

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang Penelitian

Makanan cepat saji sudah bukan sekedar tren lagi, sekarang masakan cepat saji adalah suatu kebutuhan. Seperti yang dikemukakan oleh (Daulay, 2014),

Di era modern ini makanan semakin beragam. Kebutuhan masyarakat semakin banyak dan mendorong produk pengolahan makanan menjadi lebih berkembang. Perkembangan zaman yang kita alami juga membuat sikap masyarakat saat ini memilih hidup praktis termasuk sewaktu mereka membeli makanan, masyarakat lebih memilih makanan yang mudah disajikan namun tetap terjaga cita rasa, serta nutrisi yang terkandung di dalamnya. Hal ini menjadikan kita pelu semua hal yang cepat agar semua pekerjaan dapat selesai sesuai target waktu, salah satu contohnya adalah makanan cepat saji.

Menurut kamus bahasa Inggris *Oxford Advanced Learner's Dictionary* tahun 1948, *Fast food* atau makanan cepat saji adalah makanan panas, seperti hamburger dan keripik, yang disajikan dengan sangat cepat dan bisa dibawa pergi untuk disantap di pinggir jalan.

Banyak sekali makanan cepat saji yang beredar di Indonesia, namun ada salah satu bisnis makanan cepat saji yang populer serta memiliki komponen nutrisi yang mencukupi yaitu kebab. Di Indonesia kebab dikenal sebagai makanan khas dari Turki yang populer dengan struktur komposisinya yaitu daging dengan sayuran yang dibalut tortilla, padahal kebab yang orisinal tidak terbalut dengan tortilla cara penyajiannya. Adapun menurut *The Oxford Companion for Food* (Davidson, et al., 1999) “Kebab adalah potongan chunk daging yang di panggang menggunakan tusukan.”, Kebab merupakan daging yang dipanggang menggunakan sesuatu yang tajam, bisa jadi pedang, atau hanya sekedar kayu silinder yang runcing.

Kebab merupakan makanan yang unik, karena penyebarannya melalui jalur perdagangan dari Timur Tengah, saat para pedagang singgah di pelabuhan Indonesia, mereka memperkenalkan kebab kepada masyarakat (Usaha Frozen Food, 2020). Tidak hanya Indonesia, kebab sudah menjadi makanan yang mendunia karena jalur perdagangan yang ditempuh serta mengalami banyak persilangan budaya dalam penyajiannya. Masakan kebab pada dasarnya adalah alasan dari inginnya kemudahan dan keekonomisan yang akan diperoleh para pedagang setelah membeli daging, dikarenakan memasak kebab tidak memerlukan banyak minyak walau jumlah daging yang dimasak cukup banyak (Swandayani, 2009).

Dikutip dari blogspot Kayana Kebab Malang, masyarakat Indonesia mudah menerima masuknya kebab dikarenakan rasa dan tekstur yang memakai banyak rempah hampir mirip dengan masakan Indonesia sendiri selain itu kebab juga mudah di bawa kemana mana, hal tersebut menjadi alasan utama masyarakat Indonesia menyukai kebab.

Pakar gizi Susie Burrell sebagaimana dilansir dari news.com.au menyebut kebab sebenarnya memiliki komposisi gizi yang cukup baik (Redaksi doktersehat, 2019). Jika kita buka satu per satu bahan yang digunakan di dalam kebab, maka kita bisa menemukan roti, sayuran, dan daging. Namun perlu ditegaskan juga bahwasannya salah satu penyebab utama obesitas terjadi karena pengonsumsian makanan cepat saji, dan tercatat bahwa remaja yang berdomisili di perkotaan lebih rentan terkena obesitas karena hal ini (Lieberman, et al., 2009). Dari kutipan tersebut diperoleh bahwasanya kebab yang dimakan berlebihan tidaklah baik, selain itu juga apabila sudah mengonsumsi kebab dianjurkan mengonsumsi makanan sehat lainnya agar menyeimbangkan komposisi nutrisi yang diperlukan tubuh.

Sesuai apa yang telah dikemukakan tentang tidak baiknya mengonsumsi makanan cepat saji juga ditegaskan dalam suatu jurnal yaitu,

Selain memicu obesitas terlalu sering mengonsumsi makanan cepat saji juga dapat memicu datangnya penyakit kronis lainnya, sebab itu makanan cepat saji pun menjadi ancaman untuk kesehatan, kandungan yang terkandung seperti lemak jenuh, hingga sodium serta zat pengawet dan zat lainnya menjadikan alasan bahwa makanan cepat saji yang lezat dan lebih diminati masyarakat dapat menjadi bahaya untuk diri sendiri (Dewi, 2018)

Berdasar sumber diatas dapat disimpulkan bahwa kebab adalah makanan cepat saji yang cukup baik komposisi gizinya namun apabila dikonsumsi berlebihan, dapat menyebabkan penyakit dikarenakan kandungan lemak jenuh dari daging kebab yang tinggi. Terutama disaat pandemi COVID-19 tentu saja makanan yang mempunyai resiko menimbulkan penyakit akan dihindari, seperti pada jurnal penelitian yang dilakukan Reny Novianty dkk (2020:90) menyatakan bahwa semenjak adanya pandemi masyarakat Indonesia mengalami perubahan pola hidup terutama pada pandangan masyarakat terhadap pola makan, masyarakat lebih membuka dirinya untuk hal hal yang sehat, hal ini juga ditunjukkan dari data hasil riset tentang pengonsumsi makanan cepat saji, hasil yang diperoleh adalah bahwasannya 65,63% dari para responden mereka mengurangi jumlah makanan cepat saji yang dikonsumsi lebih dari biasanya semenjak pandemi berlangsung.

Dapat disimpulkan bahwa masyarakat lebih sadar akan pola hidup yang lebih sehat, serta mempertimbangkan atas segala hal yang masuk kedalam tubuhnya, juga yang menjadi kebiasaan tiap harinya. Masyarakat lebih mencari tahu tentang kandungan nutrisi yang baik dan tidak baik untuk dirinya guna menjaga imunitas tubuh dan kesehatan untuk masa mendatang, pola hidup sehat sudah dianggap sebagai investasi oleh banyak orang di Indonesia, hal ini merupakan perkembangan yang baik. Walaupun demikian para pedagang jalanan tidak menghentikan penjualannya, tetapi mereka lebih memperhatikan kebersihan atas makanan yang diolahnya. (Ardiyanto, et al., 2020)

hidup sehat sendiri memiliki arti singkat yaitu hidup tanpa gangguan, gangguan masalah fisik maupun masalah yang tidak menyangkut fisik yaitu mental atau kondisi jiwa. Artinya pola hidup sehat meliputi dua unsur yaitu jasmani dan juga rohani.

Seperti pada sumber sebelumnya terkait hasil survey yang menyatakan bahwa banyak orang yang beralih dan mulai membuka dirinya ke pola hidup yang lebih sehat, hal tersebut adalah salah satu dari reflek manusia terhadap kondisi yang dihadapinya. Pola hidup sehat adalah respon dasar seseorang untuk menjaga kesehatan melalui respon stimuli (refleks) yang terkait dengan hal hal yang menyangkut penyakit yang disebabkan oleh faktor makanan dan lingkungan sekitar (Notoatmodjo, 1993)

Adapula Depkes RI tahun 1997 menyebutkan bahwa gaya atau pola hidup sehat adalah segala macam usaha yang dilakukan untuk menerapkan kebiasaan yang baik untuk menjadikan hidup yang lebih sehat dan menjauhkan dari kebiasaan buruk yang berpeluang mengganggu kesehatan. Maka disimpulkan bahwa pola hidup sehat adalah suatu perilaku yang sebenarnya sudah ada di dalam tiap manusia namun akan selalu berbeda dalam situasi lingkungan sosial tertentu, yang dapat memberikan dampak positif untuk tiap individu yang menjalaninya.

Bentuk kesadaran akan kesehatan dapat dilihat melalui empat poin penting yaitu rasa peduli akan kesehatan pribadinya, lebih sensitif dalam pengetahuan asupan makanan karena mempengaruhi kesehatan tubuh, lebih mengutamakan dan memilih makanan yang sehat dan juga alami, kesadaran terhadap kesehatan adalah bentuk dari rasa peduli dan lebih sensitif untuk menjadi pribadi yang memperbaiki serta mempertahankan kebaikan untuk memiliki pola hidup sehat untuk menjaga kesehatan serta kualitas hidup (Michaelidou,2008)

Kesadaran akan olahraga juga terlihat pada tahun 2020 diantaranya adalah bersepeda, hal ini dapat dilihat dari jumlah permintaan konsumen online shop untuk penjualan sepeda (Krisdamarjati, 2020), hal ini dikarenakan fungsi dari bersepeda selain menghilangkan rasa jenuh saat pandemi juga melancarkan peredaran darah serta sebagai peluang untuk menerima oksigen lebih baik. Selain bersepeda juga banyak

ajang virtual run yang di laksanakan pada tahun 2020, *virtual run* adalah kegiatan berlari yang dilakukan tanpa adanya batas tempat maupun waktu, biasanya dalam ajang *virtual run* ditentukan jarak yang harus ditempuh, peserta hanya akan dimintai bukti berlari melalui *tracking* yang dapat dilakukan dari *smartphone*. Salah satu perusahaan yang mengadakan *virtual run* tahun 2020 adalah Pertamina dengan jumlah *runner* mencapai 3000 orang yang dilakukan pada 17 November 2020, berlari 10 kilometer secara individual.

KANTAR suatu grup perusahaan riset pasar menyatakan melalui hasil survey mereka pada Maret 2020 bahwa 90% dari 100% responden survey sudah mulai untuk mencoba konsumsi menu makanan yang sehat. Kebiasaan untuk makan makanan sehat sebetulnya sudah banyak diterapkan namun semenjak adanya pandemi pada tahun 2020 masyarakat lebih memperhatikan segala aspek yang terkait dengan tubuh mereka seperti makan makanan bergizi seimbang sehingga menghindari berbagai macam penyakit dan tetap menjaga kekebalan tubuh. Banyak cara yang dapat dilakukan agar pola makan tetap terjaga, salah satu caranya adalah diet. Banyak jenis diet yang beredar di Indonesia dengan segala macam latar belakang dan berbagai macam fungsi namun juga tak sedikit dari berbagai macam diet tersebut justru tidak aman dan mengundang penyakit yang lebih besar, sebelum melakukan diet alangkah baiknya melakukan pengenalan dengan tubuh kita sendiri, hal apa yang tidak baik untuk tubuh kita, dan hal apa yang justru menjadi positif untuk perkembangan tubuh kita karena tiap orang memiliki kondisi fisik yang berbeda-beda dengan kepentingan yang berbeda juga, diet vegan dan vegetarian contohnya, banyak orang yang dapat mengikuti diet ini selain aman, diet ini juga ramah lingkungan dikarenakan sangat memperhatikan apa yang mereka makan dan apa dampaknya untuk bumi. Bukan hanya untuk menjaga pola hidup sehat tak jarang juga diet vegan dan vegetarian justru menjadi kebutuhan untuk

sebagian lapisan dari masyarakat Indonesia yang memang tidak bisa mengonsumsi daging karena alergi atau bahkan tidak boleh mengonsumsi daging karena kepercayaan.

Diet vegan hingga vegetarian berkembang tiap tahunnya seperti yang tercatat pada komunitas vegetarian dan vegan Indonesia yaitu *Indonesia Vegetarian Society* (IVS) dan *Vegan Society of Indonesia* (VSI) yang merupakan komunitas vegan dan vegetarian terbesar di dunia, bahwasannya pada tahun 2020 sudah ada 160.000 orang yang terdaftar mengikuti komunitas vegetarian. Sedangkan masih banyak lagi komunitas vegan dan vegetarian yang ada di Indonesia.

Vegan dan vegetarian sama-sama tidak mengonsumsi daging namun mereka memiliki perbedaan. Secara umum, vegetarian dapat dijelaskan sebagai orang yang tidak mengonsumsi hanya semua jenis daging dari semua jenis hewan, namun vegetarian masih mengonsumsi hasil ternak seperti madu, susu, hingga telur (Susianto, et al., 2015). Sedangkan (Wahyuni, 2008) Vegan adalah bentuk dari perwujudan vegetarian murni, yang hanya mengonsumsi kacang, buah, biji-bijian, dan segala macam sayur, serta mereka sama sekali tidak menggunakan produk yang dihasilkan hewan.

Dikarenakan perkembangan yang cukup pesat tiap tahunnya untuk pola hidup sehat, sampai diet vegan dan vegetarian di Indonesia, *restaurant* maupun jasa *katering plant based* juga ikut bertumbuh, menurut kamus bahasa Inggris *Oxford Advanced Learner's Dictionary* tahun 1948, *plant based* digunakan untuk menggambarkan makanan atau pola makan yang sebagian besar atau seluruhnya terdiri dari makanan dari tumbuhan. *Plant based food* atau makanan berbasis nabati menggunakan semua jenis teknik mengolah makanan agar menjadikan menu yang dapat disajikan menjadi beragam dan tidak membosankan.

(Siahaan, et al., 2015) menyatakan meningkatnya ketertarikan masyarakat untuk menjadi vegan dan vegetarian semakin membanyak, khususnya di kota Medan, ada sekitar 46 restoran vegetarian yang muncul ditahun 2015. Di catat juga oleh restoranvegan.com pada 30 Mei 2020 lebih dari 600 restoran dan jasa katering yang sudah ada di Indonesia dari Sabang sampai Merauke yang siap menyajikan masakan untuk masyarakat yang melakukan *healty lifestyle*, vegan, dan vegetarian.

Pada jurnal yang ditulis oleh (Hyunju, et al., 2021) dengan judul “*Plant-based diets, pescatarian diets an COVID-19 severity: a population-based case-control study in six countries*” memperoleh hasil penelitian yang dilakukan pada 17 Juli hingga 25 September 2020 dengan menyebar survey kepada para pekerja kesehatan di 6 negara (Prancis, Jerman, Italia, Inggris, Spanyol, Amerika Selatan) dan menghasilkan 568 data kasus COVID-19 yang berisikan bahwasannya orang yang melakukan pola hidup dengan memakan makanan *plant based* termasuk vegetarian dan vegan, serta melakukan diet *pescatarian* (hanya mengkonsumsi hewan laut sebagai sumber daging utama) ternyata memiliki peluang yang lebih rendah untuk terpapar COVID-19.

Setelah menelaah semua sumber informasi yang sudah tertera penulis melihat peluang untuk bereksperimen juga berbisnis kedepannya, dengan angka minat *fast food* di Indonesia yang tinggi, disisi lain peminat *plant based food* juga berkembang tiap tahunnya di kalangan masyarakat Indonesia. Perkembangan ilmu pengetahuan juga menjadi sumber ditemukannya banyak substitusi untuk bahan makanan yang kurang sehat apabila di konsumsi terus menerus, hal ini menjadikan tidak terbatasnya makanan yang dapat dikonsumsi masyarakat yang menjalani *healty lifestyle*, diet vegan, maupun vegetarian untuk mengonsumsi *fast food* terutama kebab. Produk yang akan di hasilkan oleh penulis berupa kebab dengan daging berbahan dasar nangka muda dan jamur tiram sebagai sumber protein nabati yang juga dapat dengan mudah kita peroleh disekitar

kita. Tumbuhan nangka dan jamur tiram mengalami peningkatan hasil panen di setiap tahunnya, hal ini menjadikan kedua bahan baku menjadi mudah ditemukan dengan harga yang jauh lebih murah perkilonya. Selain memakmurkan petani Indonesia dengan adanya inovasi masakan seperti ini juga akan menarik minat masyarakat untuk sadar apa yang mereka makan dan menjalani pola hidup sehat.

Sumber protein nabati yang akan digunakan sebagai substitusi daging kebab adalah nangka muda dan jamur tiram yang dilengkapi dengan bahan-bahan dan bumbu lainnya sehingga mendapatkan hasil dengan tekstur serta rasa yang tepat. Penulis memakai nangka muda dan jamur tiram sebagai bahan dasar substitusi daging juga dengan alasan sudah adanya penelitian terdahulu terkait dengan bahan-bahan tersebut.

TABEL 1. 1
DAFTAR JUDUL PENELITIAN SEBELUMNYA

JUDUL PENELITIAN SEBELUMNYA	PENELITI	TAHUN
PENGARUH PERBANDINGAN NANGKA MUDA DENGAN JAMUR TIRAM DAN PENAMBAHAN SUKROSA TERHADAP MUTU ABON NABATI	DEWI SARTIKA	2018
PENGARUH SUBSTITUSI NANGKA MUDA (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS LMK) TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK NUGGET AYAM	TISNGINIYATI KHAIRUN NISA	2013

Sumber : (Olahan Penulis,2021)

Karena adanya penelitian sebelumnya tentang substitusi daging menggunakan nangka muda dan juga jamur tiram, serta kebab sebagai makanan cepat saji yang populer dengan bahan yang mudah didapatkan serta mengaitkan pada isu kesehatan

terutama dikala pandemi COVID-19 yang belum kunjung usai, hal ini menjadi menarik bagi penulis untuk dijadikan sebagai penelitian tugas akhir dengan judul “**Nangka Muda Dan Jamur Tiram Sebagai Alternatif Pengganti Daging Pada Menu Doner Kebab**”.

2. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimanakah proses pembuatan kebab dengan daging yang berbahan dasar nangka muda dan jamur tiram?
2. Bagaimana organoleptik kebab dengan daging yang sudah di substitusi dengan nangka muda dan jamur tiram?
3. Bagaimana preferensi kostumer terhadap kebab dengan daging nabati?

3. Tinjauan Penelitian

1. Untuk mengetahui kualitas dan penerimaan konsumen terhadap kebab berbasis nabati.
2. Untuk memberikan opsi menu hidangan kebab untuk masyarakat yang menerapkan *healty lifestyle*, maupun diet vegetarian, dan vegan.
3. Sebagai sarana dalam penerapan hasil pendidikan yang didapat selama enam semester di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Sebagai referensi bagi masyarakat mengenai makanan berbasis nabati.

4. Metode Penelitian

Dalam penelitian ini penulis akan menggunakan teknik metode penelitian eksperimen langsung, dengan membandingkan sebab akibat dari hasil yang akan

diperoleh. Metode eksperimen merupakan suatu bentuk tuntutan dari berbagai macam perkembangan ilmu pengetahuan dan kemajuan teknologi guna melahirkan suatu produk baru atau inovasi yang dapat bermanfaat sehingga dinikmati masyarakat dengan aman, dan juga sebagai pembelajaran bagi para pelajar dengan adanya pengalaman dari pembuktian adanya proses yang berlaku dalam percobaan ini untuk menghasilkan hasil dari percobaan itu sendiri (Sumantri, et al., 1999), dengan adanya proses dan hasil yang akan diperoleh nantinya penulis akan mengalami dan membuktikan serta memberikan kesimpulan di akhir penelitian.

Penelitian dengan cara bereksperimen adalah salah satu solusi untuk mendapatkan hasil hubungan sebab akibat yang dicari akibat adanya hubungan kausal antara dua faktor yang memang sengaja ditimbulkan dalam suatu keadaan dengan cara mengurangi, menyisihkan, atau yang disebut juga mengeliminasi faktor faktor lain yang dinilai mengganggu (Arikunto, 2010). Sesuai apa yang dikemukakan sumber sebelumnya mengartikan bahwa setelah mendapatkan hasil dari eksperimen, maka dapat juga dibandingkan produk orisinal dengan produk yang sudah dikembangkan.

Penulis akan melaksanakan penelitian pembuatan kebab dengan daging yang berbasis nabati dari persiapan hingga sampai kepada proses akhir pembuatan kebab. Setelah itu, penulis akan mengumpulkan data mengenai tingkat kegemaran masyarakat terhadap kebab yang berbasis nabati dan juga melalui uji organoleptik.

5. Teknik Pengumpulan dan Pengolahan Data

Teknik pengumpulan data selalu digunakan dalam penelitian apapun, tanpa adanya pengumpulan data seorang penulis tentu tidak dapat mengobservasi

penelitiannya dengan tepat dan akurat. Pengumpulan data merupakan prosedur sistematis yang dilakukan peneliti untuk memperoleh data yang diperlukan. Setelah dilakukannya pengumpulan data akan terjadi pula pengolahan data, data yang diperoleh hasil pengumpulan akan diolah menjadi suatu hasil kesimpulan yang dapat ditarik, dalam penelitian ini penulis menggunakan beberapa Teknik dalam pengumpulan data sebagai berikut:

a. Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data yang diselenggarakan secara *real time* atau sesuai waktu kejadian tersebut. Menurut (Riyanto, 2010) observasi dapat dibagi menjadi dua yaitu pengamatan langsung dan tidak langsung. Pencatatan yang dilakukan langsung adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan penulis secara langsung di lapangan atau secara *real* mulai dari persiapan sampai produk yang sudah jadi, sedangkan pengumpulan data yang tidak langsung adalah dengan cara mendapatkan dari sumber sumber yang sudah melakukan observasi langsung sebelumnya.

b. Uji Panelis

Setelah mengolah data data yang sudah dikumpulkan, peneliti akan melakukan pengumpulan penilaian yang akan dilakukan oleh beberapa orang yang disebut juga panelis. (Achyar, et al., 2008) Panelis yang dipilih adalah orang orang yang memiliki suatu kelebihan terutama pada uji sensorik serta dapat memberikan penilaian dan juga menganalisa suatu hasil karakter dengan tingkat sensitivitas yang tinggi untuk tercapainya tujuan penelitian yang bersangkutan menggunakan tes

organoleptik. (Soekarto, 1985) Terdapat 7 macam panelis yang dapat dibagi dalam tes uji organoleptik, biasanya panelis ini digunakan dalam penelitian, diantaranya adalah,

- Panelis perorangan
- Panelis terbatas
- Panelis terlatih
- Panelis agak terlatih
- Panelis tidak terlatih
- Panelis konsumen
- Panelis anak-anak

Dengan melihat kondisi saat ini bahwa Indonesia sedang dilanda wabah COVID-19, maka penulis melakukan uji organoleptik dan uji layak konsumsi dengan 30 orang panelis menggunakan opsi panelis yang disesuaikan dengan kondisi saat ini, yaitu Panelis terbatas (ahli) dan Panelis Konsumen yang akan diberikan sampel produk dan juga kuesioner.

a. Panelis terbatas (ahli)

Panelis yang memiliki keahlian dibidang memasak, dan yang pernah memasak masakan yang diteliti yaitu kebab. Panelis yang dibutuhkan berjumlah 6 orang panelis terbatas yang akan difokuskan untuk menilai rasa, tekstur, bau, hingga penampilan. Penulis memilih 4 chef restoran di daerah Bandung sebagai panelis ahli dan 2 chef yang pernah memasak kebab dengan memberikan sampel 3 olahan dasar daging analog yang memiliki perbandingan 75 : 25, 50:50, 25:75, lalu hasil daging analog yang paling mendekati dengan daging kebab asli nya akan dijadikan produk yang nantinya diberikan kepada panelis konsumen.

b. Panelis konsumen

Panelis konsumen adalah orang yang mengonsumsi kebab tanpa adanya aspek ketelitian atau kesensitivan terhadap rasa hingga tekstur yang ada,

baik masakan yang original maupun yang sudah dikembangkan. Penulis memilih 15 orang pengonsumsi kebab, dan 7 orang yang menjalankan pola hidup sehat, dan diet vegetarian atau vegan dengan memberikan satu kebab dengan daging analog dan kebab asli sebagai pembandingan.

c. Studi kepustakaan

Studi kepustakaan adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan melakukan pencarian terhadap literatur, buku catatan, maupun laporan yang berhubungan dengan suatu masalah yang sedang diteliti (Nazir, 2013). Diperolehnya informasi secara akurat serta relevan yang sesuai dengan bahasan dengan cara browsing maupun membaca literatur adalah tujuan dari diadakannya studi kepustakaan oleh penulis.

6. Lokasi dan waktu penelitian

a. Lokasi Penelitian

Lokasi yang digunakan untuk melakukan penelitian oleh penulis yaitu dilakukan di kediaman penulis dengan lokasi Jl Budi Luhur 1 No.9, Bandung.

b. Waktu Penelitian

Percobaan dan penelitian mulai dilaksanakan dari bulan Februari 2021 dan akan terus dijalankan hingga 4 bulan kedepan.