

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Negara Indonesia merupakan sebuah negara kepulauan yang memiliki kekayaan sumber daya alam. Dengan garis pantai sepanjang 108.000 Km dan luas lautan mencapai 6,4 juta kilometer persegi yang merupakan 75% dari keseluruhan wilayah Indonesia, negara ini memiliki keanekaragaman hewan laut yang bisa dijadikan bahan pangan. Namun, tidak semua orang bisa mengonsumsi makanan yang berasal dari bahan pangan laut termasuk ikan. Merujuk pada Nugraha *et al.* (2020) rasio penderita alergi ikan mencapai 0,3% dari jumlah populasi. Alergi ikan merupakan salah satu penyakit yang belum bisa disembuhkan. Penderita alergi ikan dapat menghindari kemunculan alergi dengan tidak mengonsumsi daging ikan. (Reuthers *et al.* 2018).

Selain dari penderita alergi ikan, dewasa ini gaya hidup dan pola makan vegetarian juga sudah mulai merebak di kalangan masyarakat Indonesia. Vegetarian sendiri merupakan salah satu aliran di mana penganutnya tidak mengonsumsi produk hewani dan turunannya. Mereka membatasi konsumsi produk hewani dan hanya mengonsumsi produk nabati, meskipun ada beberapa aliran yang masih mentoleransi bahan pangan hewani seperti *lacto-vegetarian* yang masih mengonsumsi produk-produk berbahan dasar susu dan *lacto-ovo vegetarian* yang memperbolehkan penganutnya untuk mengonsumsi produk susu dan telur.

Namun, untuk produk hewani berupa daging, khususnya daging ikan, penganut vegetarian tidak mengonsumsinya sama sekali.

Alasan yang mendasari seseorang untuk menerapkan pola hidup dan makan vegetarian pada dasarnya karena alasan agama. Pada mulanya, vegetarian dipraktikkan di India sejak 2000 tahun sebelum Masehi sebagai ritual agama Hindu. Selain Hindu, beberapa agama yang menerapkan pola hidup vegetarian antara lain Buddha, Taoisme, Bahai, Sikh, serta Jainisme. Selain karena alasan agama, dewasa ini pola hidup vegetarian juga didasari oleh beberapa alasan lain seperti kesehatan, masalah lingkungan, faktor sosial, penyiksaan binatang, dan sebagainya.

Menurut *The Oxford Vegetarian Study* sebagaimana dikutip oleh Claus Leitzmann masyarakat yang memilih untuk menjalani pola makan vegetarian memiliki tingkat kolesterol 10% lebih rendah dan mengurangi risiko kematian akibat penyakit jantung koroner sebesar 25% dibanding masyarakat non vegetarian.

Perkembangan jenis makanan untuk masyarakat vegetarian saat ini tidak terbatas pada sayuran saja. Sudah banyak beredar produk daging imitasi dari bahan dasar nabati yang bisa dikonsumsi oleh masyarakat. Namun, menurut pengamatan penulis masih jarang produk makanan imitasi yang berupa daging ikan dipasarkan. Dalam observasi yang telah dilakukan, penulis mendapati bahwa di Amerika Serikat terdapat sebuah perusahaan makanan yang berfokus pada produk alternatif daging dan vegan yang memproduksi daging ikan imitasi menggunakan jantung pisang. Upton's Naturals, sebuah perusahaan makanan yang berbasis di Chicago, Amerika

Serikat yang telah berdiri sejak tahun 2006 memperkenalkan produk imitasi daging ikan mereka pada tahun 2020. Perusahaan ini menggunakan jantung pisang sebagai bahan baku utama dalam produk imitasi daging ikan. Produk imitasi daging ikan yang dipasarkan oleh perusahaan ini mendapat perhatian besar khususnya oleh masyarakat vegan dan vegetarian. Tara Cox, kontributor Rachael Ray, menyatakan bahwa dirinya belum pernah menemukan imitasi daging ikan sampai Upton's Naturals memasarkan produk jantung pisang. Cox menyebutkan rasa dan tekstur dari produk ini mirip dengan daging ikan mackerel dan herring yang memiliki karakteristik sedikit berminyak dan memiliki warna daging yang lebih gelap dibanding jenis ikan lainnya. Dengan didukung oleh kandungan gizi jantung pisang yang bermanfaat di sisi medis bagi tubuh manusia berdasar penelitian yang dilakukan Komal dan Kaur pada 2019 yang menyatakan bahwa jantung pisang dapat menjadi alternatif pangan bagi penderita diabetes, bronkitis, dan berbagai penyakit lainnya, serta dengan tekstur yang mirip daging ikan, jantung pisang memiliki potensi untuk dimanfaatkan sebagai pengganti daging ikan.

Daging ikan sendiri dapat diolah menjadi berbagai macam makanan yang disukai masyarakat. Salah satu hidangan yang berbahan dasar daging ikan adalah *fish taco*. Dalam penelitian ini, penulis menemukan bahwa minat masyarakat Indonesia akan jenis makanan yang berasal dari Meksiko ini mengalami tren peningkatan. Dapat dilihat saat pembukaan gerai Taco Bell di Indonesia pada 2020, ketertarikan masyarakat relatif tinggi. Menurut catatan tahunan PT Fast Food Indonesia, perusahaan induk Taco Bell di

Indonesia, penjualan Taco di gerai Taco Bell yang berlokasi di daerah Senopati, Jakarta Selatan dalam setahun dapat menembus angka 150.000 potong taco. Di akhir tahun 2021, Taco Bell sudah memiliki 3 gerai yang tersebar di Jakarta. Selain itu, Eric Leong, Chief Executive Officer PT Fast Food Indonesia, mengungkapkan atas minat masyarakat yang tinggi terhadap produk Taco Bell, pihaknya merencanakan untuk membuka 6 gerai yang tersebar di Indonesia hingga akhir tahun 2022.

Selain Taco Bell, terdapat pula produsen taco lainnya yang memiliki popularitas yang tidak kalah besar. Di Kota Bandung terdapat waralaba taco yang bernama Taco Zaki yang saat ini telah memiliki 3 gerai di wilayah Kota Bandung. Penulis melakukan wawancara singkat terhadap pemilik dan karyawan Taco Zaki yang terletak di Jl. LLRE. Martadinata nomor 22A, Bandung pada tanggal 16 dan 17 November 2021. Dalam wawancara tersebut, penulis mendapat fakta bahwa tingkat penjualan di gerai Taco Zaki Jl. LLRE. Martadinata 22A dapat dikatakan cukup ramai dengan omset harian mencapai Rp. 700.000 dengan rata-rata harga jual Rp. 25.000 per porsinya. Tingkat popularitas produk taco yang dijual di gerai ini dapat menyentuh angka 40% dari penjualan harian. Selain gerai Taco Zaki, terdapat pula gerai taco yang juga menjual produk fish taco. Taco Cha Cha Cha yang saat ini memiliki 2 gerai yang berlokasi di Jl. Pandu Dalam I dan Jl. Sultan Tirtayasa memiliki tingkat penjualan yang tinggi untuk produk fish taco. Dengan popularitas produk fish taco, banyak pula masyarakat dengan pola makan vegetarian dan vegan yang tertarik untuk mencoba hidangan ini. Namun, belum banyak gerai makanan vegetarian yang

memasarkan produk fish taco. Goodbelly Plant-based Meal yang berlokasi di Jl. LLRE Martadinata, Bandung merupakan sebuah gerai makanan yang menyediakan produk untuk masyarakat vegetarian dan vegan. Gerai ini menyajikan produk taco vegetarian, namun bahan utama dari produk taco tersebut adalah imitasi daging ayam yang terbuat dari kedelai. Saat wawancara dengan pemilik gerai Goodbelly Plant-based Meal, produk fish taco dari jantung pisang yang penulis ajukan untuk penulisan Tugas Akhir ini mendapat sambutan positif dan dukungan dari pemilik gerai Goodbelly Plant-based Meal dikarenakan permintaan produk taco di gerai tersebut relatif tinggi dan belum adanya inovasi pembuatan daging ikan imitasi yang tersebar di pasar Indonesia.

Oleh karena itu, dengan ditulisnya Tugas Akhir ini, penulis ingin memberikan alternatif olahan makanan untuk penderita alergi ikan dan masyarakat vegetarian agar dapat merasakan tekstur ikan dengan menggunakan jantung pisang sebagai gantinya. Demikian penulis mengangkat materi ini dalam Tugas Akhir dengan judul **“PENGGUNAAN JANTUNG PISANG SEBAGAI SUBSTITUSI IKAN DALAM HIDANGAN FISH TACOS”**.

1.2 Pertanyaan Penelitian

1. Bahan apa saja yang diperlukan untuk membuat *taco* jantung pisang?
2. Bagaimana proses pembuatan *taco* jantung pisang?
3. Bagaimana hasil akhir *taco* jantung pisang?
4. Bagaimanakah daya terima masyarakat terhadap *taco* jantung pisang?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dan tujuan informal dari penulisan tugas akhir ini berupa :

1. Tujuan Formal

Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan ujian akhir program Diploma III program studi Manajemen Tata Boga STP Bandung.

2. Tujuan Informal

- a. Sebagai penerapan ilmu yang telah dipelajari oleh penulis selama menempuh Pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- b. Memberi alternatif bahan pangan kepada masyarakat khususnya penderita alergi ikan dan penganut hidup vegetarian atau vegan.
- c. Memaksimalkan penggunaan jantung pisang sebagai bahan pangan.

1.4 Metode Penelitian

1. Metode Eksperimen

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode penelitian eksperimental. Merujuk pada Borg & Gall (1983) metode penelitian eksperimen dilakukan dengan mengontrol dan membatasi dengan ketat variabel-variabel yang mengganggu di luar yang dieksperimental, karenanya, metode ini dianggap sebagai metode penelitian yang paling

valid. Sementara Jaedun (2011) menyatakan bahwa metode penelitian eksperimen merupakan penelitian yang dilakukan kepada variabel yang datanya belum ada sehingga penulis perlu memerlukan manipulasi untuk mengamati perubahan yang terjadi terhadap variabel tersebut.

2. Teknik Pengumpulan Data

a. Studi Kepustakaan

Studi Pustaka berkaitan dengan referensi dari berbagai literatur-literatur ilmiah (Sugiyono, 2012). Arikunto dan Jabar sebagaimana dikutip Ramanda *et al.* menjelaskan teknik pengumpulan data dalam studi kepustakaan yakni mencari data mengenai variabel-variabel yang berupa catatan, buku, artikel, maupun jurnal ilmiah yang relevan.

b. Observasi

Lexy J. Moloeng dalam menjelaskan bahwa teknik observasi memungkinkan penulis untuk merasakan apa yang subjek penelitian rasakan, sehingga memungkinkan terbentuknya pengetahuan bersama antara pihak penulis dan subjek penelitian.

c. Kuesioner

Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data dengan metode survei untuk mendapat opini responden. Dengan kuesioner, penulis dapat memperoleh informasi pribadi seperti opini, sikap, harapan, serta keinginan responden (Pujihastuti, 2010)

d. Panelis

Panelis dijelaskan sebagai sekelompok subjek dengan kemampuan sensori yang relatif tinggi yang dapat dimanfaatkan untuk menguji dan menilai karakteristik bahan pangan yang diteliti (Betty & Tjutju, 2008). Oleh karenanya penulis memilih beberapa orang sebagai panelis dari kategori berikut:

- Penganut pola makan vegetarian dan vegan

Kalangan masyarakat dengan pola hidup vegetarian dan vegan yang tidak mengonsumsi produk hewani serta mampu memberikan penilaian terhadap produk hasil penelitian penulis.

- Penggemar makanan cepat saji

Kelompok masyarakat yang rutin mengonsumsi makanan cepat saji dan dapat memberikan penilaian terhadap penelitian penulis.

- Produsen *taco*

Pemilik usaha dan karyawan gerai Taco Zaki Jl. LLRE. Martadinata 22A, Bandung. Kelompok panelis ini dipilih guna mendapatkan masukan dari pelaku usaha produk sejenis serta mengenali karakteristik produk *taco*.

- Staff dapur Art Deco Luxury Hotel & Residence Bandung

Staff dapur yang menduduki posisi Sous Chef dan Chef de Partie di Art Deco Luxury Hotel & Residence

Bandung memiliki pengalaman dan pengetahuan mendalam di bidang kuliner serta dapat menilai tingkat kesukaan konsumen.

Aspek yang diuji adalah organoleptik yang dinilai dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna.

e. *Sampling*

Sampling atau pengambilan sampel adalah metode pengumpulan data yang digunakan untuk penelitian. Data yang dikumpulkan berupa narasi dari panelis dengan pola makan vegetarian atau vegan, penggemar makanan cepat saji, produsen taco, dan narasumber dari Art Deco Luxury Hotel & Residence. Dengan hasil yang diperoleh penulis dari prosedur *sampling* ini, penulis dapat menentukan kualitas produk penelitian dengan memperhatikan pengujian organoleptik.

1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penulis melakukan penelitian Tugas Akhir ini di rumah kos penulis yang beralamat di Jl. Sersan Surip 128A, Bandung.

2. Waktu Penelitian

Penulis melaksanakan rangkaian penulisan, percobaan, dan penelitian pembuatan *fish tacos* jantung pisang dalam periode bulan Agustus hingga Desember 2021.