

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Garaetteok adalah salah satu variasi dari *tteok* atau kue beras Korea, yang berbentuk silinder putih panjang. *Garaetteok* berasal dari “*tteok*” yang artinya kue beras, sedangkan “*Garae*” berasal dari kata kerja yang berarti *gaeuda* yang artinya “membagi”. Sehingga kue beras ini berarti kue beras yang tadinya terbentuk silinder bulat panjang dengan diameter kurang lebih 1 cm, dapat dibagi-bagi menjadi beberapa potongan-potongan kecil. Makanan ini dibuat dengan menggunakan tepung beras, garam, minyak wijen, dan air. Kue beras ini merupakan makanan khas yang berasal dari negeri ginseng (korea) yang banyak digemari, tidak hanya oleh masyarakat korea tetapi juga diluar bahkan di Indonesia. Jenis *garaetteok* ini biasa digunakan untuk membuat masakan korea seperti camilan khas Korea yaitu *tteokbokki* (kue beras pedas) atau *tteok sanjeok* (sate kue beras). *Garaetteok* segar dapat dinikmati polos yaitu mentah tanpa saus. *Garaetteok* dapat diiris tipis dan potong seukuran gigitan, yang populer digunakan untuk membuat *tteokguk* (sup kue beras), yang disajikan saat perayaan hari tahun baru Imlek. *Garaetteok* juga dapat ditambahkan ke dalam masakan lain seperti *budae jjigae* (*Army Base Stew*), *jjajangmyun* (mie saus kacang hitam), dan *dalkgalbi* (*Spicy Grilled Chicken*) (Adel, 2014).

Garaetteok merupakan jajanan tradisional yang disenangi oleh hampir seluruh kalangan dikorea. *Garaetteok* menggunakan bahan dasar tepung beras saja. Bahan dasarnya yang terbuat dari tepung beras ini mampu menjadi makanan penunda lapar, karena kandungan karbohidratnya dan *garaetteok* ini rendah lemak karena cara mengolahnya hanya dengan dikukus saja. Hal ini membuat *garaetteok* menjadi camilan sehat yang banyak digemari. Melihat terbatasnya nilai gizi karbohidrat dalam *garaetteok* ini, maka perlu dilakukan

substitusi dengan bahan berprotein tinggi untuk meningkatkan nilai gizinya (Anonim, 2016).

Salah satu bahan berprotein tinggi yang dapat digunakan sebagai bahan baku tambahan *garaetteok* adalah daging ikan tengiri. Ikan tengiri (*Scomberomorus commerson*) merupakan komoditi sumberdaya ikan pelagis yang mempunyai arti ekonomis cukup tinggi dan penting di Indonesia bahkan dunia karena kandungan protein yang tinggi dan bagus untuk pertumbuhan. Jenis ikan ini tergolong pada ikan yang besar, panjang tubuhnya dapat sampai 150 cm. Secara fisik ikan tengiri mempunyai dua jenis daging yaitu daging merah (gelap) dan daging putih (terang), sedangkan secara kimia daging merah banyak mengandung lemak, glikogen dan vitamin dan untuk daging putih banyak terdapat protein. Ikan tengiri selain dijual segar banyak juga yang diasin dan dipindang bahkan digunakan sebagai bahan baku empek-empek dan kerupuk karena dagingnya yang begitu halus dan gurih. Ikan tengiri mengandung kurang lebih 18% - 22% protein, 0,2% - 5% lemak, karbohidrat kurang dari 5%, air 60% - 80% (Zulfahmi, 2014).

Garaetteok (Korean Rice Cake) dengan penambahan ikan tengiri ini diharapkan memiliki kandungan karbohidrat dan protein tinggi yang dibutuhkan oleh tubuh. Selain itu, produk *garaetteok* ini diharapkan dapat diperkenalkan pada masyarakat luas karena kebanyakan masyarakat awam tidak mengetahui akan produk *garaetteok* ini yang ternyata memiliki nilai gizi yang baik. *Garaetteok* tidak hanya dimanfaatkan sebagai makanan tetapi juga dapat bermanfaat untuk kesehatan, sehingga dapat dijadikan sebagai pangan inovatif. *Garaetteok* yang telah ada hanya menggunakan bahan dasar tepung beras saja dan rasanya cenderung tawar. Oleh karena itu, kombinasi tepung beras dan ikan tengiri ini diharapkan dapat menghasilkan *garaetteok* yang lebih baik dari segi nilai gizi maupun citarasanya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut diatas, maka didapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formula terbaik dalam pembuatan *garaetteok* dengan penambahan daging ikan tengiri?
2. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap *garaetteok* dengan penambahan daging ikan tengiri dari berbagai formulasi?
3. Bagaimana kadar protein pada *garaetteok* substitusi daging ikan tengiri?
4. Bagaimana analisis ekonomi pada usaha *garaetteok* dari substitusi daging ikan tengiri?

C. Tujuan

Adapun tujuan dari pelaksanaan proses produksi *garaetteok* dengan substitusi daging ikan tengiri ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui formula terbaik dalam pembuatan *garaetteok* dengan penambahan daging ikan tengiri.
2. Mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap *garaetteok* dengan penambahan daging ikan tengiri dari berbagai formulasi.
3. Mengetahui kadar protein pada *garaetteok* substitusi daging ikan tengiri.
4. Melakukan analisis ekonomi pada usaha *garaetteok* substitusi daging ikan tengiri.