

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rice bowl merupakan salah satu jenis makanan yang sedang populer pada saat ini. Jenis makanan sepinggan ini dinilai praktis karena dalam satu mangkuk sudah tersaji makanan pokok dan beragam jenis lauk pauk. Kandungan gizinya lengkap, serta unsur estetika di dalam penyajiannya menjadi daya tarik tersendiri. Portal berita internasional ABC News (2017) pernah mengangkat sisi kesehatan *rice bowl* yang diungkapkan oleh Maya Feller. Nutrisi tersebut mengungkapkan bahwa *rice bowl* yang ia temukan, banyak yang tidak melebihi angka 500 kalori.

Rice bowl populer di berbagai negara, contohnya di Jepang. *Rice bowl* di Jepang disebut *donburi* yang biasa menjadi santapan sehari-hari. *Donburi* menyajikan nasi dan berbagai macam lauk di atasnya seperti ikan, daging, dan sayur-sayuran berkuah yang dihidangkan di dalam mangkuk. *Donburi* ini sedang populer di Indonesia, di antaranya *gyudon* (nasi dan tumis daging sapi katsu), *oyakodon* (nasi dan telur beserta potongan daging ayam), *katsudon* (nasi dan chicken katsu), dan lain sebagainya. Mengingat kuliner Jepang yang sudah menjamur di Indonesia, maka dibuatlah modifikasi produk yang menyerupai makanan khas Jepang.

Japanese Pangrice atau 'Japanese Pangasius Rice' adalah sebuah modifikasi menu *rice bowl* yang menggunakan ikan patin fillet sebagai bahan utamanya. Ikan patin dipilih sebagai bahan utama karena memiliki daging yang lembut dan rasa yang gurih, mudah diolah, serta kaya protein dan rendah kolesterol. Ikan ini berpotensi untuk dibudidayakan karena memiliki beragam manfaat dan diminati pasar, terutama dalam bentuk fillet. Selain itu pangsa pasar ikan patin di Indonesia berpeluang besar karena pemerintah pusat telah membuat kebijakan untuk membatasi impor ikan patin.

Agar tercipta produk *rice bowl* yang lebih sehat, maka akan dilakukan modifikasi pada lauk hewani yaitu ikan patin. Ikan patin fillet diolah menjadi *fish katsu* dengan substitusi tepung terigu menggunakan *oatmeal*. *Oatmeal* dipilih sebagai alternatif bahan *coating* pada ikan karena mudah didapat, memiliki indeks glikemik rendah, tinggi serat, dan juga gluten. Gluten adalah suatu jenis protein yang bersifat lengket dan elastis yang terdapat pada gandum serta hasil olahannya seperti tepung terigu. Gluten merupakan protein yang dihindari oleh penderita autisme karena dapat mengganggu sistem saraf pusat yang mengakibatkan gangguan perilaku. Selain itu, produk gluten juga aman bagi penderita *celiac* (intoleransi gluten parah).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang tersebut, dapat dilakukan identifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah yang dimaksud dengan *Japanese Pangrice*?
2. Bagaimana proses produksi *Japanese Pangrice*?

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

3. Bagaimana kandungan energi dan zat gizi dalam satu porsi *Japanese Pangrice*?
4. Bagaimana analisis usaha (*business plan*) pada produk *rice bowl Japanese Pangrice*?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Mengkaji pengembangan produk *rice bowl* dengan memodifikasi produk menjadi *rice bowl* yang rendah lemak dan gluten

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi produk *rice bowl Japanese Pangrice* meliputi nama dan fungsi produk, bentuk pengembangan, bahan yang digunakan, serta keunggulan produk
2. Mengkaji pengadaan dan penyimpanan bahan, pembelian bahan, proses produksi, pemorsian, dan penyajian produk *Japanese Pangrice*
3. Menghitung kandungan energi dan zat gizi yang terdapat di dalam satu porsi *Japanese Pangrice*
4. Menganalisis biaya usaha dan harga jual produk *Japanese Pangrice*
5. Menganalisis pemasaran produk *Japanese Pangrice*

1.4 Manfaat

1. Bagi Mahasiswa
Sebagai media pembelajaran untuk menerapkan ilmu dan kemampuan yang telah diperoleh selama menempuh pendidikan di Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor, serta menambah wawasan terkait ilmu kuliner.
2. Bagi Lembaga Pendidikan
Sebagai evaluasi keefektifan kegiatan perkuliahan dan pengembangan kurikulum.
3. Bagi Masyarakat
Sebagai penambah wawasan mengenai pengembangan produk *rice bowl*

1.5 Ruang Lingkup

Akibat situasi pandemi, maka pelaksanaan penelitian tugas akhir dilakukan di lingkup atau tempat tinggal masing-masing peserta.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies