

Kebab Nusantara Kaya Rasa Nusantara: Inovasi Pangan Lokal sebagai Alternatif Menu Praktis Berenergi

Aryo Adhitiowasis^{*1}, Mohamad Andriansyah², Dewi Turgarini³, Caria Ningsih⁴

^{1,2,3,4}Program Studi Magister Pariwisata, Sekolah Pascasarjana
Universitas Pendidikan Indonesia, Jl. Dr. Setiabudi No. 229, Bandung

¹aryobdg86@upi.edu, ²mohamad.andriansyah@upi.edu, ³dewiturgariniresearch@upi.edu,

⁴caria.ningsih@upi.edu

^{*}Corresponding author

Received: June, 2022

Accepted: June, 2022

Accepted: June, 2022

Abstract

Technological changes are very fast in the world media in providing information about various types of food that are very easily accessible to the people of Indonesia, hence the entry of foods from other countries. Making lifestyles and trends today in Indonesian society. By taking the concept of this Turkish Kebab food, it can create new food innovations that can be sold, but it does not eliminate cooking procedures and appearance. The whole manufacturing process uses original food ingredients from Indonesia. Our product innovation is Kebab Nusantara using beef jerky, salad vegetables, cucumber, tomato, mayonnaise sauce, spicy sauce and peanut sauce. Kebab Nusantara uses organoleptic and the nutritional content is calculated. Provide a healthy food for consumption to the people of Indonesia. The price of Nusantara Kebab is Rp. 7000 rupiah, all people can buy because the price is affordable and we use a digital system in orders. The author is not only innovating Kebab Nusantara, but there is a main goal, namely, wanting to provide education to the public to love Indonesian food more. The existence of Nusantara Kebabs among the community makes it more motivation to maintain all Indonesian specialties.

Keywords: local food, kebab, menu innovation, organoleptic

Abstrak

Perubahan teknologi yang sangat cepat media dunia dalam memberikan informasi mengenai macam-macam makanan yang sangat mudah diakses oleh masyarakat Indonesia, maka adanya masuknya makanan-makanan dari negara lain. Menjadikan gaya hidup dan trend pada masa sekarang pada masyarakat Indonesia. Dengan mengambil kosep makanan Kebab Turki ini bisa menjadikan inovasi makanan baru yang bisa dijual, tetapi tidak menghilangkan tatacara memasak dan tampilannya. Proses pembuatan keseluruhannya menggunakan bahan pangan asli dari Indonesia. Inovasi produk kami yaitu Kebab Nusantara menggunakan daging dendeng, sayuran salada, timun, tomat,saus mayonise, saus pedas dan saus kacang. Kebab Nusantara menggunakan organoleptik dan

dihitung kadar gizinya. Memberikan suatu makanan yang sehat untuk di konsumsi kepada masyarakat Indonesia. Harga Kebab Nusantara harganya Rp. 7000 rupiah, semua kalangan masyarakat dapat membeli dikarenakan terjangkau harganya dan kami menggunakan system digital dalam pesanan. Penulis bukan hanya berinovasi Kebab Nusantara saja tetapi ada tujuan utama yaitu, ingin memberikan edukasi kepada masyarakat harus lebih mencintai makanan Indonesia. Adanya Kebab Nusantara dikalangan masyarakat menjadikan motivasi lebih mempertahankan semua makanan khas makanan Indonesia.

Kata kunci: makanan, kebab, inovasi menu, organoleptik

1. PENDAHULUAN

Pada masa ini perkembangan makanan sangat pesat perkembangannya adanya era digitalisasi turut berdampak pada perluasan makna kuliner. Dari kegiatan masak memasak dan samapi menikmati makanan, menjadi kata yang erat kaitannya dengan bisnis, trend, gaya hidup hingga kreativitas dan inovasi yang mengagumkan dalam mengolah dan menyajikannya. Kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh, karena makanan sangat diperlukan untuk oleh tubuh menurut Depkes RI (2003). Adanya teknologi digitalisasi maka setiap menu makanan di semua belahan dunia bisa dipelajari dengan membaca dan mengakses video di YouTube, maka setiap orang bisa mengetahui makanan-makanan disetiap negara lain.

Wisatawan kuliner merupakan istilah yang pertama kali dikemukakan pada tahun 1998 yang mengacu pada konsep bahwa wisatawan dapat mengenal budaya lain melalui makanan. Dengan makan, persiapan dan penyajian makanan, wisatawan dapat secara aktif membangun pengalaman unik mereka sendiri menurut (Long: 2004, p.21). Dengan kita mengunjungi suatu negara, kita bisa mengetahui makanan dan mengetahui kebudayaannya negara tersebut.

Kebab telah menjadi salah satu makanan yang banyak diteliti oleh para akademisi dari berbagai dimensi seperti sebagai salah satu ekonomi mikro di kalangan masyarakat beretnis Turki di Inggris (Wahlbeck 2007), analisis sensori maupun kimia (Kayaardi, Kundakçi, Kayacier, Gok 2006) sampai penilaian keamanan dari segi mikrobiologi dari salad yang digunakan di dalam kebab (Meldruma, Little, Sagoo, Mithani, McLauchlin, de Pinna 2009).

Pada saat ini perkembangan makanan yang berasal dari negara Turki yang salah satunya menu yang paling terkenal di kalangan masyarakat Indonesia yaitu "Kebab Turki". Konsep Kebab yang menggunakan roti tortilla didalamnya ada irisan daging asap dengan rempah-rempah asli dari Turki, ditambah ada sayuran dan dikasih sauce pedas dan sauce mayones menjadikan Kebab yang berasal dari negara Turki ini bisa diterima oleh kalangan masyarakat Indonesia. Walaupun Kebab Turki masuk ke katagori hidangan appetizer, tapi kenyataannya bisa juga dijadikan hidangan main course. Makanan ini bisa menjadikan hidangan main course untuk sebagian orang yang tidak memiliki banyak waktu untuk makan. Apabila melihat komposisi Kebab Turki ini merupakan hidangan yang bergizi karena memiliki karbohidrat, protein, vitamin dan mineral yang bagus untuk tubuh dan tidak menggunakan bahan pengawet.

Dengan menggunakan konsep Kebab Turki ini dengan demikian penulis ingin mencoba membuat suatu produk trobosan baru yang belum pernah ada sebelumnya. Membuat Kebab menggunakan bahan-bahan asli dari Indonesia, tetapi tidak menghilangkan ciri khasnya cara memasak dan tampilannya dari asal negaranya.

Dalam pembuatan kebab ini tidak ada unsur bahan-bahan dari negara asalnya, melainkan menggunakan rempah-rempah asli Indonesia. Bahan tortilla menggunakan tepung beras untuk menggantikan gandumnya. Selanjutnya untuk bahan berikutnya yaitu

daging asap diganti menggunakan daging dendeng yang sudah dikasih bumbu rempah-rempah asli dari Indonesia. Selanjutnya sayuran menggunakan salada, bawang Bombay, timun dan tomat. Selanjutnya ada yang paling unik yaitu menggunakan sauce kacang didalam kebabnya yang sangat berbeda dengan kebab Turki. Inovasi Kebab Nusantara trobosan baru ini akan diperkenalkan seluruh kalangan masyarakat dan akan menggunakan promosi digital dengan bertahap. Maka dari itu Kebab Nusantara pastinya akan melalui tahapan melalui organoleptic dan harus dihitung gizinya supaya sangat layak untuk dijual kepada semua kalangan masyarakat.

Dengan adanya beberapa masuknya fasion makanan-makanan yang dipengaruhi dari negara lain termasuk dari negara Turki, maka tujuan dari penulis ingin memberikan edukasi kepada masyarakat supaya lebih mencintai olahan makanan Indonesia. Serta mampu membuka lowongan bekerja kepada masyarakat salah satu upaya mengurangi pengangguran di kota Bandung. Adanya upaya mempertahankan makanan tradisional, walaupun konsepnya meniru makanan kebab Turki tetapi kami berinovasi semua bahan-bahannya dibikin dari olahan pangan yang ditanam di tanah Indonesia. Kedepannya Kebab Nusantara (KENUS) bisa menjadikan suatu destinasi wisata gastronomi bagi wisatawan yang akan mengunjungi kota Bandung.

Maka sangat potensi bila penulis mengembangkan usaha Kebab Nusantara. Karena Sebagian dari Masyarakat sangat menyukai kebab rasanya yang enak, Kebab ini memiliki rasa yang gurih karena berisi daging dendengnya. Selain itu, Kebab dendeng ini dapat konsumsi oleh semua kalangan masyarakat Indonesia. Kebab dendeng ini dapat dinikmati dalam kondisi apapun, baik malam hari maupun pagi hari.

Berdasarkan alasan dan landasan tersebut kami berencana untuk merintis usaha Kebab. Usaha tersebut kami diberi nama yaitu "KEBAB NUSANTARA" dengan harapan pelanggan akan tertarik untuk datang dan membeli kebab kami.

2. METODE PENELITIAN

Menurut Sugiyono (2021, 104-105) penelitian eksperimen sebagai metode penelitian eksperimen sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang dapat dikendalikan. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan beberapa tahapan. Pertama yaitu dengan percobaan bahan dasar lapisan kebab menggunakan tepung beras 1 ½ cup, ½ cup tepung tapioca, ½ sdt baking powder, ½ garam, 2 mentega dan ¾ cup air. Selanjutnya masukan dendeng secukupnya, masukan ½ sayur salada, masukan 1 timun yang sudah di potong, selanjutnya masukan 1 tomat yang sudah dipotong sebelumnya. Untuk bumbu kacangnya yang sudah cair masukan ke dalam kebabnya sebelum digulung sekitar 2 sedok makan. Alat yang digunakan dalam proses pembuatan Kebab Nusantara ini menggunakan yaitu kompor, panci, wajan, spatula, cetakan dan pemanggang.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini diawali dengan menyiapkan bahan utama yang akan menjadi objek penelitian. Kebab Nusantara disajikan untuk panelis disediakan dengan porsi dan presentasi yang sama. Berikut ini adalah Kebab Nusantara yang digunakan dalam penelitian ini.



Gambar 1. Kebab Dendeng
[Sumber: Dokumentasi Penelitian 2022]

3.1 Uji Organoleptik

Penelitian ini dimulai dengan mempersiapkan bahan yang akan menjadi objek penelitian yaitu kebab dendeng yang disajikan untuk panelis disediakan dengan porsi yang sama. Indikator yang digunakan dalam penelitian ini ada 4 yaitu rasa, tekstur warna dan aroma. Kuesioner yang disebarkan kepada 15 panelis menggunakan skala likert untuk memberikan bobot terhadap jawaban panelis. Untuk jawaban amat sanga suka nilainya 6, sangat suka nilainya 5, suka nilai 4, aga suka nilai 3, aga tidak suka nilai 2, tidak suka nilai 1 dan sangat tidak suka nilainya 0. Berikut ini adalah table 1 tabulasi data uji organoleptik Kebab dendeng.

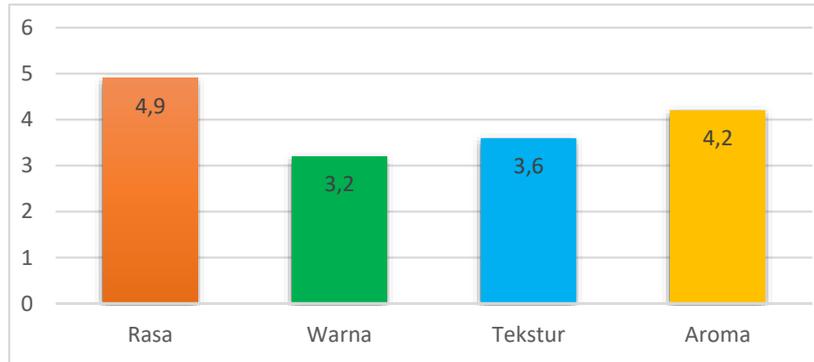
Dari Tabel 1 dibawah ini dapat diketahui nilai mean untuk masing-masing indikator. Nilai mean tersebut dimasukkan kedalam interval class dengan perhitungan sebagai berikut: a) Jumlah klasifikasi (K), b) Range(R) = nilai tertinggi –nilai terendah, c) Panjang kelas interval dihitung dengan rumus $Ci = R/K(1)$ dimana didapatkan range interval class adalah $=6/7 = 0,85$. Dari hasil perhitungan tersebut, didapatkan interval kelas sebagai berikut:

- 0 s/d < 0,85 = Amat Tidak Suka
- 0,85s/d < 1,70 = Tidak suka
- 1,70s/d < 2,55 = Agak Tidak Suka
- 2,55 s/d < 3,40 = Agak Suka
- 3,40s/d < 4,25 = Suka
- 4,25 s/d < 5,10 = Sangat Suka
- 5,10 s/d ≤ 5,95 = Amat Sangat Suka

Table 1: Tabulasi Data Uji Organoleptik Kebab Dendeng
[Sumber: Uji Organoleptik 2022]

KEBAB NUSANTARA (KENUS) RASA DENDENG				
Panelis	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
P1	4	3	4	5
P2	6	2	3	3
P3	4	3	3	3
P4	6	3	4	4
P5	6	4	4	4
P6	6	3	3	3
P7	5	4	4	3
P8	6	4	4	6
P9	4	4	5	4
P10	3	2	4	4
P11	5	3	3	6
P12	6	3	4	5

P13	5	4	3	3
P14	4	4	3	4
P15	4	2	4	6
Total Jumlah	74	48	55	63
Mean	4,9	3,2	3,6	4,2
Interpretasi	Sangat suka	Agak Suka	Suka	Suka



Gambar 2. Grafik uji kesukaan Kebab Dendeng
[Sumber: Uji Organoleptik 2022]

Sesuai hasil uji kesukaan untuk kebab dendeng, berikut ini adalah penjelasan masing-masing indikator:

- 1) Indikator rasa mendapat nilai rata-rata yang paling tinggi yaitu 4,9 dengan interpretasi sangat suka, indikator rasa memiliki nilai tertinggi dari indikator lainnya. Rasa dari kebab Kenus ini memang berbeda dari kebab secara umum karena dari bahan dasar seperti kulit tortilla jika kebab pada umumnya kulit tortilla terbuat dari tepung gandum sedangkan kebab Kenus terbuat dari tepung beras dimana tepung beras merupakan bahan pangan asli Indonesia. Perpaduan kulit tortilla yang terbuat dari tepung beras dipadu padankan dengan dendeng sapi dan bumbu kacang menjadikan kebab Kenus memiliki cita rasa pangan lokal.
- 2) Indikator warna memiliki nilai rata-rata 3,2 dengan interpretasi agak suka, warna kebab Kenus putih kecoklatan, jika dibandingkan dengan kebab pada umumnya warna kebab Kenus terlihat lebih pucat sehingga panelis memberikan penilaian agak suka.
- 3) Indikator tekstur mendapatkan nilai rata-rata 3,6 dengan interpretasi suka. Tekstur kebab Kenus sendiri jika dibandingkan dengan kebab pada umumnya memiliki tekstur lebih kenyal.
- 4) Indikator Aroma memiliki nilai rata-rata 4,2 dengan interpretasi suka. Panelis menilai bahwa aroma kebab Kenus wangi khas aroma tepung beras dan aroma daging dendeng.

3.2 Produksi

Hasil produk kebab nusantara adalah Kebab berbahan lokal dengan konsep Kebab Turki, berupa lapisan kebab, daging dendeng, sayuran, sauce mayones dan sause tomat), diolah dengan rempah-rempah Nusantara). Dilengkapi sayuran sebagai antioksidan, serat, vitamin dan karbohidrat. Sehingga kebab nusantara tergolong produk bergizi dan beragam (2B). Produk ini dipasarkan dengan harga Rp.7000. Keunggulan dari produk kebab nusantara yaitu:

- 1) Kebab nusantara belum adanya pesaing yang menjual kebab isi dendeng.
- 2) Bahan baku mudah didapatkan
- 3) Banyak masyarakat yang mencari makanan yang mudah dan cepat untuk disajikan

4) Makanan fusion yang sedang digemari oleh masyarakat.

5) Memiliki kandungan gizi yang lengkap

Table 1 di bawah ini adalah kandungan gizi dari Kebab Nusantara yaitu kandungan kalori, protein, lemak dan karbohidrat.

Table 2: Kandungan Gizi Kebab Nusantara

Bahan	Berat (gram)	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Karbohidrat (gram)
Dendeng Sapi	15	61	4,9	3,8	1,6
Selada	3	1,71	0,02	0,01	0,38
Tomat	3	0,72	0,04	0,02	0,14
Bawang Bombay	2	0,86	0,03	0	0,21
Timun	3	0,24	0,01	0,01	0,04
Bumbu Kacang	15	84,5	3,83	6,65	3,83
Tepung Beras	45	158,85	2,7	0,23	36
TOTAL		307,88	11,53	10,72	42,2

Kebab Nusantara memiliki kandungan gizi yang lengkap karena mengandung Kalori, Protein, Lemak, Karbohidrat, Vitamin dan mineral. Total kalori dari 1 porsi kebab Nusantara rasa Dendeng yaitu 307,88 Kall, total protein 11.53 gram, total lemak 10,72 gram dan total Karbohidrat yaitu 42,2 gram.

Proses produksi dilakukan pada pagi hari untuk mempersiapkan bahan-bahan kebab, proses pembuatan daging dendeng diolah sampai matang dan mempersiapkan sayuran untuk kebab. Setelah persiapan dari proses pertama sampai dengan sampai tahap akhir mengolah maka seorang bekerja akan mulai kedai dan siap menerima pesanan dari pembeli.

Kebab nusantara berhasil menjangkau segmen pasar golongan ekonomi menengah ke bawah dan atas dari usia anak, remaja, dan dewasa, memberikan edukasi kepada masyarakat agar mencintai olahan pangan Indonesia. Serta berhasil menjangkau target pasar di kalangan akademisi dan masyarakat umum. Promosi kebab ini dilakukan dengan menggunakan media digital seperti Instragram, Facebook, TikTok, WhatsApp dan Blog dan dari hasil riset serta orientasi pasar menunjukkan bahwa pilihan kebab dendeng dapat diterima oleh masyarakat.

Penjualan Kebab Nusantara ini dilakukan dengan berbagai cara diantaranya, 1) dijual dengan menggunakan booth yang berada didaerah perumahan dijalan utama akses masuk dan keluar, 2) dijual pada kegiatan bazaar dilokasi Universitas Telkom dalam kegiatan belajar kewirausahaan sejak dini, 3) Konsumen dari mahasiswa Magister UPI, 4) Membuka foodcourt di sekolah SMK 3 Pariwisata Cimahi, 5) Pesanan dari Kantor Kecamatan Rancasari Bandung Timur dalam acara cooking class, belajar membuat Kebab, 6) Pesanan untuk acara wedding.

Tenaga kerja Kebab Nusantara (KENUS) dalam pelaksanaan kegiatan usaha terdiri dari 3 orang yang dibantu dengan 1 orang karyawan penjaga outlet. Pendapatan dari hasil penjualan bulan Febuari sampai dengan bulan Mei 2022 ditunjukkan oleh tabel sebagai berikut:

Table 3: Pendapatan Kebab Nusantara
[Sumber: Pendapatan Kebab Nusantara (KENUS) 2022]

Bulan	Lab Kotor	Penjualan Per Bulan	Lab per Bulan
Februari	4.667	50 porsi	50 porsi x 4.667=233.000
Maret	4.667	100 porsi	100 porsi x 4.667=466.700
APRIL	4.667	10 porsi	10 porsi x 4.667= 46.670
MEI	4.667	5 porsi	5 porsi x 4.667= 23.335

Dari hasil kegiatan Kebab Nusantara (KENUS), dapat terlihat beberapa target-target yang diharapkan di awal kegiatan telah tercapai. Target-target tersebut yaitu: 1) Kebab Nusantara telah menjadi produk alternatif menu praktis yang mengenyangkan, 2) Makanan kebab Turki telah menjadikan salah satu inovasi pangan lokal dengan konsep unik, dengan rasa dendeng yang begitu kental dengan makanan khas Indonesia, 3) Kebab Nusantara (KENUS) telah membantu Kota Bandung dalam mengurangi pengangguran dan membantu UMKM Kota Bandung.

Rencana keberlanjutan penjualan Kebab Nusantara (KENUS) antaran lain sebagai berikut: 1) Kebab Nusantara akan berfokus dalam penjualan akan menggunakan media digital, dimana Kebab Nusantara telah tersedia diaplikasi shoppe food, grab food dan gojek food. Menjadikan mempermudah bagi konsumen Ketika membeli Kebab Nusantara., 2) Menjualan menggunakan booth agar bisa juga beli secara offline dan mempermudah bagi konsumen yang tidak paham menggunakan media digital.

4. KESIMPULAN

Dengan mengadopsi konsep Kebab dari negara Turki ini bisa menjadikan inovasi yang bisa untuk dijual yaitu Kebab Nusantara (KENUS) makanan yang sehat memiliki kandungan gizi yang lengkap yaitu Kalori, Protein, Lemak, Karbohidrat, Vitamin dan mineral menjadikan suatu makanan yang baik untuk di konsumsi kepada masyarakat Indonesia. Dalam upaya memberikan suatu makanan yang baik kepada masyarakat maka Kebab Nusantara sudah melewati organoleptic dan menghitung kadar gizinya. Faktor dari higiene dan sanitasi juga harus sangat diperhatikan juga dalam membuat makanan. Menjadikan Kebab Nusantara aman di konsumsi oleh konsumen, dengan rasa dendengnya sangat mudah diterima oleh lidah setiap kalangan masyarakat Indonesia. Walaupun banyaknya menu makanan dari negara lain yang masuk ke Indonesia, sebagai anak bangsa sudah seharusnya mencintai makanan yang dasar pangan utamanya yang berasal dari Indonesia.

DAFTAR PUSRTAKA

- Firmani, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2018). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(2), 87–103. <https://doi.org/10.17509/gastur.v5i2.22225>
- Gonulalan, Z., Yetim, H., & Kose, A. (2004). Quality characteristics of doner kebab made from sucuk dough which is a dry fermented Turkish sausage. *Meat Science*, 67(4), 669–674. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2004.01.009>
- Hussain, M. S., Uzzaman, M. A., Hossain, M. A., Alam, M. K., Islam, M. S., & Huque, R. (1970). Effect of Gamma Irradiation and Vacuum Packaging on the Shelf Life Extension of Beef Kebab during Refrigerated Storage. *Bangladesh Journal of Microbiology*, 23(2), 156–158. <https://doi.org/10.3329/bjm.v23i2.883>
- Kayaardi, S. Kundakçi, A. Kayacier, A. Gok, V. (2006). Sensory And Chemical Analysis Of Doner Kebab Made From Turkey Meat. *Journal of Muscle Foods* 17(2) 165-173. First published: 10 March 2006 <https://doi.org/10.1111/j.1745-4573.2006.00040.x>

- Meldruma, R.J., Little, C.L., Sagoo, S. V.Mithani, McLauchlin, & V. E.de Pinna (2009). Assessment of the microbiological safety of salad vegetables and sauces from kebab take-away restaurants in the United Kingdom. *Food Microbiology* 26(6) 573-577.
- Nesrin Öz Saraç, Nuray Kolsarici, Eda Demirok Soncu & Güliz Haskaraca (2019) Formation of heterocyclic aromatic amines in doner kebab cooked with different methods at varying degrees of doneness, *Food Additives & Contaminants* 36(2), 225-235, DOI: 10.1080/19440049.2018.1562230
- Pranadewi, P. M. A. (2021). Tingkat Kesukaan Terhadap Minuman Loloh Don Piduh Melalui Uji Organoleptik. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 9(1), 1-7. <https://doi.org/10.52352/jgi.v9i1.459>
- Tiffani, A., Ningsih, C., & Kusuma, M. (2017). Inovasi Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(1), 51-58. <https://doi.org/10.17509/gastur.v4i1.22211>
- Turgarini, D., & Datau, V. (n.d.). *Penetapan Kriteria Sebagai Upaya Menghilangkan Kesenjangan dalam Pengelolaan Desa Wisata Gastronomi*. 1-9
- Wahlbeck, Ö. (2007). Work in the kebab economy: A study of the ethnic economy of Turkish immigrants in Finland. *Ethnicities* 7(4) <https://doi.org/10.1177/1468796807084016>