan proporsi tepung beras ketan dibawah 6 memiliki tekstur yang keras dan tidak kenyal sehingga proporsi tersebut tidak digunakan.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana persepsi konsumen Kabupaten Situbondo terhadap produk *garaetteok*?
2. Bagaimana pengaruh jenis bahan baku pembuatan *garaetteok* terhadap penerimaan masyarakat Situbondo pada sifat sensoris *garaetteok*?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui persepsi konsumen Kabupaten Situbondo terhadap produk *garaetteok*.
2. Mengetahui pengaruh jenis bahan baku pembuatan *garaetteok* terhadap penerimaan masyarakat Situbondo pada sifat sensoris *garaetteok*.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan inovasi masyarakat Situbondo terhadap produk *garaetteok* dengan bahan baku pangan lokal serta meningkatkan potensi pengembangan *garaetteok* di Kabupaten Situbondo.