

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut UU RI No.10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata, pariwisata terdiri dari berbagai kegiatan wisata dan didukung oleh berbagai fasilitas dan layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah. Pariwisata merupakan sektor ekonomi penting baik di tingkat internasional maupun nasional (M Tingginehe Amanda Dkk, 2019).

Di era modern, wisata kuliner terus berkembang dan sangat diminati karena berkontribusi pada pembangunan sosial, ekonomi, dan lingkungan selain menarik wisatawan. Wisata kuliner berarti mempelajari cara memberi apresiasi makanan dan minuman di suatu tempat sebagai bentuk kearifan lokal, budaya, dan tradisi tempat yang dikunjungi oleh wisatawan. Salah satu wisata kuliner di Bali adalah babi guling (Pratiwi, 2022).

Babi guling, juga dikenal sebagai be guling, adalah sejenis makanan yang dibuat dari babi jantan atau betina yang perutnya telah dibersihkan dan dipenuhi dengan bumbu dan sayuran seperti daun ketela. Setelah dipanggang, kulitnya berubah menjadi kecoklatan dan renyah (garing). Hampir semua orang Hindu di Bali pernah makan babi guling, yang dianggap sebagai makanan tradisional mereka dan memiliki rasa yang enak. Mereka juga harus meraciknya untuk upacara keagamaan. Hal ini membuat babi guling sangat disukai oleh orang Bali saat ini (Luh Kartini & Wahyuningsih, 2021).

Studi yang dilakukan oleh Wiardani dan Kusumajaya pada tahun 2018 meneliti bagaimana asupan lemak, obesitas sentral, dan kadar kolesterol total berkorelasi satu sama lain yang menunjukkan bahwa konsumsi lemak, lemak jenuh, dan kadar kolesterol makanan berkorelasi satu sama lain. Hal ini disebabkan karena adanya perubahan pola makan, terutama konsumsi lemak yang tinggi. Studi ini menemukan bahwa 52,9% sampel mengonsumsi lemak lebih dari anjuran (lebih dari 30% konsumsi energi sehari). Konsumsi lemak yang tinggi ini diikuti dengan asupan lemak jenuh yang cukup tinggi, sebesar 52% untuk lemak jenuh dan 48% untuk kolesterol. Daging babi memiliki kandungan lemak paling tinggi, 20–25 gram lemak per 100 gram, dibandingkan dengan jenis hewan lainnya. Kebutuhan asupan lemak pada orang dewasa menurut (Sari et al., 2021) adalah 53–91 gr, yang berarti 100 gr daging babi memenuhi kecukupan hingga 47% dari kebutuhan lemak mereka setiap hari. Kandungan kolesterol pada bagian babi setiap 100 gram adalah 77mg pada daging, 368mg pada hati, 2530mg pada otak, 105mg pada iga, 420mg pada jeroan, dan 200mg pada gajih babi. Kolesterol yang dibutuhkan hanya 25% hingga 40% dari kebutuhan makanan, dan selebihnya dibuat sendiri oleh tubuh.

Rumah makan babi guling sederhana yang berlokasi di Desa Takmung Klungkung ini merupakan babi guling legendaris (40 tahun) dan sekarang sudah generasi ke dua. Rumah makan babi guling ini rata-rata terjual hingga 120-150 porsi dalam sehari. Dari gambaran diatas, hal ini mendorong penulis untuk melakukan penelitian, karena ingin mengetahui berapa kandungan gizi dalam per porsi nasi be guling tersebut apakah lemak dalam satu porsi nasi be guling

tersebut sudah mencukupi kebutuhan atau bahkan melebihi dari kebutuhan perharinya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka ruang lingkup masalah yang akan dikaji pada tugas akhir ini adalah “Bagaimanakah gambaran penyelenggaraan makanan dan nilai gizi nasi be guling di rumah makan babi guling sederhana Takmung, Klungkung?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimanakah gambaran penyelenggaraan makanan dan nilai gizi nasi be guling di rumah makan babi guling sederhana Takmung, Klungkung.

2. Tujuan Khusus

- a. Gambaran penyelenggaraan makanan di rumah makan babi guling sederhana
- b. Menghitung kandungan gizi per porsi nasi be guling

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat membantu kemajuan ilmu pengetahuan serta dapat digunakan sebagai bahan acuan dalam penyusunan penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan di rumah makan dan nilai gizi nasi be guling.

2. Manfaat praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan kepada karyawan tentang bagaimana melakukan penyelenggaraan makanan yang baik dan benar dan tahu nilai gizi perporasi makanan yang disajikan.