

BAB I

ANALISIS SITUASI

1.1 Sekilas Tentang Produk

1.1.1 *Fusion Food*

Fusion Food sendiri telah ada sejak tahun 1970-an di Perancis, bernama ‘*Nouvelle Cuisine*’ yang memadukan masakan Perancis dengan Jepang, hal tersebut dibuktikan oleh Sokolov di tahun 1991.

Fusion Food adalah suatu penggabungan dari beberapa elemen makanan yang dijadikan didalam suatu masakan sehingga menciptakan citarasa baru. *Fusion cuisine blends the culinary traditions of two or more nations to create innovative and sometimes quite interesting dishes* (McMahon, 2020). Pendapat diatas menyatakan bahwa *fusion food* sendiri merupakan kombinasi tradisi kuliner dari dua negara atau lebih yang kemudian menciptakan suatu masakan yang inovatif dan menarik.

Fusion Food kini telah menjadi tren baru di bidang kuliner. Teknik menggabungkan dua atau lebih cita rasa masakan yang berbeda ternyata memberikan sensasi baru yang unik dan menarik di lidah. Pada pengolahan *fusion food* sendiri lebih ditekankan pada unsur penataan artistik, kombinasi bahan dan teknik pengolahan masakan yang unik (Maengkom, 2015).

Fusion Food merupakan salah satu instrumen pariwisata yang bisa digunakan sebagai penarik wisatawan untuk datang ke suatu tempat, karena menurut Akyurek (2019) mengatakan bahwa wisatawan-wisatawan yang ingin datang kepada suatu tempat mereka ingin sekali mencoba makanan dengan rasa yang belum pernah mereka kenal sebelumnya yang bisa menambah pengalaman para wisatawan. Para wisatawan ingin mencoba makanan-makanan yang berbeda dengan konsep yang pernah ada pada destinasi yang mereka kunjungi.

Sudah dijelaskan diatas bahwa, *fusion food* merupakan proses penggabungan antara 2 makanan yang memiliki latar belakang yang berbeda satu sama lainnya. Menurut Spence (2018) mengatakan bahwa penggabungan dari kedua makanan tersebut tidak bisa dilakukan secara sembarangan. Jika penggabungan kedua makanan tersebut bisa dilakukan terlalu mudah maka makan yang harusnya menjadi "*fusion*" malah menjadi "*con-fusion*", apalagi ketika penikmat tidak mengerti tentang suatu kreasi makanan, makan akan meninggalkan kebingungan di dalam diri penikmat makanan tersebut. Sebelum melakukan penggabungan, seorang koki harus menguasai terlebih dahulu makanan dasarnya, supaya ketika dilakukan pengembangan makanan tersebut, cita rasanya tetap ada dan tidak hilang.

1.1.2 *Fusion Food* di Indonesia

Perpaduan masakan *fusion food* kini kian meningkat di seluruh dunia sejak munculnya aneka masakan dan bumbu masak yang datang dari Eropa, Asia, Amerika dan wilayah Timur. Hal tersebut didukung oleh adanya arus globalisasi lintas budaya antarnegara. Inovasi dari *fusion food* ini menambah nilai tersendiri bagi suatu hidangan masakan yang membuat banyak juru masak di Indonesia mencari ide baru untuk memadukan masakan Indonesia dengan masakan luar negeri.

Saat ini di Indonesia, misalnya pada *Union Group* memiliki salah satu restaurant di Jakarta yaitu Cafe Union di daerah Senayan. Restaurant ini memiliki sejumlah menu fusion food seperti '*Penne Crispy Chicken Sambal Matah*' menu tersebut menggabungkan dua elemen masakan yang dimana penne merupakan salah satu jenis pasta dari Italia dan kemudian diberikan sambal matah dari Bali, Indonesia. Selain itu '*Szechuan Chili Spaghetti, Grilled Prawns*' menu makanan tersebut merupakan kombinasi dari Sichuan atau rempah khas Cina, dengan *Spaghetti* yang berasal dari Italia. Ternyata di Indonesia, *fusion food* tidak hanya ada pada restoran-restoran besar di Jakarta, tetapi juga sudah ada pada UMKM masyarakat Indonesia, contohnya seperti kue

cubit green tea, lalu ada bakso keju. Hal ini menunjukkan bahwa *fusion food* itu sendiri juga bisa masuk ke dalam pasar yang ada di Indonesia.

1.1.3 Makanan khas Spanyol “Paella”

Makanan khas Spanyol memang tak sepopuler hidangan chinese, Italia ataupun Prancis di Indonesia. Padahal negara ini memiliki banyak sekali hidangan yang sangat spektakuler seperti “Paella”. Paella merupakan hidangan tradisional yang berasal dari salah satu kota bernama Valencia. Meskipun paella sudah menjadi simbol makanan khas Valencia, namun masih dapat ditemukan di berbagai kota lainnya di Spanyol.

Pada sejarahnya paella ini sebenarnya lahir dari kebiasaan orang Moor, Al-Andalus yang mulai menanam padi pada abad ke-10 dan membuat olahan nasi dengan berbagai macam bahan makanan. Akhirnya membuat orang Valencia membuat hidangan dengan nasi dan membangun kebiasaan memakan nasi di Spanyol, hingga pada abad ke-15 nasi menjadi makanan pokok. Biasanya paella dihidangkan sebagai makanan utama di dalam acara penting seperti pesta, acara adat dan perkumpulan keluarga. Setelah itu banyak juru masak yang mengkreasikan nasi dengan berbagai bahan seperti kacang, daging, sayur dan ikan (Meicananda, 2014).



Gambar 1.1 Paella

Sumber : Data Primer (2020)

Paella merupakan makanan yang berbasis biota laut, dikarenakan daerah makanan tersebut berasal adalah daerah yang dekat dengan tepi laut mediterania, namun seiring perkembangan zaman, orang Spanyol mengembangkan makanan tersebut dengan menambahkan daging ayam, kelinci, dan bebek ke dalamnya.

Salah satu komponen paling penting dalam proses memasak *Paella* adalah *pan* atau wajan itu sendiri, kata *paella* sendiri berasal dari kata Catalan yang berarti *pan*, yang berbentuk besar, bulat dan bagian bawah yang tipis. Namun, seiring berjalannya waktu, wajan yang digunakan berubah-ubah menyesuaikan dengan modern dapur orang Spanyol. Pada tahap persiapan dalam pembuatan *paella*, tahap pertama dinamakan *sofrito*, *sofrito* merupakan saus yang memiliki bahan baku bawang, tomat dan minyak zaitun. *Sofrito* sangat *essential* untuk membuat *paella* yang baik. Selain *sofrito*, hal yang juga mempengaruhi *paella* yang baik adalah nasi. Nasi yang digunakan juga haruslah nasi yang memiliki butir yang pendek, berbentuk bulat dan memiliki kemampuan untuk menyerap cairan dan juga menahan ketegasan tertentu pada saat memasak.



Gambar 1.2 *Paella Pan*

Sumber : Data Primer (2020)

Proses pengolahan paella biasanya memakan waktu 30-45 menit tergantung banyaknya bahan yang digunakan untuk membuat paella tersebut. Dalam pembuatan *paella* Spanyol, mereka menggunakan *saffron & grain rice* sebagai bahan utama. Sehingga hal itu membuat paella memiliki cita rasa yang khas dan kuat yang diperpadukan dengan *condiment* lainnya seperti berbagai macam *seafood*. Namun sangat disayangkan, masakan khas Spanyol ini kurang diminati oleh orang Indonesia karena jenis berasnya yang sulit dicari di kalangan masyarakat Indonesia dan juga memiliki harga yang lumayan mahal.

1.1.4 Beras Arborio

Seperti yang dilansir dalam *hsph.harvard.edu*, Beras Arborio adalah jenis beras yang memiliki biji yang sedang, beras arborio sangat populer untuk dibuat masakan *risotto* dan puding. Beras ini mengalami penggilingan yang lebih sedikit daripada beras yang berbiji panjang sehingga mempertahankan lebih banyak pati yang dilepaskan selama memasak untuk menghasilkan konsistensi krim alami tanpa menjadi lembek. Beras ini memiliki 2 varian warna yaitu , varian coklat dan varian putih.

Hidangan *paella* asli memakai beras bomba atau nasi *paella*, namun banyak restoran dan koki masak yang memakai beras arborio sebagai gantinya, hal tersebut dikarenakan harga beras bomba yang lumayan mahal dan jarang dijumpai di masyarakat. Sedangkan arborio memiliki bentuk dan rasa yang hampir sama dengan bomba, perbedaannya hanya perlu menyesuaikan jumlah cairan dalam masakan dengan perbandingan 1:3 cairan dan untuk arborio 1:2 cairan. Dalam perbandingan tersebut maka menunjukkan bahwa terdapat perbedaan dalam penyerapan air antara beras bomba dan beras arborio, namun pemakaian beras arborio lebih banyak dipakai dalam kebanyakan restoran yang menyajikan hidangan paella, karena beras arborio lebih mudah ditemukan dibandingkan dengan beras paella (Burrell,2012).

Beras Arborio ini memiliki kadar amilopektin yang tinggi, yaitu pati yang ada didalam nasi. Hal tersebut terjadi karena beras ini mengalami penggilingan yang lebih sedikit dibandingkan beras lainnya sehingga arborio memiliki lebih banyak kandungan pati alaminya. Harga beras arborio cenderung lebih mahal sedikit kurang dari dua kali lipat dibandingkan dengan beras berbiji panjang biasa (Alfaro, 2020).



Gambar 1.3 Beras Arborio

Sumber : www.sajiansedap.grid.id (2020)

1.1.5 Beras Lokal

Beras merupakan bahan pangan utama bagi penduduk masyarakat Indonesia, beras merupakan bulir dari tanaman padi (*oryza sativa*). Jumlah/stok beras di Indonesia harus diupayakan selalu tersedia di setiap rumah tangga. Indonesia menduduki peringkat 3 dunia dalam negara penghasil beras sedunia yaitu sebanyak 36.500.000/Metric Tons. Hal itu membuktikan bahwa iklim di Indonesia sangat memungkinkan untuk menghasilkan beras dalam jumlah yang banyak. Tidak hanya itu, beras di Indonesia sangat beragam jenisnya. Menurut (BBPADI, 2016) jenis beras berdasarkan ukurannya terdapa 4 jenis yaitu, sangat panjang (berukuran > 7.5 mm), panjang (berukuran 6.61-7.5 mm), sedang (berukuran 5.51 mm), dan pendek (berukuran ≤ 5.5 mm). Oleh karena itu kami ingin mensubstitusi penggunaan beras arborio pada *paella* yang kemudian kita ganti menjadi beras khas Indonesia yaitu :

a. Pandan Wangi

Beras pandan wangi merupakan beras lokal yang berasal dari Cianjur Jawa Barat. Beras ini memiliki karakteristik yang menarik karena mempunyai aroma pandan yang khas ketika beras ini dimasak. Beras ini berbentuk agak bulat, tidak lonjong dan memiliki bulir yang cenderung bening kekuningan dan tekstur dari beras pandan wangi ini cenderung lembek dan cocok dijadikan sebagai bubur ayam di Indonesia.



Gambar 1.4 Beras Pandan Wangi

Sumber : www.karyabaruindonesia.com

(2020)

b. Rojolele

Beras Rojolele merupakan beras yang berasal dari Jawa Tengah dan Jawa Barat. Karakteristik dari beras ini adalah memiliki aroma harum dan memiliki warna putih susu pada bagian bulirnya. Beras ini juga dikenal dengan sebutan beras munjul. Kelebihan dari beras rojolele ini adalah ketika dimasak, beras ini memiliki tekstur yang lembut dan pulen sehingga disukai oleh masyarakat pada umumnya. Beras Rojolele ini akan sering kita jumpai di pasaran karena padi rojolele dapat tumbuh dengan cepat sehingga tidak memerlukan waktu lama untuk dipanen.



Gambar 1.5 Beras Rojolele

Sumber : www.harga.web.id (2020)

c. **Setra Ramos**

Beras ini berasal dari Jawa dan termasuk beras jenis IR 64 yang berarti beras pera tidak berbentuk bulat dan ukurannya lebih kecil sehingga sangat cocok untuk dimasak hidangan nasi goreng. Salah satu ciri dari beras ini bentuknya berbulir panjang dan tidak memiliki aroma sama sekali dan teksturnya pulen saat dimasak.



Gambar 1.6 Beras Setra Ramos

Sumber : www.ayamsehat.com (2020)

1.2 **Kondisi Saat ini**

1.2.1 **Permasalahan yang terjadi.**

Paella merupakan salah satu hidangan yang memiliki bahan utama beras, yang sama dengan karakteristik kesukaan orang Indonesia yang

memiliki bahan pangan terbesar beras. Tetapi, untuk membuat hidangan *paella* yang menggunakan beras arborio sulit ditemukan di kalangan masyarakat Indonesia, maka dari itu kami memutuskan untuk melakukan uji coba membuat *paella* menggunakan beras yang mudah ditemukan dalam kalangan masyarakat Indonesia yaitu beras pandan wangi, setra ramos, dan rojolele. Maka dari itu perumusan masalah dalam uji coba produk kali ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah penggunaan beras lokal dapat diaplikasikan ke dalam hidangan *paella* ?
2. Adakah perbedaan yang dihasilkan dari penggantian beras lokal tersebut dan apakah bisa diterima dari segi tekstur, rasa dan aroma di kalangan masyarakat ?

1.2.2 Hasil yang Diharapkan

Seperti judul pada makalah tugas akhir kami yaitu “Uji Coba Pembuatan Paella Dengan Menggunakan Substitusi Beras Lokal Indonesia Sebagai Pengganti Beras Arborio” , kami mengharapakan :

1. Mengetahui apakah penggunaan beras lokal akan cocok dipadukan ke dalam masakan Spanyol yaitu *Paella*.
2. Mengetahui perbedaan yang dihasilkan terhadap *paella* otentik dan *Paella* dengan beras lokal.