

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Judul**

Perkembangan jaman membuat segala sesuatu semakin mudah. Dengan banyaknya alat- alat yang menunjang tugas dari manusia, manusia semakin dengan mudah menjalani aktivitasnya. Banyaknya aktivitas yang dijalani manusia membuat manusia menjadi lupa akan kesehatan. Biasanya mereka lupa akan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh dengan tetap mengkonsumsi makanan hanya dengan untuk mengisi perut saja. Bahkan banyak dari mereka yang menjaga tubuhnya dengan pergi ke tempat *gym* dan hanya menjaga tubuh agar teteap ideal dan bagus dengan rutin berolahraga. Tetapi bukan berarti bentuk badan bagus dan ideal itu sehat. Karena menurut Azwar (2004) pada jurnalnya mengatakan bahwa ”bukan hanya dinilai dari segi postur yang ideal tubuh sehat harus didukung dengan berbagai zat gizi yang berguna untuk tubuh manusia seperti zat hidrat arang, protein, lemak, vitamin, mineral, air dan serat untuk mewujudkan tubuh sehat ideal jasmani dan rohani”. Banyak cara untuk menjaga badan agar tetap sehat selain berolahraga rutin atau dengan istirahat yang cukup, dengan mengkonsumsi makanan yang bergizi cukup juga kita ikut menjaga tubuh agar tetap sehat. Salah satu pola makan yang sedang diminati oleh banyak orang adalah menjadi vegetarian dan ada juga yang menjadi vegan.

Presiden dari World Vegan Organisation (WVO) & Vegan Society of Indonesia (VSI) yaitu Dr Susianto, MKM menyadari bahwa ketenaran vegan yang semakin naik daun tiap saatnya. Susianto berkata jika untuk sekarang ada sekitar 700 juta orang yang termasuk vegetarian dan vegan di permukaan bumi ini. "Di

negara kita ini bahkan tidak menyentuh angka 10 persen. Masih di batas lima persen karena kita jumlah penduduknya banyak," Susianto (2021). Menurut Susianto, kemajuan dari jumlah vegan dapat diamati dari semakin menjamurnya tempat makan vegan di negara ini hingga menyentuh akan 40 kalinya. "Tahun 1998, Indonesia Vegetarian Society (IVS) membuat survei hanya punya 50 restoran atau rumah makan vegan di Indonesia. Tahun 2017, meningkat dengan pesat dan berjumlah 2000 rumah makan vegetarian. Naiknya pun menjadi 40 kali lipat dari sebelumnya," penjelasan dari Susianto. Dapat diambil kesimpulan bahwa para vegan dan vegetarian semakin berkembang dan semakin banyak yang menerapkan pola hidup yang sehat. Masih banyak masyarakat luas yang bingung akan perbedaan vegan dan vegetarian. Istilah vegan atau bisa disebut veganism dikemukakan oleh Donald Watson pada tahun 1944. Donald Watson pun membangun *The Vegan Society* dan memiliki fokus untuk melindungi hak-hak para hewan. Tetapi jauh sebelum Donald Watson mengemukakan hal ini, para penduduk India Kuno dan orang-orang Mediterania Tengah sudah menghindari memakan daging.

Kata vegan sendiri itu berasal dari kata vegetarian. Perbedaan antar dua kata tersebut hanya terletak pada konsep menu makanannya serta untuk para vegan mereka juga menghindari penggunaan barang-barang yang berasal dari hewan seperti tas, dompet, jaket, sepatu, dan lain-lainnya. Jika vegan sangat menentang memakan sumber protein dari hewani dan turunannya, sedangkan vegetarian masih memiliki jenis vegetarian yaitu salah satunya *lacto ovo vegetarian* yang masih mengonsumsi makanan untuk mencukupi gizi dalam tubuh dengan mengonsumsi telur, keju dan susu.

Terbentuknya pola makanan seperti ini, masyarakat mulai dapat menjalani hidup dengan sehat yang disertai dengan kebutuhan gizi yang cukup. Hasil studi menunjukkan perilaku diet tertentu seperti diet rendah daging, vegetarian, atau pescatarian dapat berdampak pada pengurangan risiko kanker, dalam hal ini kanker usus, payudara, dan prostat," Mitrou (2022). Sudah banyak orang yang menjalankan pola makan vegetarian/ vegan mencari sumber protein lainnya. Biasanya sekarang sudah banyak yang mengonsumsi protein dari seitan atau pun *gluten free*

Protein diperuntukan sebagai pembangun tubuh dan sebagai pengatur bagi tubuh yang berasal dari asam- asam amino. Protein banyak mengandung unsur hidrogen, nitrogen, karbon dan oksigen yang tidak dikandung dalam karbohidrat serta lemak. Molekul protein juga mengandung posfor, belerang serta beberapa protein memiliki unsur logam seperti besi dan tembaga (Budianto,2009). Kata protein berasal dari bahasa Yunani yaitu proteos, artinya yang utama atau yang di dahulukan. Protein ditemukan oleh ahli kimia Belanda, Geraldus Mulder (1802–1880). Menurut Katili (2009), makromolekul yang tersusun dari 20 macam asam amino yang berada dalam sistem hidup semua makhluk hidup tingkat tinggi maupun tingkat rendah, yang berfungsi utama sangat kompleks dalam proses biologi tubuh diantaranya sebagai katalisator, pengangkut dan penyimpan oksigen. Protein terbagi menjadi dua bagian yaitu protein hewani yang berasal dari berbagai macam unggas, daging, *seafood* dan lain- lain. Protein yang berasal dari bahan nabati, seperti kacang- kacang, bahan produk susu, serta dari jamur mengandung protein yang berguna bagi tubuh.

Charsi merupakan sumber protein yang sudah ada sejak dahulu kala. Charsi atau daging babi panggang merah yang disebut juga daging panggang manis berasal dari masakan Kanton (Guandong). Hidangan ini telah menyebar

hampir keseluruhan penjuru dunia karena dibawa oleh para imigran dari Tionghoa dan charsi ini telah mengalami beberapa perubahan dan percampuran yang menjadi ciri khas rasa dari setiap negara.

Jamur di dalam sejarah telah dikonsumsi sebagai makanan sejak 3000 tahun silam, di mana jamur menjadi makanan khusus masyarakat zaman dinasti Cho yang kemudian berkembang menjadi makanan spesial bagi masyarakat umum karena rasanya yang enak. Di Indonesia sendiri jamur sudah mulai masuk pada tahun 1970 (Cessari, Susilo, & Sumarlan, 2014). Jamur mengandung sedikitnya 1.9 gram protein per 100 gram jamur tiram. Dengan suhu dan kelembaban serta banyaknya media kayu/ serbuk kayu yang memudahkan jamur untuk berkembang biak. Menurut M. Daud SH. Msi.,(2013) jamur tiram adalah jamur kayu yang tumbuh secara berderet dengan arah menyamping yang biasa tumbuh di media batang pohon/ kayu yang sudah lapuk. Di Indonesia, jamur tiram ini sudah mulai dibudidayakan atau ditanam untuk digunakan pada tahun 1980 di Wonosobo. Varietas sangat umum yang biasa digunakan adalah jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*), meskipun varietas jamur tiram yang lain ada dan bermacam- macam, tetapi pembudidayaan jenis lainnya kurang populer (Rahmat & Nurhidayat, 2011).

Jamur tiram memiliki manfaat yang baik untuk tubuh. Menurut dr. Airindya Bella (2021) jamur tiram tergolong memiliki kalori yang rendah yaitu hanya 18 kalori. Sertanya mengandung Vitamin A, Vitamin D, Vitamin B4 dan B9, protein, serat, karbohidrat, zat besi, kalium, kalsium, fosfor, dan selenium. Jamur tiram merupakan jamur dengan antioksidan untuk menangkal radikal bebas. Manfaat jamur yang lainnya adalah menjaga kesehatan jantung dikarenakan jamur tiram mengandung tiram yang baik untuk menjaga fungsi dari otot jantung serta jamur tiram mengandung beta glucen yang memiliki peran dalam mengendalikan kadar

kolesterol dalam darah serta mengendalikan kadar gula dalam darah sehingga aman untuk pengidap penyakit diabetes dan dapat menekan resiko diabetes untuk orang yang memiliki faktor resiko diabetes .Di dalam jamur tiram terkandung beta glucen dan antioksidan yang dapat mencegah penyebaran sel kanker dalam tubuh.

Beragam jamur yang biasa dikonsumsi di negara ini, adalah jamur kancing, enoki, shitake, tiram putih, merang, dan kuping. Para vegetarian di Indonesia dapat menggunakan jamur tersebut sebagai protein untuk makanan. Pola makan seperti ini mulai digemari oleh banyak orang yang hendak hidup sehat. Mereka menjadi vegetarian karena sadar akan pentingnya memiliki makanan yang sehat bagi tubuh.

Dalam eksperimen kali ini penulis akan membuat charsiu vegetarian. Dalam eksperimen penulis menggunakan jamur tiram sebagai bahan baku utama dengan perbandingan 3 jamur lainnya sebagai bahan penambah yaitu jamur tiram dengan jamur merang, jamur tiram dengan jamur shitake, dan jamur tiram dengan jamur enoki. Charsiu berbahan utama jamur ini akan diuji dalam uji eksperimen. Untuk menilai hasilnya, penulis dibantu oleh panelis ahli dan panelis konsumen untuk menilai produk yang penulis buat. Melalui penelitian ini penulis mencoba untuk memasak charsiu jamur ini yaitu dengan membakarnya menggunakan *torch*.

Hasil penelitian charsiu jamur ini akan penulis sajikan dalam hidangan Miso Ramen yang biasanya menggunakan charsiu daging babi. Untuk lengkapnya, hasil penelitian ini penulis laporkan dalam karya tulis ini dengan judul “Jamur Tiram dalam pembuatan Charsiu dalam hidangan Miso Ramen”

## **1.2 Pertanyaan Penelitian**

1.2.1 Bahan apa saja yang dibutuhkan dalam pembuatan charsiu

vegetarian?

1.2.2 Bagaimana proses pembuatan charsiu vegetarian?

1.2.3 Bagaimana hasil akhir charsiu vegetarian?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

1.3.1. Sebagai sarana penulis dalam menerapkan ilmu yang telah penulis dapatkan selama enam semester.

1.3.2. Sebagai salah satu syarat kelulusan dari Poltekpar NHI Bandung.

1.3.3. Sebagai sumber pilihan lainnya yaitu bahan alternatif daging babi yang diganti oleh jamur tiram .

1.3.4. Memanfaatkan suber daya alam serta letak geografis dan kelembaban suhu dan iklim Indonesia yang membuat jamur tiram yang berlimpah di Indonesia dan meningkatkan nilai dari jamur tiram

1.3.5. Dapat memberikan informasi terhadap masyarakat tentang pemanfaatan jamur sebagai bahan substitusi charsiu vegetarian.

1.3.6. Mencari peluang bisnis, karena masih jarang tempat makan di Indonesia yang memiliki menu untuk para vegetarian

### **1.4 Metode Penelitian**

#### **1.4.1 Metode Eksperimen**

Metode ini adalah sebuah metode yang menguji coba suatu hal untuk dibuktikan kebenaran dan jika masih gagal maka akan ada perbaikan yang akan membuat uji coba ini memiliki hasil. Eksperimen akan berjalan dengan baik bila memiliki teori dasar untuk melakukan uji coba ini, lalu ada tujuan dari eksperimen ini, langkah- langkah dalam

menjalani eksperimen ini serta harus ada pencatatan hasil setiap kali uji coba suatu bahan atau hal. Penulis akan menggunakan teknik metode eksperimen dalam penulisan Tugas Akhir yang menjadi syarat untuk kelulusan. Menurut (Latipun, 2002) mengemukakan bahwa penelitian eksperimen merupakan penelitian yang dilakukan dengan melakukan manipulasi yang bertujuan untuk mengetahui akibat manipulasi terhadap perilaku individu yang diamati penelitian eksperimen pada prinsipnya dapat didefinisikan sebagai metode sistematis guna membangun hubungan yang mengandung fenomena sebab akibat ( *causal –effect relationship*). Menurut Hadi, (1985) penelitian eksperimen adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui akibat yang ditimbulkan dari suatu perlakuan yang diberikan secara sengaja oleh peneliti.

Dalam metode eksperimen penulis hendak menguji satu variabel yang sangat diharapkan oleh penulis akan membuahkan hasil yang akan dipergunakan sebagai panduan bagi sebuah peneliti. Dalam eksperimen ini penulis akan membuat charsiu vegetarian dengan bahan utama jamur tiram dengan 3 jenis jamur lainnya yaitu shitake, merang, dan enoki sebagai bahan penambahnya, dengan perbandingan bahan utama dengan bahan penambahnya yaitu 10 : 1.

## **1.4.2 Teknik Pengumpulan Data**

### **1.4.2.1 Observasi**

Observasi menurut Arifin (2011) adalah suatu proses pengamatan dan pencatatan secara sistematis, logis, objektif

dan rasional mengenai berbagai fenomena, baik dalam situasi yang sebenarnya maupun dalam situasi buatan untuk mencapai tujuan tertentu. Menurut Riyanto (2010) “observasi merupakan metode pengumpulan data yang menggunakan pengamatan secara langsung maupun tidak langsung: Jadi menurut penulis teknik pengumpulan data melalui observasi adalah teknik yang memerlukan penglihatan serta pengamatan dalam pengumpulan data. Jangan sampai hanya mengamati tanpa menuliskan laporan di setiap eksperimen. Jadi penulis selalu mencatat proses persiapan dari bahan, alat, kondisi bahan, dan perkembangannya, selalu mengevaluasi jika hasil akhir tidak sesuai dengan tujuan kita diawal.

#### **1.4.2.2 Studi Kepustakaan**

Dalam studi kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan mencari informasi melalui buku, majalah, koran, dan literatur lainnya yang bertujuan untuk membentuk sebuah landasan teori (Arikunto, 2006). Jadi pengumpulan data ini lebih sangat terpercaya karena langsung mencari data melalui suatu mediasi yang sudah dicetak dengan jumlah yang banyak dan memuat fakta- fakta yang telah diuji kebenarannya. Serta penulis mendapatkan sumber informasi untuk mendapatkan data dari buku, jurnal, dan artikel dalam menyelesaikan tugas akhir.



### **1.4.2.3 Kuesioner**

Kuisisioner adalah suatu alat untuk mengumpulkan data primer dengan menggunakan survei untuk memperoleh opini responden. Menurut Pujihastuti (2010) kuisisioner akan dibagikan kepada para panelis sebagai alat pengukur tingkat keberhasilan produk yang penulis eksperimenkan. Sama halnya menurut Sugiyono (2014) , kuesioner adalah teknik pengumpulan data dengan cara peneliti memberikan daftar pertanyaan atau pernyataan yang tertulis untuk dijawab oleh responden. Kuisisioner ini berisi beberapa pertanyaan dari berbagai aspek penilaian diantaranya cita rasa, tekstur, aroma dan penampilan produk dan biasanya pembagian kuisisioner harus secara langsung agar data yang di cari lebih kuat.

### **1.4.2.4 Teknik sampling**

Teknik sampling merupakan cara yang biasa digunakan dalam sebuah penelitian untuk mengumpulkan data-data yang diperlukan dari responden. Menurut Sugiono (2001) pengertian teknik sampling adalah merupakan teknik pengambilan sampel. Penulis akan menyajikan sample dari produk charsiu jamur kepada para panelis untuk dicicipi dan dinilai. Dari hasil sampling ini penulis dapat mengetahui bagaimana kualitas yang dihasilkan dari segi cita rasa, serta tekstur dan rasa dari makanan tersebut.

#### **1.4.2.5 Panelis**

Panelis adalah orang-orang yang dikaruniakan kelebihan dalam sensoriknya untuk dapat digunakan untuk menganalisa dan untuk menilai karakteristik bahan pangan yang akan diteliti oleh penulis (Betty dan Tjutju, 2008). Untuk mengetahui dan menguji kualitas dari produk yang telah dieksperimen oleh penulis maka penulis perlu melakukan tes/uji coba terhadap produk yang dibuat maka penulis memerlukan orang yang memiliki kemampuan yang baik dan handal dalam menilai suatu produk. Menurut Suradi (2007) menyatakan panelis adalah kelompok orang yang bertugas menilai sifat atau kualitas suatu bahan atau barang jadi dalam pandangan subjektif. Penulis memilih jenis panelis terbatas untuk memberikan penilaian baik atau buruk dan enak atau tidak enak terhadap produk yang penulis eksperimenkan, panelis terbatas terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi, Panelis ini mengenal dengan baik faktor-faktor dalam penilaian organoleptik dan mengetahui cara pengolahan dan pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir (UMS, 2013) penulis mengambil panelis yang terdiri sebagai berikut :

##### **1. Panelis Ahli**

Adalah kalangan masyarakat yang memiliki pengalaman selama bertahun-tahun dalam membuat charsiu. Biasanya sudah sangat mengenal dari rasa hingga aroma dari charsiu

tersebut. Panelis ahli dipilih karena mereka sudah ahli dibidangnya. Panelis ahli yang diminta tolong oleh penulis untuk menilai dari produk charsiu vegetarian ini adalah. Pa Maksun ( Kentung Nasi Campur, Cibadak) , Indra ( Sous Chef *Ichiyo Restaurant*, Sultan Tirtayasa) , Arfian ( CDP Butcher *Ichiyo Restaurant*), Chef Budy ( Executive Chef Shingen, Setiabudi ), Chef Yono, (Executive Best Western)

## 2. Panelis Konsumen

Penulis memasukan kelompok masyarakat yang mau mencoba serta memberi penilaian yang jujur tanpa ada paksaan dari penulis. Penulis memasukan 36 orang panelis konsumen untuk keperluan penilaian produk yang sudah jadi. Hingga penilaian dari panelis konsumen ini dapat diolah dan nantinya dapat diambil kesimpulan. Pengambilan data pun dilakukan 24 Juni pada pukul 17.00 WIB di *Ichiyo Restaurant* dan dihari yang sama pada pukul 20.00 penulis beralih tempat menuju Cibadak untuk mengumpulkan data.

## 1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

### 1.5.1 Lokasi penelitian

Lokasi penelitian dalam penulisan Tugas Akhir yang penulis gunakan yaitu dilakukan di rumah pribadi penulis yang berlokasi di Gang English no 17 A/94, Nyengseret, Astana Anyar, Kota Bandung 40242, Jawa Barat, Indonesia. Pengambilan data panelis diadakan di SMKN 9 Bandung untuk menemui Chef Budy dan Chef Yono yang sedang menjadi juri di sana, *Ichiyo Restaurant* yang berlokasi di jalan Sultan

Tirtayasa no. 11A, Bandung, Cibadak di tempat banyaknya berjualan charsiu.

### **1.5.2 Waktu penelitian**

Proses penelitian dan percobaan eksperimen pembuatan charsiu dari jamur ini dilaksanakan dari bulan Maret hingga bulan Juni 2022.