

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri jasa boga merupakan industri dengan pertumbuhan pesat di Indonesia, Restoran merupakan salah satu contoh usaha yang bergerak di dalam industri jasa boga. Belakangan ini banyak bermunculan restoran di kota besar yang menyajikan berbagai macam makanan dan pelayanan yang unik. Nancy Scanlon menerangkan di dalam bukunya yang berjudul *Restaurant Management* (2000;24) adalah :

“Restaurant businesses directly produce and provide customer goods and services that satisfy the needs of goods, beverage, entertainment. This procedure is directly accessible to the customer create a closeness that allows restaurant management to identify customer needs. Business property produces and provides goods and customer service that satisfy the needs of goods, beverages, entertainment. This procedure is directly accessible to customers to create a closeness that allows restaurant management to identify customer needs.” Dapat disimpulkan bahwa restoran merupakan tempat usaha yang menghasilkan makanan, minuman dan pelayanan menyajikan jasa dan tentunya produk berupa makanan, minuman dan hiburan untuk memenuhi kebutuhan tamu yang datang. Serta mempermudah manajemen untuk mengenali kebutuhan konsumen.

Makanan adalah suatu produk yang digunakan dalam kegiatan makan, definisi makanan menurut (Depkes RI, 2004) adalah kebutuhan pokok manusia selain kebutuhan sandang dan papan. Selain mengandung nilai gizi, makanan juga dapat sebagai sarana berkembang biak mikroba dan bakteri karena mengandung air dan zat protein yang tinggi.

Disimpulkan bahwa bahan baku makanan, dan bahan tambahan makanan yang kemudian dipersiapkan dan diolah untuk menghasilkan suatu produk yang layak dikonsumsi oleh manusia. Makanan yang baik tentunya memiliki kandungan

gizi yang berdampak baik kepada kesehatan dan perkembangan tubuh manusia, menurut Heri Warsito (2015;7) salah satu fungsi protein adalah sebagai zat pengembangan tubuh, sebagai bahan pembentuk jaringan-jaringan bar. Dan mengganti jaringan tubuh yang rusak dan perlu dirombak.

Bahan baku makanan yang digunakan dalam proses produksi baik bahan baku, bahan tambahan maupun bahan penolong, harus disimpan dengan cara penyimpanan yang baik karena kesalahan dalam penyimpanan dapat berakibat penurunan mutu dan keamanan makanan (Depkes RI, 2004). Tujuan penyimpanan bahan baku makanan adalah agar bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan nilai gizinya. semua bahan makanan dibersihkan terlebih dahulu sebelum disimpan, yang dapat dilakukan dengan cara mencuci. Setelah dikeringkan kemudian dibungkus dengan pembungkus yang bersih dan disimpan dalam ruangan yang bersuhu rendah (Kusnayadi, 2008).

Tempat penyimpanan bahan baku makanan harus dalam keadaan bersih, kedap air dan tertutup, serta penyimpanan yang baik adalah lemari es atau freezer. Freezer sangat membantu penyimpanan bahan baku makanan jika dibandingkan dengan tempat penyimpanan yang lain seperti lemari makan atau laci-laci penyimpanan makanan. Freezer tidak mengubah penampilan, cita rasa dan tidak pula merusak nutrisi bahan makanan yang disimpan selama batas waktu penyimpanan.

Untuk menunjang proses masak yang berkualitas maka diperlukan beberapa langkah untuk mempersiapkan bahan makanan menjadi berkualitas sehingga mendapatkan kualitas bahan makan yang baik.

Daging merupakan salah satu hasil ternak yang mengandung gizi lengkap seperti, protein, hewani, air, energi, vitamin dan mineral sehingga keseimbangan gizi untuk hidup dapat dipenuhi. Daging sapi merupakan salah satu produk ternak yang banyak digemari oleh masyarakat, karena daging sapi ini lebih gurih dan mempunyai kadar prokin yang tinggi.

Tabel 1.1
Nutrisi Daging Sapi/100 gram

Nutrisi	Gramasi
Protein	3.0
Fat	3.6
Kalori	69
Vitamin A	21
Vitamin B1	45
Riboflavin	159
Vitamin C	2
Vitamin D	0.7
Calcium	0.18
Iron	0.06
Phosphorus	0.23
Cholesterol	15

Sumber: Peternakan dan Pemerintahan kandungan gizi daging sapi

Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa kandungan gizi daging sapi sebagai berikut:

Tabel 1.2
Kandungan gizi daging sapi

No	Kandungan Gizi	Manfaat
1.	Zat besi	Salah satu kebutuhan penting bagi tubuh kita. Kita bisa mendapatkan zat besi dari daging sapi, karena daging sapi mengandung zat besi yang sangat tinggi.
2.	Protein	Kandungan gizi yang tidak kalah pentingnya dari

		zat besi, yaitu protein.
3.	Selenium	Kandungan gizi pada daging sapi.
4.	Seng atau zink	Memiliki fungsi untuk meningkatkan metabolisme dan fungsi kekebalan tubuh.
5.	Vitamin B Kompleks	Konsentrasi dan daya ingat bisa menjadi masalah tersendiri bagi kita. Vitamin B Kompleks pada daging sapi membantu kerja sistem saraf otak.
6.	Omega 3	Kandungan gizi daging sapi. Dalam 150 gram daging sapi, terkandung sekitar 30 gram asam lemak omega 3.

Sumber: Penulis

Untuk menghasilkan bahan olahan daging sapi yang baik yaitu:

1. Permukaan kulit hewan harus dalam keadaan bersih.
2. Hewan harus dalam kondisi prima, tidak lelah, tidak kelaparan dan tenang.
3. Pengeluaran darah harus berlangsung dengan sangat cepat dan sempurna.
4. Perlakuan-perlakuan yang menyebabkan terjadinya memar, dan luka pada jaringan otot harus dihindari.
5. Kontaminasi dengan mikroorganisme harus dihindari dengan menggunakan alat-alat yang bersih.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah

1. Bagaimana penggunaan teknik pengempukan menggunakan ekstrak daun pepaya "paya" pada daging sapi?
2. Bagaimana penggunaan teknik pengempukan menggunakan daun pepaya pada daging sapi?
3. Bagaimana daya terima konsumen terhadap daging sapi yang sudah melalui teknik pengempukan menggunakan ekstrak paya dan daun pepaya?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui penggunaan teknik pengempukan daging sapi.
2. Untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap teknik pengempukan daging sapi menggunakan paya dan daun pepaya.
3. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap daging sapi yang sudah melalui teknik pengempukan menggunakan ekstrak paya dan daun pepaya.

1.4 Kegunaan Penelitian

1.4.1 Teoritis

1. Untuk memberikan informasi dan menambah wawasan bagi mahasiswa jurusan perhotelan mengenai Studi Komparasi Teknik Pengempukan Daging Sapi dengan menggunakan Paya dan Daun Pepaya.
2. Sebagai pengkajian awal dalam menambah wawasan tentang Pengempukan Daging Sapi dengan menggunakan Paya dan Daun Pepaya lebih mendalam lagi yang akan dipergunakan dalam dunia yang nyata.
3. Bagi penelitian lebih lanjut penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian lain yang masih berkaitan dengan materi penelitian ini.

1.4.2 Praktis

1. Sebagai bahan pembelajaran dan referensi untuk Penggunaan Paya dan Daun Pepaya dalam Pengempukan daging.
2. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi solusi dalam pemanfaatan paya dan daun papaya dalam pengempukan daging.
3. Sebagai referensi untuk pembaca dalam bentuk implementasi terhadap Pengempukan Daging Sapi menggunakan Paya dan Daun Pepaya.