

## **1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Semarang, ibukota Jawa Tengah adalah salah satu kota metropolitan selain Jakarta, Surabaya, Medan dan Bandung. Semarang termasuk kota kuliner yang memiliki beberapa hidangan khas, seperti lumpia, petis kangkung, serta tahu gimbal dengan saus kacang dan petis. Tahu gimbal sendiri merupakan makanan yang menjamur di Semarang, namun jarang ditemui di daerah lain. Komponen untuk membuat tahu gimbal pun cukup mudah didapatkan yaitu sayur kol, tahu goreng, gimbal udang, telur, lontong serta sambal kacang dan petis, sehingga banyak warung-warung kecil yang menjual tahu gimbal.

Namun, makanan khas Semarang ini sudah mulai berkurang peminatnya, dilihat dari konsumen yang membeli produk tahu gimbal di warung. Kebanyakan konsumen yang membeli produk tahu gimbal adalah orang dewasa, sedangkan kalangan remaja dan dewasa awal lebih memilih produk cepat saji. Hal ini juga dikatakan oleh Adiasih dan Brahmana (2015), bahwa gerai makanan tradisional mulai ditinggalkan seakan tidak memiliki daya tarik, sedangkan gerai makanan modern semakin padat pengunjungannya. Anak muda kini cenderung beranggapan bahwa makanan tradisional terlihat kurang menarik dan tidak berkkelas untuk dikunjungi. Bahkan makan bersama keluarga lebih memilih berada di restoran modern daripada di gerai tradisional. Hal ini didukung oleh tanggapan dari beberapa pedagang tahu gimbal yang menyatakan bahwa konsumen tahu gimbal kini menurun, yang ditambah dengan adanya pandemi dan resto modern juga saling bersaing untuk mengeluarkan promo-promo.

Pada era modern ini, masyarakat cenderung memilih mengkonsumsi makanan simpel, instan atau praktis, contohnya hidangan cepat saji. Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi masyarakat memilih makanan cepat saji yaitu dari segi rasa, harga, kondisi tempat, kepraktisan dan pengaruh dari teman (Pamelia, 2018). Berdasarkan penelitian Sinaga (2016), konsumsi makanan cepat saji menjadi kebiasaan karena tuntutan pekerjaan, sehingga tingkat kebiasaan memiliki tingkat persentase 67,6%, sedangkan 73% responden memilih karena kepraktisannya dan 27% karena kelezatannya. Makanan cepat saji yang praktis menjadi alasan yang paling banyak dipilih karena praktis dari hal manajemen serta hidangan yang disediakan.

Kepraktisan menjadi ide bagi para penghidang kuliner, seperti tempat makan yang menggunakan teknologi modern untuk menyajikan makanannya, atau memodifikasi masakannya. Kini semakin banyak pula produsen makanan yang menyajikan hidangannya

dalam bentuk gulungan atau *roll*, seperti nasi padang *wrap*, salad yang digulung dengan *rice paper*, lumpia dengan berbagai macam inovasi isi, dan *spring roll* yang mulai banyak di menu gerai modern. Namun belum ditemukan inovasi tahu gimbali dalam bentuk gulungan. Inovasi penyajian produk tahu gimbali dapat dilakukan untuk menarik konsumen kembali dengan memberi bentuk penyajian tahu gimbali yang baru dan lebih praktis agar lebih mudah dikonsumsi.

Melihat kondisi masyarakat kini, yang cenderung memilih makanan modern daripada tahu gimbali, maka diperlukannya eksperimen inovasi produk tahu gimbali. Menurut Amue dan Adiele (2012) semakin berkembangnya zaman maka diperlukan inovasi untuk mengembangkan dan meningkatkan produk sesuai eranya. Produk kekinian yang semakin banyak diminati dan semakin banyak inovasi yang dilakukan adalah produk hidangan dalam bentuk *wrap*, gulung atau *roll*. Maka upaya yang dapat dilakukan yaitu membuat inovasi tahu gimbali yang digulung guna menarik konsumen tahu gimbali dan menyediakan produk yang efisien. Tahu gimbali dipilih karena memiliki komponen atau bahan yang hampir sama digunakan pada produk *spring roll*, sehingga *wrappers* yang digunakan pada penelitian ini yaitu berbagai jenis kulit *spring rolls* di Asia. Dari buku Nguyen (2009) ditemukan bahwa kulit-kulit *spring roll* yang umum digunakan di wilayah Asia, termasuk Indonesia yaitu kulit lumpia, kulit *spring roll (Chinese)*, *pastry*, dan *rice paper*, dimana *wrappers* ini juga cukup mudah ditemukan di Semarang. Eksperimen ini menggunakan pendekatan analisis sensori dari responden guna mendapatkan penilaian produk, sehingga mengetahui perubahan yang perlu dilakukan terhadap produk, dan penilaian apakah produk dapat diterima dan dikehendaki atau tidak oleh konsumen (Meilgaard *et al.*, 2007).

## **1.2. Tinjauan Pustaka**

### **1.2.1. Kota Semarang**

Kota Semarang adalah salah satu kota metropolitan Indonesia dan ibukota provinsi Jawa Tengah. Semarang menjadi acuan atau parameter yang dibandingkan dengan kota-kota di wilayah Jawa Tengah lainnya. Dalam Badan Pusat Statistik Kota Semarang (2020) tercatat total jumlah penduduk Kota Semarang yaitu 1.653.524 jiwa, yang dibagi dalam 16 kecamatan, yang memiliki total luas wilayah sekitar 373,7 km<sup>2</sup>. Kota Semarang menjadi salah satu kota wisata kuliner di Jawa Tengah. Sejak dahulu Semarang menjadi wilayah yang dilewati para pedagang dari mancanegara karena memiliki pelabuhan dagang, sehingga banyak hidangan yang muncul di Semarang karena dibawa dari budaya lain. Banyak sekali kuliner khas yang ada di Semarang

seperti tahu gimbal, nasi ayam, gudeg koyor, petis kangkung, wedang tahu, wedang kacang, jamu bopo biyung, jamu jago, serabi kucur, gelek mletel, wingko babat, tahu pong, dan masih banyak hidangan lainnya. Adapula hidangan yang dihasilkan dari akulturasi budaya lain seperti lontong cap gomeh, lumpia, mie titee yang mendapat budaya dari China. Adapula pengaruh dari budaya Arab seperti nasi kebuli dan hidangan lainnya yang menggunakan bahan utama dari daging kambing. Sedangkan dari budaya Eropa cenderung mempengaruhi hidangan *dessert* atau *appetizer* seperti kue dan es krim (Rochmawati *et al*, 2013).

### 1.2.2. Tahu Gimbal

Menurut Pujiyati dan Minta (2011), tahu gimbal merupakan makanan pokok yang banyak dijumpai di Semarang selain soto Semarang dan mie kopyok. Tahu gimbal merupakan hidangan dengan tahu goreng, gimbal udang, telur dan sambal kacang cairnya yang terbuat dari kacang tanah, gula jawa, petis, bawang putih dan cabai (Ayuningsih, 2016). Pernyataan ini juga didukung oleh Gardjito *et al* (2017) yang mengungkapkan bahwa tahu gimbal adalah kuliner khas Semarang yang memiliki perpaduan rasa manis, pedas dan gurih. Walaupun mirip dengan tahu kupat maupun gado-gado, perbedaan dapat dilihat dari isiannya yaitu irisan lontong, tahu goreng yang dipotong kecil, telur ceplok (pilihan), gimbal yang dipotong kecil dan digoreng sebelum disajikan agar terasa krispi, dan kol yang dipotong tipis kemudian dipadukan dengan sambal kacang petis sebagai saus. Ciri lainnya yaitu sambal kacangnya yang encer, ditambah dengan bawang putih, kecap dan petis. Bahan-bahan dalam tahu gimbal dapat memberikan sensasi *crunchy*, hal ini karena prosesnya melalui tahap penggorengan dan kubis mentah yang renyah.

Bahan-bahan utama suatu hidangan sehingga dapat disebut tahu gimbal yaitu kubis, udang gimbal dan tahu. Lingga (2010) menyatakan bahwa kubis atau yang lebih dikenal dengan kol memiliki banyak dampak positif. Kubis rendah akan karbohidrat, bebas lemak dan kolesterol, kaya akan mineral makro maupun mikro, lebih dominan kalium, fosfor, dan sulfur. Kubis adalah sumber vitamin C dan E, kubis mentah mengandung vitamin C yang lebih tinggi daripada kubis matang. Hal ini karena proses pemasakan akan menghilangkan sebagian besar vitamin C. Selain kubis, udang merupakan komponen utama dalam tahu gimbal. Udang dicampur dengan tepung dan digoreng hingga menggempal atau gimbal dan krispi. Suprapti (2005) bagi Indonesia udang merupakan salah satu bahan pangan andalan untuk diekspor. Udang yang biasanya digunakan untuk membuat tahu gimbal adalah udang putih yang berukuran sedang atau sejari kelingking. Selain rasanya yang enak, udang memiliki kandungan

gizi yang bagus, salah satunya tinggi akan yodium yang dibutuhkan oleh tubuh. Sedangkan tahu adalah salah satu bahan pangan yang disukai masyarakat, dibandingkan dengan tempe karena teksturnya yang lembut. Proses pembuatan tahu terdiri dari dua tahap yaitu pembuatan sari kedelai dan penggumpalan proteinnya (Purwaningsih, 2007). Selain teksturnya, harga murah dan gizi yang tinggi menjadi alasan orang-orang mengandalkan tahu. Tahu merupakan salah sumber protein nabati. Kandungan protein dalam tahu yaitu sekitar 7,8 g / 100g bahan, dan juga tinggi kalsium yaitu 124 mg/ 100 g tahu (Yulia, 2008).

### 1.2.3. *Wrappers*

*Wrapper* merupakan arti dari pembungkus dalam berbagai hal. Dalam dunia kuliner, *wrapper* memiliki banyak artian, dari pembungkus makanan yang tidak dapat dikonsumsi dan yang dapat dikonsumsi. *Wrapper* atau pembungkus yang dapat dikonsumsi ini berarti kulit yang melindungi isian dan berkontribusi dalam tekstur hidangan tersebut. Dalam buku Nguyen (2009) makanan-makanan yang dihidangkan dalam *wrapper* disebut *spring roll*. Terdapat berbagai macam jenis *spring roll*, bahkan dari berbagai negara. *Spring roll* sendiri merupakan hidangan pembuka atau *appetizer* yang digulung atau dilapisi dengan kulit dan diisi dengan berbagai jenis isian, sesuai selera. Dapat dihidangkan dengan digoreng ataupun dikukus. Merangkum dari *Healthy Spring rolls* tp Finnish Market (2015), hidangan ini berasal dari China sejak tahun 992 setelah masehi, yang dikonsumsi untuk menyambut datangnya musim semi sehingga pada awalnya disebut "*spring dish*" atau hidangan musim semi. Hidangan ini dijadikan sebagai hidangan saat Festival Musim Semi di Tahun Baru China (Imlek). Oleh karena bentuknya menyerupai emas batangan, *spring rolls* ini menjadi simbol kekayaan, kemakmuran dan keberuntungan. Namun beriringnya waktu, bentuk dari hidangan ini berubah menjadi bentuk *roll* sehingga disebut *spring roll*. Berdampingan dengan perkembangan bentuknya, semakin banyak pula variasi resep dari hidangan ini di berbagai negara, khususnya Asia. Sebutan untuk hidangan ini pun berbeda di berbagai Negara seperti di Hongkong hidangan ini disebut "Dim Sum", Vietnam disebut "Goi Cuon atau Cha Gio", di Filipina dan Indonesia dinamakan "Lumpia", serta di Korea disebut "Chungwaon". Hingga kini, makanan ini menjadi hidangan yang khas dari Asia, dengan isinya bervariasi seperti gabungan dari sayur, mie, atau daging yang di gulung dengan kulit *spring roll*, *pastry* atau *rice paper* (Huynh, 2015).

Dalam buku berjudul *Yummy Spring Roll* (2015), *spring rolls* memiliki banyak varian dari berbagai etnik. *Spring rolls* dari Kanton misalnya, biasa disebut juga *egg rolls* yang mendapat pengaruh budaya Amerika. Shanghai *spring roll* berbeda dari Kanton, kulitnya tidak dibuat

menggunakan telur dan sudah matang sebelum diisi dan digulung, sehingga dapat dihidangkan tanpa atau dengan digoreng. Ukuran *spring roll* Shanghai lebih kecil atau kurus daripada Kanton *spring roll*, sehingga lebih renyah dan krispi bila digoreng. Kulit *spring roll* Shanghai juga disebut kulit lumpia ini, dapat ditemukan di pasaran dalam bentuk *frozen food*. Umumnya digunakan pada makanan di wilayah Asia, seperti *cha gio* dari Vietnam dan samosas dari Burma. Kulit *Spring roll* (Chinese), memiliki ciri khas berbentuk persegi. Ketebalannya bila dibandingkan dengan kulit lumpia maka kulit *spring roll* ini lebih tebal, warna lebih cenderung putih. Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatannya yaitu tepung gandum atau tepung terigu dan air, tanpa menggunakan telur. Saat digoreng, kulit *spring roll* memiliki tekstur yang renyah dan tetap halus karena sedikit memiliki ketebalan. Sama seperti kulit lumpia, kulit *spring roll* juga mudah ditemukan di supermarket. berbentuk persegi dan berlembar-lembar. Kelembapan dalam kulit *spring roll* ini harus dijaga agar tidak mengering dan susah dipisahkan. (Aranas, 2006).

Pada bukunya, Nguyen (2009) menjelaskan mengenai *Spring roll* di Filipina yang dinamakan lumpia. Berasal dari kata lumpia asal Fujian, berisi daging dan sayuran yang dimasak dan dibumbui dengan bawang khas masakan Filipina. Hidangan ini dapat dikonsumsi dengan menggunakan saus campuran kecap dengan bawang putih, selain itu juga dapat menggunakan saus asam manis yang dibuat dengan mencampur jus nanas, jahe dan cabai. Selain lumpia, terdapat lumpia unik lainnya, seperti “turon” yang merupakan lumpia berisi pisang, dan cenderung memiliki cita rasa manis. Lumpia “sariwa” yang dibuat dari kubis dengan isian sayur dan daging, kemudian digulung lagi atau dengan kulit terluar menggunakan kulit lumpia namun tidak digoreng. Lumpia Filipina ini memiliki kulit dan isian yang hampir sama dengan Indonesia. Indonesia sendiri memiliki banyak jenis lumpia, seperti lumpia Jakarta, lumpia Yogyakarta, lumpia Semarang, dan masih banyak lagi. Namun lumpia yang paling terkenal yaitu lumpia asal Semarang. Memiliki asal-usul berasal dari budaya China yang masuk ke Indonesia dan melewati Semarang sebagai kota transit, lumpia berisi daging babi yang digulung dengan kulit dari tepung. Kemudian terjadi penyesuaian dan persilangan budaya antara China dan Semarang sehingga menjadi lumpia berisi irisan rebung, telur orak-arik, serta udang. Lumpia Semarang memiliki dua jenis yaitu lumpia yang digoreng dan lumpia basah, memiliki cita rasa manis gurih, dan memiliki ukuran yang lebih besar daripada lumpia Indonesia yang lainnya.

Kulit lumpia merupakan *wrapper* serba guna yang biasa digunakan untuk banyak hal. Hampir mirip dengan kulit *spring roll* (Chinese), namun lebih tipis, lebih transparan, berbentuk bundar. Kulit lumpia biasanya dibuat dari tepung terigu atau tepung maizena, telur dan air. Biasanya kulit lumpia dijual dalam bentuk tumpukan, dan karena memiliki sifat yang begitu mudah kering, maka harus dibasahi atau diperciki air sedikit sebelum digunakan. dan dipisahkan perhelainya. Apabila masih ingin menyimpan lembaran kulit lumpia, alangkah lebih baiknya perhelainya diberi jeda misalnya dengan menggunakan kertas atau daun pisang, lalu disimpan dalam *freezer* (Aranas, 2006). Tidak hanya lumpia, tetapi dapat digunakan untuk membuat pisang karamel, martabak, risoles, siomai dan banyak hidangan lainnya karena kulit lumpia berbahan dasar tepung terigu yang membuatnya tidak berasa dan menjadi krispi setelah digoreng (Fitriana, et al, 2015).

*Goi Cuon* adalah nama lain *spring roll* dari Vietnam. Hidangan ini begitu cantik karena menggunakan kulit transparan yang dapat dilihat secara langsung isiannya yang berwarna-warni. Kulit yang digunakan pada *spring roll* ini yaitu *rice paper* yang kemudian diisi dengan irisan daging (babi, udang ataupun ayam) bisa juga dengan tahu untuk yang vegetarian, kemudian dengan sayur segar seperti selada, mentimun dan bumbu bawang putih. Salad roll, menjadi nama lain hidangan ini karena menggunakan bahan yang segar dan cenderung menggunakan sayuran yang banyak. *Guo cuon* ini disajikan tanpa digoreng dan dipadukan dengan saus kacang dan atau saus *hoisin*, atau tanpa menggunakan saus bila isiannya sudah bertekstur *moist*. *Rice paper* yang biasanya digunakan berbentuk lembaran tipis dengan ketebalan sekitar 0,16 mm, kering, berwarna putih transparan dan tidak memiliki rasa. Pada penggunaannya, *rice paper* dicelupkan terlebih dahulu selama beberapa detik dalam air hangat atau air biasa. *Wrapper* ini dapat digunakan sebagai pembungkus makanan olahan seperti kombinasi daging ayam, daging sapi, beberapa jenis *seafood* dan beberapa jenis sayuran atau buah-buahan dan dapat langsung dikonsumsi (Spencer, 2018).

Daerah Asia Selatan, lebih tepatnya di India, terdapat samosas yang dikategorikan sebagai *spring roll*. Samosas menggunakan kulit *pastry* dengan bahan utama isinya yaitu kentang, yang dapat divariasikan kombinasi bahan dan rasanya. Samosas menggunakan *pastry* sebagai kulit yang dimasak dengan cara digoreng hingga memiliki sensasi krispi. Hidangan juga terkenal di Vietnam, Singapura dan Malaysia, dengan istilah lain seperti “*curry puff*” atau “karipap”, dengan berbagai campuran variasi isi seperti daging kambing atau ikan sarden. Indonesia memiliki hidangan yang hampir sama seperti samosas yaitu pastel, dengan menggunakan

kulitan *pastry* yang digoreng dan isian yang beragam seperti daging ayam, sayuran dan variasi lainnya. Sedangkan penggunaan *pastry* juga dilakukan di wilayah Mediterania. *Spring roll* Mediteranian merupakan pengembangan produk dari spanakopita yang biasa disebut “The Greek Spinach Pie”. Berasal dari Yunani, *spring roll* ini menggunakan *pastry* sebagai kulitnya dan isian pada umumnya berisi bayam, keju telur dan menggunakan saus putih. Lalu digulung menjadi bentuk segitiga ataupun cigar (cerutu/ silinder) lalu dipanggang atau oven. (Wright, 2003).

#### 1.2.4. Penerimaan Konsumen

Penerimaan konsumen terhadap suatu produk pangan dipengaruhi dengan kesukaan konsumen yang berkaitan dengan karakteristik sensori dari makanan, budaya, psikologi dan faktor sosial individu (Dias *et al*, 2012). Faktor budaya berkaitan dengan budaya dalam masyarakat, seperti budaya mengkonsumsi makanan tertentu yang menjadi kebiasaan, atau kebiasaan yang didapat sejak kecil dan mempengaruhi pola makan seseorang. Penerimaan konsumen pada faktor psikologi dapat dipengaruhi oleh pengalaman, kepercayaan diri, serta sikap dan sifat dari orang tersebut. Sedangkan kondisi sosial individu meliputi penerimaan konsumen yang terpengaruh dari lingkungan seperti saran-saran dari orang lain.

Ketika seseorang mencoba suatu produk, maka dari bagian mulut dan lidah yang merasakan dapat memprediksi informasi mengenai konsistensi produk, komposisinya, dan dapat mempengaruhi penerimaan dan penolakan makanan tersebut. Keputusan suka atau tidak suka didapatkan berdasar faktor kesukaan sejak kecil, selera, dan pengetahuan mengenai makanan tersebut. Kualitas atau atribut sensori seperti warna, flavor, rasa, aroma dan tekstur merupakan faktor penentu dalam memilih makanan. Atribut sensori merupakan deskripsi mengenai beberapa hal karakteristik sensori dari suatu produk pangan yang dapat diidentifikasi menggunakan panca indra, meliputi indra perasa (lidah), pengelihatn (mata), penciuman (hidung), peraba/ sentuhan (tangan), dan pendengaran (telinga). Kenampakan produk adalah atribut yang pertama dipertimbangkan oleh konsumen dalam pemilihan makanan. Hal ini karena dari kenampakan maka akan muncul persepsi produk tersebut baik atau buruknya suatu produk. Bila terlihat baik dan bagus akan dianggap enak serta berkualitas tinggi. Karakteristik kenampakan meliputi warna, ukuran, bentuk, tekstur permukaan, tingkat kemurnian, dan karbonasi produk. Selain kenampakan, atribut lainnya yaitu aroma yang diterima oleh indra penciuman. Senyawa aroma berperan penting dalam memberikan persepsi sedap makanan. Aroma yang sedap dapat meningkatkan rasa dan daya tarik produk tersebut. Sistem penciuman

berhubungan juga dengan sistem pencecap yang mengevaluasi rasa makanan. Sistem penciuman dan pencecap bekerjasama dalam mengevaluasi flavor, contoh dari flavor yaitu strawberi, durian, mangga, kopi dan lainnya. Disisi lain, pencecap sendiri bekerja menentukan rasa, yang meliputi rasa manis, asin, asam dan pahit. Kemudian atribut sensori lainnya yaitu tekstur, yang merupakan perpaduan dari beberapa sifat fisik seperti ukuran, bentuk, jumlah, komposisi bahan yang dapat dirasakan oleh indra peraba, perasa, pencecap dan pengelihat. (Tarwendah, 2017).

Evaluasi sensori atau organoleptik berperan penting dalam upaya pengembangan produk karena meminimalkan resiko dalam pengambilan keputusan akhir. Dalam uji organoleptik dibutuhkan responden yang dapat mengidentifikasi kualitas sensori untuk mendeskripsikan produk, sehingga produsen mengetahui kelebihan dan kekurangan produknya. Analisis sensori dapat menentukan tingkat penerimaan, kesukaan, dan preferensi konsumen. Orang yang melakukan analisis sensori disebut responden. Responden ini dapat dipilih secara acak maupun terpilih, yang sudah melalui *pre-screening test* berkaitan dengan syarat responden yang dapat mengikuti uji sensori.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui penerimaan responden terhadap produk inovasi, mengetahui efisiensi penyajian pada produk inovasi dan menentukan produk terbaik yang disukai konsumen.