

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pola makan sehat menjadi populer di Indonesia beberapa tahun ini . Dalam beberapa tahun terakhir, kebiasaan makan sehat menjadi populer di Indonesia. Perlu diketahui bahwa masyarakat Indonesia menjadikan kesehatan sebagai prioritas utama selama pandemi. Orang-orang menggunakan pandemi sebagai kesempatan untuk mengubah pola makan dan gaya hidup mereka.

Menurut (Handayani, 2021) , “Ada gerakan yang berkembang untuk beralih ke pola makan nabati, terutama di masa pandemi, itulah sebabnya 90% orang Indonesia memulai pola makan sehat untuk meningkatkan kekebalan mereka. Itu berasal dari survei menunjukkan itu”.

“Salah satu gaya hidup yang berkembang di masa pandemi adalah gaya hidup mengonsumsi makanan nabati. Bahkan banyak merekaA makanan cepat saji memasukkan makanan nabati dalam menu mereka. Karena itu, "pengikut" nabati menghindari makan makanan olahan dan menghindari gula dan karbohidrat olahan”. (lifestyle, 2021)

“Vegan tidak mengonsumsi apapun yang berhubungan dengan hewan, bahkan susu atau telur. Vegetarian masih mengonsumsi susu, telur, dan makanan hewani lainnya. Namun, masih mengonsumsi produk sampingan hewani seperti susu dan telur. Jika vegetarian menyukainya, vegan memiliki lebih banyak masalah etika dan kesejahteraan hewan..” (Lestari, 2020)

Dalam Kutipan 3 diatas dapat dijelaskan bahwa ada gerakan yang berkembang untuk beralih ke pola makan nabati, terutama di masa pandemi, itulah sebabnya 90% orang Indonesia memulai pola makan sehat untuk meningkatkan kekebalan mereka. Salah satu gaya hidup yang berkembang di masa pandemi adalah gaya hidup mengonsumsi makanan nabati. Sebab, selain mengonsumsi produk nabati, vegetarian juga memperhatikan makanan yang terbuat dari produk susu dan telur.

"Jamur adalah satu-satunya sayuran yang merupakan sumber alami vitamin D, nutrisi penting yang mendukung kesehatan sistem kekebalan tubuh dan tulang yang kuat. Selenium dan Vitamin D keduanya nutrisi yang mendukung kekebalan. Satu studi menunjukkan bahwa karbohidrat yang tidak dapat dicerna ini berfungsi sebagai prebiotik di saluran pencernaan karena beta-glukan tidak

dipecah dengan benar di dalam tubuh.”. (Marjorie Nolan, 2011) , MS, RD, ahli gizi di New York dan juru bicara American Dietetic Association.

Dalam Kutipan dapat dijelaskan bahwa jamur kini menjadi sayuran populer bagi para vegetarian dan vegan sebagai pengganti daging. Tekstur jamur yang kenyal, kenyal dan harum tentunya sangat menggugah selera. Jamur juga sangat cocok untuk menyimpan berbagai macam masakan. Oleh karena itu, jamur sering menjadi pilihan pengganti daging untuk menu vegetarian. Nutrisi dalam jamur telah digunakan selama ribuan tahun sebagai makanan dan sebagai bahan obat yang dapat meningkatkan produksi dan aktivitas sel darah putih, sehingga cocok untuk memerangi penyakit menular.

“Tonkatsu adalah hidangan Jepang berupa potongan daging babi yang dilapisi dengan remah roti dan digoreng dengan banyak minyak. Ada dua jenis, Hire dan Rosu. Sering disajikan dengan kubis cincang. Tonkatsu lahir di Jepang pada abad ke-19. Tonkatsu dapat dinikmati tidak hanya sebagai satu item, tetapi juga sebagai kombinasi dengan isian roti dan kari. Hidangan ini juga sangat populer di Korea Selatan, dikenal sebagai (Donkkaseu) dan biasanya dijual di restoran bertepung.”. (Tsuji & Fisher, 2007)

“Makanan ini sangat praktis dan disukai banyak orang, sehingga jika dilakukan dengan hati-hati, makanan ini bisa dijadikan sebagai peluang bisnis yang menjanjikan. Bahan dasar daging yang sangat populer wajib dicicipi lebih banyak lagi dengan menambahkan tepung yang enak dan gurih. Apalagi jika Anda menjalankan bisnis katsu ini. Jika Anda mencoba memasaknya, cara menyiapkan makanan ini tidak sulit. Tentunya dengan bahan dan cara membuatnya yang tepat, kamu bisa mendapatkan katsu yang enak”. (Maksindo, 2022)

Dari kutipan kita menyimpulkan bahwa makanan ini sangat praktis dan disukai banyak orang, sehingga jika dilakukan makanan ini bisa dijadikan sebagai peluang bisnis yang menjanjikan. Bahan dasar yang mudah dan sangat mudah didapatkan dengan menambahkan tepung yang enak dan gurih. Apalagi jika Anda menjalankan bisnis katsu ini. Tentunya dengan bahan dan cara membuatnya yang tepat, kamu bisa mendapatkan katsu yang enak”.

Oleh karena itu penulis yakin bahwa jamur tiram merupakan pilihan yang tepat untuk dikonsumsi sebagai pengganti menu makanan/diet sehat karena Jamur Tiram termasuk tanaman yang rendah kalori yang mempunyai manfaat yang baik untuk kesehatan.. Ini akan menjadi salah satu bahan yang tepat untuk mengganti daging pada katsu .

Dengan penemuan di bidang pengembangan kuliner ini, penulis mengangkat topik “Penggunaan Varian Tepung Dalam Pembuaatan Katsu Dengan Berbahan Dasar Utama Jamur Tiram”. sebagai judul Tugas Akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

B. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas, pertanyaan yang penulis selidiki adalah:

- 1) Bagaimana persiapan bahan pembuatan katsu dengan bahan jamur tiram?
- 2) Bagaimana proses pembuatan katsu dengan bahan jamur tiram?
- 3) Bagaimana hasil pembuatan katsu dengan bahan jamur tiram ?

C. Tujuan Dan Manfaat Penelitian

Tujuan Penelitian:

- a. Untuk meneliti dalam persiapan pembuatannya Katsu dengan bahan bahan dasar utama jamur tiram.
- b. Untuk mengamati proses dalam pembuatan Katsu dengan bahan dasar utama jamur tiram.
- c. Untuk menilai hasil pembuatan Katsu dengan bahan dasar utama jamur tiram .

Manfaat Penelitian

- a) Secara teori : penelitian ini membantu peneliti untuk memmperdalam pemahaman teori tentang pembuatan katsu dengan bahan dasar jamur tiram yang mencakup teori persiapan pembuatan , teori proses pembuatan , teori penilaian hasil pembuatan katsu
- b) Secara Praktek : Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi kepada produsen Katsu dengan jamur tiram dan petani jamur tiram untuk meningkatkan produk Katsu dan jamur tiram , untuk meningkatkan pendapatan produsen katsu dan petani jamur tiram.

D. Metode Penletian Dan Alat Pengumpulan Data

1) Metode Ekperimen

Menurut (Bahrudin, 2014) “Studi eksperimental adalah studi yang dilakukan untuk mengetahui hasil dari suatu perlakuan yang dimaksudkan oleh peneliti”.

Metode penelitian yang digunakan penulis dalam penulisan makalah ini adalah eksperimen. Penulis menggunakan metode ini karena tidak mengetahui seperti apa hasil akhir dari penelitian ini. Melalui metode eksperimen, penulis menguji variabel-variabel yang diharapkan menghasilkan hasil yang akan menjadi pedoman bagi peneliti.

2) Teknik pengumpulan Data

Adapun teknik perolehan data yang digunakan penulis dalam penulisan tugas akhir ini adalah :

a. Observasi

Menurut (Sugiyono, 2018) “Observasi adalah suatu proses yang kompleks, suatu proses yang terdiri dari berbagai proses biologis dan psikologis”.

Penulis menggunakan metode observasi karena data yang dihasilkan sangat akurat dan dapat diolah langsung oleh penulis. Penulis secara langsung mengamati, meneliti produk dan mempelajari tentang tekstur, aroma, rasa dan warna yang dihasilkan oleh irisan daging vegan. Jadi penulis selalu mencatat proses persiapan dari bahan, alat, kondisi bahan, dan perkembangannya, selalu mengevaluasi jika hasil akhir tidak sesuai dengan tujuan kita diawal.

b. Angket / Kuesioner

Menurut (Rahayu, 2010) “Kuesioner terdiri dari serangkaian pertanyaan yang secara logis berhubungan dengan pertanyaan penelitian. Setiap pertanyaan merupakan jawaban yang berkaitan dengan jawaban atas pertanyaan penelitian”.

Survei merupakan alat pengumpulan data yang digunakan penulis untuk memperoleh gambaran tertulis tentang hasil produk yang diisi oleh panelis.

c. Wawancara

Menurut (Sugiyono, 2015) “Wawancara adalah pertemuan dua orang yang bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab dan mengembalikannya pada kesimpulan dan makna topik tertentu”.

Penulis juga melakukan wawancara sebagai metode perolehan data.

Sebagai ahli dalam evaluasi indera, penulis mewawancarai lima orang panelis ahli dan 30 panelis umum.

d. Teknik Sampling

Metode yang digunakan dalam survei adalah mengumpulkan data dari responden. Penulis mengumpulkan data berupa narasi dari lima panelis ahli, Dimulai dari penulis mengumpulkan data yang berupa narasi dari para panelis yang berjumlah tujuh orang yang terdiri dari kalangan yang menggemari jamur, produsen jamur, masyarakat yang menjalankan pola menu makan vegetarian dan dosen program studi manajemen tata boga Poltekpar NHI Bandung. Dari hasil sampling ini, penulis dapat mengetahui kualitas rasa yang dihasilkan.

e. Panelis

Menurut (Suradi, 2007), “Menyatakan bahwa panelis bertanggung jawab untuk menilai sifat materi dari perspektif objektif”.

Untuk menilai kualitas produk yang telah penulis pelajari, penulis perlu menguji produk yang diproduksi, dan penulis membutuhkan seseorang yang dapat menilai produk tersebut. Penulis memilih jenis panelis terbatas untuk mengevaluasi produk yang sedang diujicobakan. Panelis ini terdiri dari lima orang sensitif yang akrab dengan elemen evaluasi sensorik dan tahu bagaimana menganalisisnya dampak bahan baku pada hasil akhir.

Penulis mengambil panelis ahli dan panelis umum yang terdiri sebagai berikut:

a. Seseorang yang ahli

Adalah kalangan Orang yang memiliki pengalaman selama bertahun-tahun berkecimpung didunia makanan Dan biasanya sudah sangat mengenal dari rasa hingga aroma dari katsu tersebut.

b. Panelis semi ahli

Panelis yang ditunjukan adalah beberapa mahasiswa yang berstudi di Manajemen Tata Boga.

c. Panelis umum

Penulis memasukan kelompok orang yang mau mencoba serta memberi penilaian yang jujur tanpa ada paksaan dari penulis. Hingga penilaian dari panelis umum ini dapat diolah dan nantinya dapat diambil kesimpulan

E. Lokasi Dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penulis akan melakukan penelitian ini Ichiyo Ramen di Jalan Sultan Tirtayasa No 11 A , Kota Bandung. Penulis menggunakan formulir untuk mendistribusikan survei. Penulis langsung membagikan formulir penilaian dan lampiran yang dibagikan kepada panelis sehingga mereka dapat menilai dan memberikan saran dan kritik langsung.

2. Lokasi Uji Penelitian

Penulis akan melakukan survei pada bulan April hingga Juni 2022 dan membagikan formulir evaluasi kepada panelis.

3. Waktu Penelitian

Proses pelaksanaan penelitian yang dilakukan penulis dimulai dari bulan Februari 2022 sampai bulan Juni 2022.

4. Waktu Uji Penelitian

waktu pengujian dilaksanakan pada bulan Februari 2022.