

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Vegetarian merupakan gaya hidup yang menerapkan pola makan tanpa mengkonsumsi makanan yang berbahan dasar dari hewan. Jenis makanan yang termasuk seperti daging sapi, kambing, babi, unggas hingga makanan laut seperti ikan dan kerang. Pola makan atau diet vegetarian terdiri dari sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan, dan biji-bijian. Dan pola makan ini memiliki jenis yang berbeda-beda, terdapat 4 jenis vegetarian yang sering diimplementasikan oleh masyarakat.

- *Lacto-ovo Vegetarian*

Diet pola makan vegetarian yang ini pantas untuk mengkonsumsi makanan hewani, seperti daging sapi, ayam dan ikan namun bagi seorang yang memilih diet lacto-ovo produk turunan susu dan telur masih boleh untuk dikonsumsi. Lacto dan Ovo merupakan bahasa Latin yang berarti susu dan telur.

- *Lacto Vegetarian*

Diet pola makan vegetarian yang ini tidak mengkonsumsi makanan hewani dan juga telur, tetapi masih mengkonsumsi produk olahan susu.

- *Ovo Vegetarian*

Jenis diet pola makan vegetarian ini tidak mengkonsumsi produk makanan hewani dan produk olahan susu akan tetapi telur unggas, bebek dan lainnya tetap boleh dikonsumsi.

- *Vegan*

Jenis pola diet makan ini cukup umum untuk diketahui oleh sebagian masyarakat namun hampir sebagian besar menyamakan vegetarian dengan vegan, yang sebenarnya arti dari vegan dan vegetarian berbeda.

Vegan bisa dibilang pola makan yang ekstrim, karena seorang vegan benar-benar tidak mengonsumsi makanan apapun dari hewani, entah itu daging, susu, telur, hingga gelatin dan madu.

Berdasarkan studi dari *Medical University of Vienna di Austria dan University of Bern di Switzerland* mereka menemukan bahwa gladiator romawi menerapkan pola makan vegetarian. Ada sekitar 68 gladiator yang tersisa yang ditemukan, lebih dari 500 tulang yang sudah berhasil di analisis untuk pendidikan, kami menemukan di tulang yang sudah mengalami persilangan yang dimana tulang itu mengandung kepadatan kandungan mineral yang sangat tinggi yang menduga disana menunjukkan pelatihan yang intensif dan pola hidup yang sangat ketat untuk membentuk massa otot dan tulang yang kuat, para gladiator menamai pola diet itu dengan nama "*HORDEARIP*" yang memiliki arti "*beans and Barley muncher*" yang dimana kandungan kedua bahan itu kaya akan serat. Dan seperti yang kita ketahui sumber makanan yang berbeda memberikan jumlah strontium yang berbeda dalam tulang. Tingkat strontium yang tinggi pada vegetarian Tingkat strontium yang lebih rendah pada karnivora jika ada strontium rendah dalam sampel nyala api akan tetap biru jika ada tingkat tebusan tertinggi atau akan berubah dari biru menjadi merah. gladiator sebagian besar adalah vegetarian.

Seperti yang kita ketahui peternakan merupakan salah satu sektor yang berkontribusi dalam peningkatan emisi gas rumah kaca atau yang kita ketahui pemanasan global yang berasal dari kotoran hewan dan ekstraksi hewan, peternakan menyumbang gas metana (CH₄), dinitrogen oksida (N₂O), karbon dioksida (CO₂) dan tentunya amonia yang dapat menimbulkan hujan asam. Oleh karena itu penulis ingin berkontribusi dalam mengurangi jumlah pemakaian daging dalam pemakaian bahan makanan menggunakan bahan dari tumbuh-tumbuhan, dan penulis juga bertujuan untuk memajukan sektor pertanian dan perkebunan dalam negeri dengan memakai bahan bahan produk lokal. Selain melakukan pembelian dari para petani, masyarakat juga bisa berkebun di pekarangan halaman belakang rumah dengan menggunakan teknik penanaman menggunakan hidroponik, merupakan teknik yang banyak digunakan oleh masyarakat di Indonesia, apalagi di masa pandemi yang sedang dihadapi saat ini membuat beberapa masyarakat melakukan berkebun di pekarangan rumah sendiri karena takut untuk berpergian ke luar rumah maupun membeli bahan makanan ke pasar.

Akhir-akhir ini makanan *plant base* di tahun 2021 semakin diketahui dan diminati yang dimana sekarang masyarakat sudah mulai memperhatikan akan kesehatan yang di dapat dari makanan atau produk yang masuk ke tubuh, Selain itu kekhawatiran soal kesehatan, lingkungan, dan kesejahteraan hewan menjadi alasan utama yang mendorong perkembangan tren *Plant-based food diet*. Secara *global*, industri makanan terus-menerus memperkenalkan *plant-based* meat dan produk non-susu ke pasar masyarakat, seperti KFC yang mulai memperkenalkan produknya kepada masyarakat yaitu *The KFC vegan burger* yang pertama kali diperkenalkan di awal

januari ini pada tanggal 2 januari 2021, dan berhasil menjual sekitar 1 juta penjualan dalam kurun waktu satu bulan setelah perilisannya, dan restoran McDonald pun memperkenalkan *plant-based* produknya seperti *veggie burgers*, *veggie dippers*, dan lainnya. Disitu kita melihat tren plant based tersebut sudah menjadi *concern* bagi industri makanan besar yang melihat adanya peluang akan makanan yang memperhatikan kandungan gizi dan protein dari nabati. Mungkin dari sebagian masyarakat juga masih bertanya-tanya mana mungkin hanya mengkonsumsi protein dari nabati dapat menggantikan protein dari hewani karena mereka hanya berpikir hanya daging atau telur saja, padahal asupan protein tidak hanya dari hewani saja banyak protein nabati yang dapat menjadi pilihan seperti dari kacang kedelai, tahu, tempe, kacang merah dan masih banyak. Sumber protein dari nabati mempunyai segudang manfaat kesehatan bagi kesehatan tubuh, sebuah *review* terhadap 32 studi menunjukkan bahwa mengkonsumsi sumber protein nabati berkaitan dengan lebih rendahnya resiko kematian akibat semua penyebab dan resiko kematian akibat penyakit jantung. Diketahui bahwa untuk setiap penambahan asupan protein nabati sebanyak 3% dari total kalori harian, setelah di amati adanya penurunan risiko kematian hingga 5%. Dapat dilihat bahwa manfaat protein nabati berefek positif terhadap perbaikan kondisi tekanan darah, lingkaran pinggang, berat badan, dan komposisi tubuh. Dan seperti yang sudah saya jelaskan sebelumnya bahwa mengkonsumsi sumber pangan nabati dapat mengurangi emisi gas rumah kaca, untuk menyiapkan 1pon daging domba sudah menyumbangkan 30 kali lebih tinggi dibandingkan dengan kacang-kacangan dalam jumlah yang sama. Oleh karena itu penulis tertarik untuk berkontribusi dalam melestarikan lingkungan sekitar akan pengurangan penggunaan protein dari hewani

dengan cara mengimplementasikan ke makanan yang populer di seluruh dunia yaitu *burger*.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bahan apa saja yang dibutuhkan dalam pembuatan patty burger tersebut?
2. Bagaimana proses pembuatan daging patty tanpa menggunakan daging ?
3. Apakah rasa dan teksturnya akan menyerupai seperti daging pada umumnya?

1.3 Tujuan dari Eksperimen produk

1.3.1 Tujuan Formal

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan Pendidikan Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

1.3.2 Tujuan Operasional

Untuk memperkenalkan produk kepada masyarakat sekitar masyarakat bahwa makan berbahan dasar daging bisa di substitusi dengan bahan pangan yang berasal dari "*plant based meat*" namun sebisa mungkin menduplikasi rasanya semirip mungkin.

1.4 Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data :

- Studi Kepustakaan dan dokumentasi

Studi kepustakaan merupakan teknik pengumpulan data dengan tinjauan pustaka ke perpustakaan dan pengumpulan buku- buku, bahan-bahan tertulis

serta referensi-referensi yang relevan dengan penelitian yang sedang dilakukan. Studi kepustakaan juga menjadi bagian penting dalam kegiatan penelitian karena dapat memberikan informasi tentang *texturized vegetable protein* secara lebih mendalam.

- Observasi

Menurut Nurkencana (1986) Observasi merupakan cara untuk mengadakan penilaian dengan cara pengamatan secara langsung dan sistematis. Data - data yang diperoleh dalam observasi akan dicatat dalam catatan observasi. Penulis mencatat persiapan, produksi, dan hasil yang dihasilkan.

- Kuesioner

Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data dengan cara memberi seperangkat pertanyaan tertulis kepada para responden untuk dijawab, dapat diberikan secara langsung atau melalui internet yang disediakan oleh google.

- Teknik sampling

Metode ini digunakan untuk mengumpulkan data - data yang diperlukan oleh peneliti yang diperlukan dari responden yang terdiri dari berbagai macam golongan masyarakat, seperti golongan masyarakat kalangan vegan ataupun golongan non vegan.

- Panelis

Menurut Betty dan Tjutju (2008), panelis merupakan orang-orang yang memiliki kelebihan sensorik yang dapat digunakan untuk menganalisa dan menilai karakteristik bahan pangan yang akan diteliti oleh penulis. Panelis terbagi dalam tiga jenis berdasarkan tingkat sensitivitas dan tujuan dari setiap

pengujian, yaitu : (1) Panelis Ahli merupakan panel yang memiliki sensitivitas yang tinggi dan memiliki pengalaman dan latihan yang lama dalam mengukur dan menilai sifat karakteristik secara tepat. (2) Panelis Terlatih merupakan panel yang memiliki sensitivitas yang tidak setinggi panelis ahli tetapi merupakan pilihan dan seleksi yang kemudian menjalani pelatihan terus-menerus dan lolos pada evaluasi kemampuan. (3) Panelis Tidak Terlatih merupakan panel yang tidak berdasarkan sensitivitas namun untuk menguji tingkat kesenangan pada suatu produk atau tingkat kemauan untuk menggunakan suatu produk.

1.5 Lokasi dan Waktu

- Tempat penulis melakukan penelitian objek berlokasi di jalan Tubagus Ismail II No.10,sekeloa kel.,Coblong,Kota Bandung, Jawa Barat.
- Periode waktu yang penulis lakukan berlangsung dari pertengahan bulan September hingga januari 2022.