

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Berdasarkan sebuah artikel milik investor.id yang ditulis oleh Handayani, I. (2021) Munculnya gerakan pola makan berbasis nabati yang meningkat terlebih di tengah pandemi ini dapat dilihat melalui survei yang menunjukkan jika 90% masyarakat di Indonesia mulai mengkonsumsi makanan sehat untuk meningkatkan daya tahan tubuh mereka di masa pandemi ini. Tercatat jumlah orang yang menjadi lebih rajin membeli buah dan sayur saat ini telah menyentuh 62%, dan untuk layanan pesan antar makanan terutama untuk makanan sehat juga telah meningkat hingga 7,4%. Selain dari itu, gaya hidup *flexitarian* (gaya hidup yang lebih berbasis pada mengkonsumsi produk nabati daripada produk hewani) dan kepedulian masyarakat kepada kelestarian lingkungan sekitar juga terus bertumbuh, terutama bagi kaum *millennials* dan juga Gen Z (Handayani, I. 2021). Kedelai merupakan salah satu produk nabati yang sering digunakan sebagai bahan alternatif untuk menggantikan bahan-bahan hewani, yang dimana kedelai ini dapat dikonsumsi melalui berbagai macam bentuk seperti susu kedelai.

Dalam artikel milik kumparanBISNIS (2019) tertulis bahwa susu adalah salah satu minuman yang berguna bagi kesehatan manusia. Minuman ini bisa kita dapatkan dari berbagai sumber, salah satu contohnya adalah dari kacang kedelai. Namun sangat disayangkan, konsumsi susu kedelai di Indonesia masih tergolong rendah. *Consultant US Soybean Export Council* Dadi H. Maskar mengatakan bahwa, konsumsi susu kedelai di Indonesia baru mencapai 0,43 liter per kapita per

tahun di tahun 2019. Beliau mengucapkan "Bahkan kita masih kalah dengan Malaysia yang sudah mencapai 7,9 liter per kapita per tahun. Yang menempati urutan tertinggi juga masih diduduki oleh Thailand sebesar 12,2 liter per kapita per tahun". Padahal sebenarnya susu kedelai adalah minuman yang memiliki gizi yang cukup tinggi, terlebih untuk kandungan proteinnya, disamping itu susu kedelai juga memiliki berbagai macam kandungan vitamin dan mineral lainnya.

Menurut sebuah artikel milik detikfood (2013) Mie merupakan salah satu makanan favorit masyarakat di seluruh dunia. Mie berasal dari Asia, namun kini mie sudah tersebar ke seluruh dunia dan menjadi salah satu kebutuhan pokok manusia. Yang kemudian beradaptasi dengan budaya setempat sehingga muncul beragam jenis olahan mie yang memiliki ciri khas masing-masing. Mie terbuat dari tepung terigu, air, dan telur yang dicampur menjadi adonan, dipipihkan hingga tipis lalu dipotong tipis dan memanjang, kemudian dimasak mengikuti kreasi masing-masing orang. Oleh karena itu, di setiap daerah ada bermacam-macam racikan mie yang unik dan enak. Termasuk juga di Indonesia, mie sudah menjadi makanan pokok orang Indonesia, tiap daerah memiliki racikan mie masing-masing yang unik.

Dari hal-hal diatas, muncul suatu ide dari Penulis untuk membuat suatu produk mie yang terbuat dari bahan-bahan yang berbasis nabati dengan harapan dapat dinikmati oleh semua kalangan masyarakat, bahkan untuk masyarakat yang memiliki alergi terhadap telur ataupun menganut pola hidup vegetarian yang dimana berdasarkan data dari IVS (*Indonesia Vegetarian Society*), Indonesia memiliki peningkatan jumlah anggota yang cukup tinggi dari sekitar 5.000 orang

di tahun 1998, kemudian menjadi sekitar 60.000 orang di tahun 2007, dan diprediksi mencapai sekitar 500.000 orang di tahun 2010 (Fikawati, S.; Wahyuni, D.; dan Syafiq, A. 2012). Tentu saja angka ini tidak dapat menunjukkan jumlah keseluruhan dari orang yang menganut pola hidup vegetarian karena tidak semua orang melakukan pendaftaran diri di IVS. Penelitian ini dapat dilakukan dengan menghilangkan bahan hewani seperti telur dan menggantinya dengan menggunakan bahan nabati. Untuk itu, Penulis memiliki ide untuk mengganti telur dengan susu kedelai yang memiliki kandungan zat yang serupa yaitu zat lesitin yang biasa dipakai didalam pembuatan mie. Hal ini juga akan menjadi salah satu upaya dari penulis untuk meningkatkan angka konsumsi susu kedelai di Indonesia.

## 1.2 Rumusan Masalah

1.2.1 Bagaimana proses pembuatan mie menggunakan susu kedelai?

1.2.2 Bagaimana hasil penilaian sensorik dari mie yang menggunakan susu kedelai?

1.2.3 Bagaimana hasil penilaian hedonik dari konsumen?

## 1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah disini hanya sampai pada pengujian sensorik pada mie, dalam hal ini lebih spesifik mengarah pada tekstur, rasa, aroma, dan warna, serta juga berdasarkan dari respon masyarakat dan panelis ahli terhadap produk mie ini.

## 1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Untuk menunjukkan bagaimana proses pembuatan mie menggunakan susu kedelai.

1.4.2 Untuk menunjukkan hasil penilaian sensorik dari mie yang menggunakan susu kedelai.

1.4.3 Untuk menunjukkan hasil penilaian hedonik dari konsumen.

## 1.5 Hipotesis

Hipotesis penulis adalah bahwa susu kedelai dapat memberikan hasil penilaian sensorik pada mie ini seperti apa yang dapat dihasilkan oleh mie yang dibuat dengan telur dan juga mie ini dapat diterima oleh masyarakat sehingga susu kedelai ini dapat menjadi pengganti telur dalam pembuatan mie.

## 1.6 Manfaat Penelitian

### 1.6.1 Bagi Penulis

Tugas akhir tahun ajaran 2021/2022 yang menjadi syarat kelulusan Politeknik Pariwisata NHI Bandung dapat diselesaikan.

### 1.6.2 Bagi Masyarakat

Masyarakat (terutama masyarakat yang menganut pola hidup vegan) dapat memakan mie yang benar-benar bebas dari produk hewani atau dapat disebut *plant-based* yang enak dan tidak jauh berbeda dari mie pada umumnya.

## 1.7 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah salah satu langkah yang dianggap strategis dalam sebuah penelitian, karena mempunyai tujuan utama memperoleh data (Sugiyono, 2016). Penulis menggunakan sejumlah teknik dalam mengumpulkan data, yaitu:

### 1.7.1 Studi Kepustakaan

Studi Pustaka merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan melakukan studi penelaahan terhadap buku, catatan, laporan, dan literatur yang memiliki hubungan dengan masalah yang sedang diteliti (Nazir, Moh., 2013). Tujuan diadakannya studi kepustakaan adalah untuk memperdalam pemahaman penulis mengenai topik penelitian serta mencari dan memperoleh informasi yang dapat digunakan dan dipertanggungjawabkan terkait dengan topik yang diangkat kedalam penelitian.

### 1.7.2 Observasi

Menurut Sugiyono (2016) Observasi merupakan suatu teknik pengumpulan data yang mempunyai ciri-ciri yang spesifik jika dibandingkan dengan teknik-teknik yang lain karena teknik ini dilakukan di lapangan dengan cara melihat secara langsung. Berdasarkan hal ini, penulis melakukan pengamatan serta pencatatan terhadap segala macam proses dari pelaksanaan penelitian ini, baik dari tahap persiapan hingga ke tahap akhir yang berupa produk akhir.

### 1.7.3 Uji Panelis

Menurut pernyataan dari Arbi & Khairunnisa (2021) Salah satu hal yang paling penting dalam penilaian uji sensori adalah adanya orang atau kelompok yang dapat melakukan penilaian mutu dari suatu objek yang di uji kan berdasarkan suatu metode pengujian sensori. Orang atau kelompok ini dapat disebut sebagai panelis. Berdasarkan keahlian dari orang-orang ini dalam melakukan penilaian uji sensori, terdapat tujuh jenis panelis, yaitu:

#### 1.7.3.1 Panelis Perseorangan (Ahli)

Panelis perseorangan atau biasa juga disebut panelis ahli adalah orang yang mempunyai tingkat kepekaan yang tinggi, mampu menghindar dari bias, mampu menilai dengan efisien, cepat, serta tidak cepat lelah, dan mampu merasakan atau menyadari suatu penyimpangan dan juga mengetahui penyebabnya.

#### 1.7.3.2 Panelis Terbatas

Panelis terbatas dapat terdiri dari 3 hingga 5 orang yang memiliki kepekaan tinggi yang membuat bias lebih mudah dihindari. Orang-orang ini mengetahui dengan baik berbagai jenis faktor dalam penilaian organoleptik serta dapat mengetahui proses pengolahan dan pengaruh bahan terhadap hasil akhir. Keputusan hasil penilaian uji sensori diambil dengan melalui proses diskusi antara para anggota.

#### 1.7.3.3 Panelis Terlatih

Panelis terlatih bisa terdiri dari 15 hingga 25 orang yang memiliki kepekaan yang cukup baik terhadap beberapa bentuk rangsangan. Panelis terlatih perlu melalui latihan dan seleksi terlebih dahulu untuk mempertajam kepekaannya. Keputusan hasil penilaian uji sensori didapat setelah dilakukannya analisis data secara statistik.

#### 1.7.3.4 Panelis Agak Terlatih

Panelis agak terlatih dapat terdiri dari 15 hingga 25 orang yang telah dilatih sebelumnya untuk merasakan atau mengetahui suatu sifat sensorik. Untuk panelis ini dapat dipilih dari sekelompok orang dengan menguji kepekaan masing-masing orang terlebih dahulu, jika ada data yang sangat menyimpang, data tersebut dapat diabaikan.

#### 1.7.3.5 Panelis Tidak Terlatih

Panelis tidak terlatih bisa terdiri dari 25 orang atau lebih yang dipilih berdasarkan dari jenis kelamin, pendidikan, suku, atau kasta sosial nya. Orang-orang ini hanya dapat menilai sifat organoleptik yang sederhana, seperti sifat kesukaan, dengan catatan tidak dapat dipakai sebagai data uji pembedaan. Panelis ini hanya terdiri dari kelompok orang dewasa yang komposisi jumlah pria dan wanita adalah sama

#### 1.7.3.6 Panelis Konsumen

Panelis konsumen dapat terdiri dari 30 hingga 100 orang yang menjadi target pasar suatu komoditi. Orang-orang ini bersifat umum dan boleh dipilih berdasarkan lokasi atau suatu kelompok tertentu.

#### 1.7.3.7 Panelis Anak-Anak

Panelis anak-anak dapat menggunakan anak yang berusia dari 3 hingga 10 tahun. Anak-anak ini akan digunakan untuk menilai produk yang biasanya diperuntukkan untuk anak-anak. Penilaiannya akan dilihat dari respon dari masing-masing panelis anak-anak yang kemudian diisi dalam form khusus dengan bantuan media gambar.

Penulis akan menggunakan 2 pilihan panelis, yaitu Panelis Ahli dan juga Panelis konsumen. Dengan jumlah 5 orang untuk panelis ahli yang terdiri dari 4 dosen dan instruktur program studi manajemen tata boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung serta 1 panelis ahli eksternal yang merupakan *owner* “Bakmi Apin” dan 30 orang untuk panelis konsumen yang berasal dari masyarakat sekitar Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

#### 1.7.4 Kuesioner

Menurut Sugiyono (2016) Kuesioner merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui pemberian beberapa pertanyaan ataupun pertanyaan secara tertulis kepada responden yang kemudian akan dijawab



## 1.8 Tempat dan Waktu Penelitian

### 1.8.1 Tempat Penelitian

Penelitian akan dilakukan di tempat tinggal penulis yang beralamat pada Jl. Budi Luhur 1 no. 11b

### 1.8.2 Waktu Penelitian

Penelitian dan uji coba eksperimen untuk pembuatan mie dengan melakukan substitusi telur dengan susu kedelai akan dimulai sejak bulan Februari 2022 hingga bulan Juni 2022.