

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang ada diantara Benua Asia dan Benua Australia, diantara Samudra Pasifik dan Samudra Hindia yang juga berada di tengah-tengah Garis Khatulistiwa dan mempunyai iklim tropis. Hal tersebut menyebabkan Indonesia menjadi begitu kaya, baik kaya secara budaya, maupun sumber daya alam. Kekayaan budaya dan alam yang ada di Indonesia tentu saja menjadi komponen yang penting bagi Indonesia. Dikarenakan adanya kekayaan-kekayaan tersebut, Indonesia menjadi sebuah negara yang unik dan memiliki banyak potensi yang dapat menguntungkan bagi industri pariwisata di Indonesia.

Dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2019 Tentang Kepariwisata, dalam salah satu pasalnya menyatakan bahwa kelompok usaha pariwisata yang silih bergantung berpaut untuk membuat barang serta jasa untuk mencukupi keperluan wisatawan disebut sebagai industri pariwisata. Salah satu usaha wisata yang terlibat didalam industri pariwisata adalah jasa makanan dan minuman. Dengan adanya usaha jasa makanan dan minuman sebagai pendukung industri pariwisata, Indonesia dapat mempromosikan kekayaan budaya dan sumber daya alamnya melalui *food tourism*. Dalam sebuah artikel jurnal, otentisitas sebuah makanan merupakan hal penting yang tidak terpisahkan dari tempat asalnya, dikarenakan makanan tersebut merupakan sebuah pengalaman budaya yang mencitrakan tradisi, cerita, dan juga warisan (Ellis et al., 2018). Dapat disimpulkan

bahwa makanan bisa dijadikan sebagai sebuah sarana interaksi untuk dapat mengenal dan memahami sebuah kebudayaan.

Salah makanan tradisional yang menarik untuk diperkenalkan ke dunia internasional adalah kidu-kidu. Kidu-kidu merupakan santapan tradisional khas Kabupaten Karo, Sumatra Utara. Makanan yang mirip dengan sosis ini dibuat dengan cara mencampurkan cincangan daging babi dengan bahan lainnya yang kemudian dimasukan ke dalam usus babi lalu direbus dan dipanggang. Walau begitu dikarenakan terbuat dari daging babi, kidu-kidu tidak dapat disantap oleh kalangan tertentu, seperti para penganut agama Islam dan juga orang-orang yang mengikuti gaya hidup vegetarianisme.

GAMBAR 1.1

KIDU-KIDU



Sumber: <https://www.zomato.com/id/bpklalolo>, 2022

Seiring perkembangan zaman, pengembangan teknologi dan inovasi teruslah bermunculan. Begitu pula dengan dunia kuliner, banyak gagasan-gagasan serta teknik yang baru dan terus berkembang didalamnya. Hal ini membuat makanan dan produk-produk kuliner tidak hanya semakin modern, tetapi juga menjadi semakin mudah untuk dikonsumsi oleh seluruh kalangan.

Textured Vegetable Protein (TVP) dan *Alginate Casing* adalah dua contoh dari inovasi dalam dunia kuliner. *Textured Vegetable Protein* merupakan sebuah bahan yang terbuat dari kacang kedelai dan bisa digunakan sebagai bahan pengganti protein hewani. Sedangkan *Alginate Casing* adalah pembungkus makanan yang terbuat dari larutan antara natrium alginat ($C_6H_9NaO_7$) dengan air yang kemudian dicuci menggunakan kalsium klorida ($CaCl_2$) sehingga membentuk sebuah lapisan yang aman untuk dikonsumsi oleh tubuh.

Melihat adanya batasan dalam konsumsi kidu-kidu yang disebabkan oleh gaya hidup dan juga aturan agama yang menentang konsumsi daging babi, selain itu munculnya inovasi serta teknik-teknik baru dalam memasak, penulis melihat adanya peluang untuk membuat kidu-kidu sebagai masakan yang *vegan-friendly* dan juga halal dengan menggunakan *textured vegetable protein* dan juga *alginate casing* sebagai bahan pengganti untuk daging babi dan usus babi dalam pembuatannya. Dengan demikian, penulis memutuskan untuk mengupas dan meneliti peluang ini dalam Tugas Akhir berjudul **“PENGUNAAN ALGINATE CASING DAN TEXTURED VEGETABLE PROTEIN SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI UNTUK PEMBUATAN SOSIS KIDU-KIDU VEGETARIAN”**

1.2 Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan pemaparan penulis mengenai latar belakang diatas, penulis merumuskan bahwa permasalahan yang muncul adalah :

1. Apa saja bahan pelengkap yang dibutuhkan untuk membuat kidu-kidu dari *textured vegetable protein* dan *alginate casing*?
2. Bagaimana proses dari pembuatan kidu-kidu menggunakan *textured vegetable protein* dan *alginate casing*?
3. Bagaimana hasil akhir dari pembuatan kidu-kidu menggunakan *textured vegetable protein* dan *alginate casing* ?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Akademis

Penulisan Tugas Akhir berjudul “Penggunaan *Alginate Casing* dan *Textured Vegetable Protein* sebagai Bahan Substitusi untuk Pembuatan Sosis Kidu-Kidu Vegetarian” memiliki tujuan akademis untuk:

1. Sebagai salah satu syarat kelulusan bagi penulis dalam menempuh pendidikan pada program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Mengimplementasikan dan menerapkan ilmu-ilmu yang sudah penulis dapatkan selama menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.3.2 Tujuan Operasional

Penulisan Tugas Akhir berjudul “Penggunaan *Alginate Casing* dan *Textured Vegetable Protein* sebagai Bahan Substitusi untuk Pembuatan Sosis Kidu-Kidu Vegetarian” memiliki tujuan operasional untuk:

1. Untuk mengetahui bahan pelengkap apa saja yang dibutuhkan untuk membuat kidu-kidu menggunakan *textured vegetable protein* dan *alginate casing*.
2. Untuk mengetahui proses dari pembuatan kidu-kidu menggunakan *textured vegetable protein* dan *alginate casing*.
3. Untuk mengetahui hasil akhir dari pembuatan kidu-kidu menggunakan *textured vegetable protein* dan *alginate casing*.

1.4 Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

1.4.1 Metode Eksperimen

Metode penelitian berarti pengambilan data untuk maksud tertentu secara (Sidiq & Choiri, 2019). Kemudian, menurut Suryana, Metode penelitian merupakan tahapan untuk memperoleh ilmu yang dilakukan secara sistematis. (Suryana, 2010).

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis memutuskan untuk menggunakan metode eksperimen. Metode eksperimen adalah penelitian yang digunakan untuk mengobservasi koneksi dan sebab akibat dari suatu variabel independen dengan suatu variabel kontrol yang dimana didalamnya

terdapat manipulasi pada variabel yang dilakukan oleh peneliti (Setyanto, n.d.).

1.4.2 Prosedur Pengembangan Produk

Menurut Danang Sunyoto, pengembangan produk merupakan kegiatan pembuatan barang dan juga perantaranya yang dimaksudkan untuk menyesuaikan barang tersebut sesuai dengan permintaan dari pembeli (Sunyoto, 2013). Dalam Tugas Akhir ini, prosedur pengembangan produk yang penulis lakukan adalah:

1. Mencari tahu mengenai produk dan komoditi yang akan dijadikan materi untuk eskperimen yang dilakukan penulis.
2. Mencari literatur dan sumber ilmiah yang mengenai hubungan antara produk dan komoditi.
3. Memilih standar resep yang akan digunakan untuk eksperimen, termasuk memodifikasi dan memastikan autentisitas dari resep tersebut.
4. Menentukan alat dan bahan.
5. Melakukan eksperimen.
6. Melakukan observasi dan dokumentasi mengenai hal-hal apa saja yang berubah ketika eksperimen dilakukan serta membandingkannya dengan variabel kontrol dari penelitian.
7. Melakukan uji panelis dan uji organoleptik.
8. Mengolah seluruh data yang telah didapatkan agar dapat mengetahui hasil akhir dari percobaan.

9. Memberikan kesimpulan dan saran dari hasil olahan data yang penulis dapatkan setelah melakukan eksperimen.

1.4.3 Teknik Pengumpulan Data

1.4.3.1 Kepustakaan

Menurut sebuah jurnal, tercantum bahwa studi kepustakaan merupakan upaya mengelompokan informasi yang bisa diakses dari buku ilmiah, laporan penelitian, karangan ilmiah, tesis, disertasi, peraturan-peraturan, ketetapan-ketetapan, esiklopedia, buku tahunan, dan sumber-sumber tertulis lainnya mengenai suatu perkara yang akan atau sedang diteliti (Azizah & Budi Purwoko, n.d.). Dalam penulisan Tugas Akhir ini, materi-materi yang akan penulis kelompokkan berupa hal-hal mengenai kidu-kidu, *textured vegetable protein*, dan *alginate casing*.

1.4.3.2 Observasi

Observasi merupakan bukan hanya sekedar kegiatan pencatatan dan pengamatan, namun merupakan suatu aksi yang mempermudah perolehan informasi sehingga dapat dikatakan bahwa observasi menjadi salah satu opsi yang memiliki kelebihan secara metodologis (Hasanah, 2016). Penulis melakukan observasi untuk mencari persamaan dan juga perbedaan dalam pembuatan kidu-kidu menggunakan *textured vegetable protein* dan *alginate casing*.

1.4.3.4 Panelis

Untuk memastikan objektivitas dari eksperimen yang penulis lakukan, penulis melakukan uji organoleptik dan uji hedonik dengan bantuan dari panelis yang berkompentensi, panelis-panelis yang penulis pilih berasal dari kalangan penggemar kidu-kidu, produsen kidu-kidu, dan penganut veganisme.

1.4.3.5 Angket/Kuesioner

Penulis akan menyebar angket secara tertutup kepada panelis-panelis yang sudah melakukan uji organoleptik untuk mengumpulkan data-data dari hasil pengujian tersebut secara langsung.

1.4.3.6 Sampling

Menurut sebuah buku yang ditulis oleh Suharsimi Arikunto, sampel atau *sample* merupakan perwakilan dari sebuah populasi yang diteliti (Arikunto, 2010). Dalam penelitian ini, penulis mengambil sampel dari narasi dan data hasil angket yang telah diberikan oleh panelis. Sampel tersebut digunakan untuk mengetahui kualitas dari hasil percobaan dari penulis.

1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

1.5.1 Lokasi Penelitian

Penulis melakukan kegiatan penelitian di rumah pribadi penulis yang berada di The Residence@Megaraya No. 26, Sukaraja, Cicendo, Kota Bandung, Jawa Barat, Indonesia.

1.5.2 Waktu Penelitian

Penulis melaksanakan kegiatan penelitian dalam periode bulan Februari 2022 hingga bulan April 2022.