

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### 1.1.Latar Belakang

Nasi Rendang, adalah salah satu makanan tradisional khas Minangkabau yang menggunakan bahan utama daging sapi dan memiliki ciri khas utama yaitu rempah dan santanya yang dimasak hingga berubah warna kecoklatan pekat (Kumparan, 2023). Selain itu, makanan khas Minangkabau ini memiliki ciri khas lainnya yaitu proses pemasakannya yang memerlukan waktu cukup lama agar merubah warna rempah nya menjadi kecoklatan dan meresap (Liputan, 2021). Banyak pakar pada bidang kuliner menyatakan bahwa hidangan khas Minangkabau ini sudah terkenal sejak 1550 Masehi (Adzkiyak, 2020). Walau rendang terkenal akan cara pembuatannya yang memakan waktu cukup lama, inilah yang menjadikan kelemahan rendang. Proses pemasakannya yang lama, membuat beberapa orang sedikit tidak sabar dalam proses pembuatannya, dan jika dalam proses pemasakannya ada yang salah maka rendang yang dihasilkan akan menjadi pahit atau tidak sesuai dengan yang seharusnya.

Di era sekarang, perkembangan ilmu dan teknologi dalam dunia makanan dan minuman terus mengalami perkembangan yang cukup pesat dari waktu ke waktu. Awalnya dunia makanan dan minuman hanya mencakup proses berburu, memanen, dan memasak. Dikutip melalui jurnal *Proceeding of National Academy of Sciences*, kegiatan memasak sudah dilakukan semenjak 1,9 juta tahun yang lalu oleh manusia purba *Homunid* yang termasuk dalam species *Homo Erectus*. Dikarenakan perkembangan ilmu teknologi yang cukup pesat, banyak ditemukan Teknik memasak baru yang belum pernah ada sebelumnya. Teknik memasak yang baru ini, bisa saja dapat menjadi solusi dalam proses pengolahan suatu makanan seperti rendang yang membutuhkan waktu lama dalam pemasakannya.

Pada tahun 1992 oleh fisikawan Nicholas Kurti dan Hervé This melalui simposium di Erice, Italia menciptakan metode atau teknik memasak dengan cara mengubah suatu bentuk makanan dan minuman agar bisa dipresentasikan secara

lebih menarik dan seakan mengelabui sensori dengan menggunakan campuran zat-zat kimia yang disebut sebagai *Molecular Gastronomy*. Secara umum teknik memasak ini mencakup teori hingga evaluasi praktek yang tepat dan spesifik, mengubah cara memasak tradisional menjadi teknik memasak yang menggunakan konsep dan prinsip ilmiah, contohnya aplikasi bahan tambahan makanan diubah menjadi bentuk *gel, foam, faux caviar, spherification*, dan berbagai macam tekstur makanan lainnya. Di lain kata, teknik *Molecular Gastronomy* dapat mengubah makanan yang familiar menjadi ‘baru’ melalui sensasi dan pengalaman makan yang unik karena adanya unsur kreatifitas, perubahan tekstur, dan permainan panca indera sehingga dapat menciptakan kesan simbolis saat menyantap makanan dan minuman tersebut. Hingga dijamin sekarang, *Molecular Gastronomy* banyak dinantikan oleh para peminat kuliner dan bahkan menjadi trend metode atau penyajian masak baru yang banyak digunakan oleh restoran dan diminati oleh banyak orang.

Dengan demikian, proses metode Teknik memasak *Molecular Gastronomy* dapat diaplikasikan kedalam proses pembuatan Nasi Rendang sebagai solusi atas proses pemasakannya yang lama dan sebagai inovasi baru untuk pelanggan. Walau demikian, perlu diadakannya penelitian untuk mengetahui apakah Nasi Rendang yang diinovasikan menggunakan Teknik memasak *Molecular Gastronomy* akan diminati oleh masyarakat. Penulis membawakan topik ‘Analisis Minat Konsumen Terhadap Produk Olahan Nasi Rendang Dengan Modifikasi Molekular Gastronomi’ pada *final project* sebagai salah satu syarat kelulusan dan sekaligus ingin mengenalkan teknik ini secara lebih dalam dan spesifik dengan cara merubah presentasi & kemasan di makanan dan minuman tradisional menjadi lebih baru, unik, yang dapat menciptakan sebuah cara dan pengalaman makan yang baru dan juga menjadi solusi dalam kelemahan proses pemasakan Rendang.

Selain itu, di Indonesia sendiri teknik ini masih sangat jarang untuk digunakan di restoran atau wisata kuliner lainnya, sehingga adanya inovasi yang menyajikan pengalaman baru terhadap masyarakat di Indonesia, khususnya remaja hingga dewasa, dapat dimanfaatkan menjadi ide peluang bisnis di Indonesia saat ini.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh metode *Molecular Gastronomi* terhadap penerimaan Nasi Rendang dari penilaian organoleptik?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui pengaruh metode memasak Modifikasi *Molecular Gastronomi* terhadap penerimaan Nasi Rendang secara penilaian organoleptik.

## **1.4. Manfaat**

1. Untuk mengetahui bagaimana pengaruh metode memasak *Molecular Gastronomy* terhadap penerimaan Nasi Padang secara penilaian organoleptik.
2. Untuk mengetahui jenis Nasi Rendang yang diolah dengan Teknik apa yang memiliki preferensi lebih dari konsumen.