

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Penelitian**

Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI) dikenal sebagai negara kepulauan terbesar di dunia dengan luas 1.904.569 Km<sup>2</sup> dan jumlah pulau sebanyak 17.000 yang membentang dari Sabang sampai Merauke. Terlepas dari banyaknya pulau di Indonesia, hanya sekitar 6000 pulau yang berpenghuni dan diantaranya terdapat lima pulau besar yang menjadi tempat bermukim sebagian besar masyarakat Indonesia. Lima pulau besar tersebut adalah Pulau Sumatera, Pulau Kalimantan, Pulau Jawa, Pulau Sulawesi, dan Pulau Papua. (Nurhasinah, 2021)

Nama Batak merupakan tema kolektif yang digunakan untuk mengidentifikasi beberapa suku yang hidup dan berasal dari Sumatera Utara. Suku bangsa yang dapat dikategorikan “Batak” terbagi menjadi Batak Toba, Batak Simalungun, Batak Pakpak, Batak Angkola, Batak Mandailing, dan Batak Karo. (Petra, 2016)

Orang Karo merupakan sebutan untuk mereka yang bermukim dan berasal dari dataran tinggi Karo, Sumatera Utara, Indonesia. Dalam kehidupannya, masyarakat Karo sangat menghargai adat istiadat dan budayanya. Hal ini dapat terlihat dari beberapa aspek yang salah satunya makanan.

*Cipera Manuk* merupakan salah satu makanan dari Kabupaten Karo yang berbahan dasar ayam kampung dan tepung jagung tua yang biasa disebut dengan

*tepung cipera* (Simorangkir, LEKSIKON KULINER MASYARAKAT BATAK KARO:, 2019). *Cipera Manuk* merupakan salah satu makanan dari Kabupaten Karo yang dapat dinikmati oleh masyarakat Indonesia karena rasanya yang nikmat dan tentunya halal. Namun penggunaan ayam kampung sebagai bahan dasar menimbulkan masalah baru terutama pada era digitalisasi dimana informasi masuk dengan cepat dan menimbulkan perubahan gaya hidup terutama pada kalangan anak muda. Salah satu perubahan gaya hidup yang terjadi pada masa ini adalah *Vegetarianisme*. Secara umum pengertian vegetarian yaitu orang yang tidak mengkonsumsi semua daging hewan, baik daging sapi, kambing, ayam, ikan, maupun daging hewan lainnya (Susianto, 2007)

Vegetarianisme di Indonesia mengalami peningkatan drastis apabila dibandingkan dengan beberapa tahun lalu, hal ini dapat terlihat dari jumlah anggota IVS (*Indonesia Vegetarian Society*) dan VSI (*Vegan Society Indonesia*) yang terus meningkat. Pada 1998 saat IVS dan VSI pertama didirikan, anggotanya hanya ada 5000 orang. Hal ini tentunya sangat jauh apabila dibandingkan dengan anggota IVS dan VSI tahun 2020 yang total mencapai 160.000 anggota yang tersebar di seluruh Indonesia ([ivsvsi.org](http://ivsvsi.org)). Ditambah lagi dengan penganut *vegetarianisme* yang bukan anggota IVS dan VSI, maka diperkirakan jumlah vegetarian di Indonesia telah mencapai angka 2 juta (Susianto, 2018). Data tersebut tentunya menunjukkan antusiasme masyarakat terhadap pola hidup vegetarian yang terbilang cukup tinggi. Antusiasme tersebut tentunya tidak terlepas dari alasan-alasan mengapa orang menjalani pola hidup vegetarian.

Vegetarianisme dilakukan oleh masyarakat dengan alasan yang berbeda-beda. Ada yang menjadi vegetarian karena alasan kesehatan, ada yang melakukannya karena alasan lingkungan, dan ada juga yang memilih menjadi vegetarian karena ingin menghentikan eksploitasi terhadap hewan. Salah satu alasan yang menjadi dorongan paling kuat untuk masyarakat adalah karena vegetarian menghilangkan eksploitasi terhadap hewan. Hal ini dapat dibuktikan dari sejarah munculnya vegetarian dimana pada abad ke-18 banyak pelukis ternama seperti Leonardo Da Vinci, John Clare, dan pelukis lainnya yang melukis tentang kejamnya penyembelihan hewan. Lukisan-lukisan tersebut akhirnya membuat aliran romantisme terhadap hewan yang menjadi dasar kuat bagi orang-orang untuk berhenti melakukan eksploitasi terhadap hewan (Kurniawan, 2021)

Vegetarianisme sebagai gaya hidup yang berfokus pada menghilangkan eksploitasi berlebih pada segala aspek kehidupan hewan tentunya tidak muncul begitu saja. Salah satu alasan banyak masyarakat yang mengubah pola hidup mereka menjadi vegetarian adalah karena kesadaran masyarakat bahwa di industri pangan, hewan ternak kerap kali diperlakukan dengan kurang manusiawi bahkan terbilang kejam. Selain alasan tersebut, alasan pemeliharaan lingkungan juga menjadi pendukung kuat dalam perubahan pola hidup mereka. Hal ini selaras dengan data bahwa peternakan menyumbang sekitar 12% terhadap total emisi gas rumah kaca (Dourmad JY, 2008)

Terlepas dari alasan – alasan mengapa masyarakat mengubah pola hidupnya, vegetarian juga terbagi menjadi beberapa fraksi. Vegetarian oleh *International Vegetarian Union* (IVU) dikelompokkan sebagai berikut:

a. Vegan

Vegan bisa disebut sebagai vegetarian murni yang hanya mengonsumsi sayur, buah, kacang-kacangan, dan biji-bijian. Mereka tidak mengonsumsi maupun menggunakan semua produk yang dihasilkan binatang seperti sutera, wool, gelatin, dan madu.

b. Lacto vegetarian

Lacto vegetarian adalah mereka yang mengonsumsi bahan pangan nabati dan tidak mengonsumsi daging dan telur serta olahannya. Kelompok ini masih diperbolehkan mengonsumsi susu dan olahannya seperti keju dan yoghurt.

c. Lacto-ovo vegetarian

Lacto-ovo vegetarian mengonsumsi bahan nabati dan tidak mengonsumsi daging dan olahannya. Kelompok ini diperbolehkan untuk mengonsumsi susu dan telur beserta olahannya.

Masalah yang dihadapi oleh para penganut vegetarian adalah mereka tidak mendapatkan asupan protein yang biasa didapatkan dari produk hewani. Hal ini mengharuskan mereka mencari alternatif sumber protein nabati seperti tahu, tempe, jamur, dan gluten.

Gluten adalah protein spesifik yang ditemukan dalam gandum, dan diperlukan untuk meningkatkan elastisitas dan tekstur adonan berbasis karbohidrat (Husniati, 2015). Gluten merupakan salah satu makanan pengganti daging yang sudah digunakan sejak berabad-abad lalu sebagai substitusi daging oleh pelaksana diet vegetarian di Asia. Alasan penggunaan gluten tidak lain adalah karena tekstur dan elastisitasnya yang mirip dengan daging dan harganya yang cenderung tidak mahal. Alasan lain penggunaan gluten adalah sebagai alternatif bagi penderita alergi kedelai yang menjalani diet vegetarian.

Berdasarkan pemaparan diatas, penulis hendak memberikan alternatif substitusi bahan dasar makanan tradisional khas Kabupaten Karo (*Cipera Manuk*) yang dapat dinikmati oleh semua kalangan termasuk penganut *Vegetarianisme*. Penulis memilih menggunakan gluten dikarenakan bahan dasarnya yang mudah ditemukan dan harganya yang tidak mahal. Sehingga, semua kalangan dapat mencoba membuat *Cipera Manuk* berbahan dasar gluten. Demikian penulis mengangkat materi ini dalam Tugas Akhir dengan judul **“PROSES PEMBUATAN GLUTEN GANDUM MENGGUNAKAN CIPERA MANUK”**.

## **1.2 Pertanyaan Penelitian**

1. Bahan apa saja yang diperlukan dalam pembuatan *Cipera Manuk* berbahan dasar gluten?
2. Bagaimana proses pembuatan *Cipera Manuk* berbahan dasar gluten?
3. Bagaimana hasil akhir eksperimen pembuatan *Cipera Manuk* berbahan dasar gluten?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Tujuan Operasional experiment
  - a. Sebagai instrument penerapan ilmu yang penulis telah pelajari selama menjalani pendidikan di Poltekpar NHI Bandung selama enam semester.
  - b. Sebagai alternatif makanan vegetarian olahan yang mendekati makanan aslinya (*Cipera Manuk*) yang dikonsumsi sehari – hari khususnya di Pulau Sumatera.
  - c. Mengenalkan hidangan tradisional kepada khalayak ramai khususnya anak muda.
  - d. Untuk dijadikan peluang usaha makanan Indonesia yang berbahan dasar gluten gandum bagi vegetarian maupun masyarakat umum.

## **1.4 Metode Penelitian**

### **1.4.1 Metode Eksperimen**

Dalam penulisan Tugas Akhir, penulis memilih menggunakan metode penelitian eksperimental. Eksperimen dijelaskan sebagai metode dimana sekelompok siswa maupun siswa secara perseorangan mendapatkan kesempatan untuk berlatih dalam melakukan suatu proses atau percobaan (Djamarah, 2005). Dengan metode ini diharapkan penulis dapat sepenuhnya melakukan eksperimen, menemukan fakta, mengumpulkan data, mengendalikan variabel, dan memecahkan masalah yang dihadapi secara nyata. Sementara (Arbodela, 1981) mendefinisikan eksperimen sebagai suatu penelitian yang dengan sengaja peneliti melakukan manipulasi terhadap satu atau lebih variabel dengan suatu cara tertentu sehingga berpengaruh pada satu atau lebih variabel lain yang di ukur. Lebih lanjut dijelaskan, variabel yang dimanipulasi disebut variabel bebas dan variabel yang akan dilihat pengaruhnya disebut variabel terikat.

## **1.4.2 Teknik Pengumpulan Data**

### **1. Studi Kepustakaan**

Menurut (Nazir, 2013) studi kepustakaan merupakan sebuah teknik mengumpulkan data dengan cara menelaah buku, literatur, catatan, serta laporan yang berkaitan dengan masalah yang ingin dipecahkan.

### **2. Observasi**

Menurut (Riyanto, 2010) observasi adalah teknik pengumpulan data yang melibatkan pengamatan secara langsung dan juga pengamatan secara tidak langsung. Observasi juga didefinisikan sebagai kegiatan berupa pengamatan serta pencatatan dari berbagai elemen yang ditimbulkan oleh suatu peristiwa terhadap objek yang diteliti (Sugiyono, Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, 2014).

### **3. Kuisisioner**

(Sugiyono, 2013) memaparkan angket sebagai cara mendapatkan data dengan menggunakan seperangkat pernyataan dan/atau pernyataan tertulis yang diberikan kepada sejumlah responden yang akan memberikan jawaban atas pernyataan/pertanyaan yang diberikan tersebut.

### **4. Sampling**

Sampling adalah sebuah metode pengumpulan data untuk dipergunakan dalam sebuah penelitian. Data yang dikumpulkan berupa narasi dari panelis dari kalangan



penggemar *Cipera Manuk*, produsen *Cipera Manuk* non komersial, pelaku pola hidup vegetarian, dan ahli kuliner. Hasil yang penulis peroleh dari proses sampling ini akan membantu penulis dalam mengetahui kualitas produk penelitian dan pengembangan produk dari segi penilaian organoleptik.

## 5. Panelis

Panelis dijelaskan sebagai sejumlah subjek dengan kemampuan sensorik yang tinggi sehingga dapat diutilisasikan dalam proses penilaian karakteristik dan analisa bahan pangan yang diteliti (Tjutju, 2008). Pada pengolahan data, penulis akan meminta penilaian dari panelis dengan tujuan menghindari subjektifitas penulis dalam menilai kualitas makanan. Oleh karena itu, penulis memilih jajaran panelis dari kategori berikut:

### a. Penggemar *Cipera Manuk*

Kalangan masyarakat yang membuat *Cipera Manuk* secara rutin bukan dengan tujuan untuk diperdagangkan serta mampu memberikan penilaian terhadap produk hasil penelitian dan pengembangan penulis. Penulis memilih panelis ini karena mempertimbangkan keaslian resep dan produk *Cipera Manuk* karena jika produksi diperuntukkan untuk kegiatan komersial, besar kemungkinan resep sudah mengalami rekayasa.

b. Pelaku pola hidup vegetarian

Kalangan masyarakat yang menerapkan pola hidup vegetarian yang tidak mengkonsumsi produk hewani dan mampu memberikan penilaian terhadap produk hasil penelitian dan pengembangan penulis.

c. Ahli kuliner

Praktisi dan ahli dalam bidang kuliner yang mengerti tentang aspek-aspek dalam makanan yang berpengaruh terhadap konsep penilaian makanan tersebut dari segi organoleptik dan bersedia memberikan penilaian terhadap produk hasil penelitian dan pengembangan penulis. Aspek yang diujikan adalah dari segi organoleptik, meliputi rasa, aroma, tekstur, dan warna.

## **1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian**

### **1.5.1 Lokasi Penelitian**

Penulis melaksanakan penelitian Tugas Akhir ini di rumah pribadi penulis yang bertempat di Pesona Pasteur Residence A4/11, Kel. Sukaraja, Kec. Cicendo, Kota Bandung

### **1.5.2 Waktu Penelitian**

Penulis melaksanakan rangkaian-rangkaian percobaan pembuatan *Cipera Manuk* berbahan dasar gluten dalam periode waktu dari Bulan Maret Sampai Juni 2022