

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Vegetarian adalah gaya hidup dan pilihan diet yang melibatkan pengurangan dari penggunaan produk hewani, termasuk daging, susu, telur, dan madu. Vegetarian biasanya memilih cara hidup ini karena alasan etika, dan kesehatan. Dari segi kesehatan, banyak penelitian telah menunjukkan bahwa pola makan vegetarian yang direncanakan dengan baik dapat mencukupi nutrisi dan memberikan banyak manfaat kesehatan, seperti mengurangi risiko penyakit jantung, diabetes, dan beberapa jenis kanker. Ada banyak sumber daya yang tersedia bagi mereka yang tertarik untuk mengadopsi gaya hidup vegetarian, termasuk resep nabati, suplemen, dan produk ramah vegetarian. Vegetarian adalah suatu cara hidup yang menekankan pada pilihan makanan yang berkelanjutan, menghormati hak-hak binatang, dan menekankan pada kepentingan lingkungan dan kesehatan (Fox & Ward, 2008)

Gaya hidup vegetarian yang memilih tahu sebagai sumber protein bisa menjadi pilihan diet yang sehat dan berkelanjutan, karena tahu merupakan makanan bergizi yang menyediakan sumber protein, zat besi, kalsium, dan nutrisi penting lainnya yang baik. Tahu terbuat dari kacang kedelai dan merupakan makanan serbaguna yang dapat diolah dengan berbagai cara, seperti dipanggang, ditumis, atau diblender menjadi *smoothies*. Tahu juga rendah lemak dan kalori, menjadikannya pilihan yang sangat baik bagi mereka yang ingin mempertahankan berat badan yang sehat. Namun, penting untuk memastikan bahwa pola makan vegetarian yang sangat bergantung pada tahu juga mencakup berbagai sumber protein nabati lainnya, seperti kacang-kacangan, lentil, dan biji-bijian. Tahu adalah sumber protein nabati yang berkualitas tinggi dan sangat cocok bagi orang yang memilih diet nabati atau vegetarian (The Vegetarian Resource Group, 2022)

Tahu telah menjadi makanan pokok di banyak budaya Asia Timur dan Tenggara selama ribuan tahun. Asal tahu pasti tidak diketahui, tetapi diyakini berasal dari Cina sekitar 2.000 tahun yang lalu. Tahu pertama kali dibuat secara

tidak sengaja ketika seorang juru masak Tiongkok menambahkan “nigari” (zat pengental yang terbuat dari air laut) ke dalam susu kedelai. Campurannya mengental, dan juru masak menyadari bahwa massa padat dapat ditekan menjadi balok padat yang dapat digunakan dalam berbagai hidangan.. Seiring waktu, tahu menjadi makanan populer di Tiongkok, dan akhirnya menyebar ke bagian lain Asia Timur, seperti Jepang dan Korea. Menurut (Shurtleff & Aoyagi, 2014) tahu diperkirakan berasal dari daerah barat daya China, dan menyebar ke Asia Tenggara, Jepang, dan Korea selama Dinasti Tang (618-907 M). Dalam budaya tersebut, tahu sering digunakan sebagai pengganti daging dalam hidangan vegetarian dan vegan. Pada abad ke-20, tahu menjadi lebih dikenal luas di Barat, khususnya di Amerika Serikat, yang pertama kali diperkenalkan pada tahun 1960-an oleh toko makanan sehat dan restoran vegetarian. Saat ini, tahu banyak tersedia di supermarket dan merupakan bahan populer di banyak hidangan vegetarian dan vegan di seluruh dunia.

Pepes merupakan salah satu makanan tradisional yang khas dari Indonesia. Asal Usul masakan pepes datang dari tanah Pasundan Jawa Barat, orang sunda menyebut pepes dengan nama pais pepes atau pais yang menurut bahasa Sunda merupakan suatu cara yang khas dari Jawa Barat untuk mengolah bahan makanan (biasanya untuk ikan) dengan bantuan daun pisang untuk membungkus ikan beserta bumbunya. Jika melihat dari cara proses dan membuat serta cara pematangannya yang sederhana, bisa dipastikan asal usul pepes sudah berusia sangat tua.

Burmese tofu, yang juga dikenal sebagai *shan tofu*, adalah sejenis tahu yang terbuat dari tepung *chickpeas*, atau sari *chickpeas* bukan terbuat dari kacang kedelai. *Burmese tofu* adalah makanan populer di Myanmar (sebelumnya dikenal sebagai Burma) dan sering digunakan dalam hidangan vegetarian dan vegan. *Burmese Tofu* memiliki tekstur dan rasa yang sedikit berbeda dari tahu yang terbuat dari kedelai, menjadikannya pengganti daging yang baik dalam hidangan tertentu yaitu pepes tahu sebagai contoh. *Burmese Tofu* adalah sumber protein, serat, dan nutrisi penting lainnya yang baik. Produk ini memiliki keunggulan seperti *gluten free*, dan *soy free* menjadikannya pilihan yang baik untuk orang dengan intoleransi *gluten* dan kedelai. Menurut (Sangave et al., 2017) burmese tofu mengandung protein nabati yang tinggi serta serat dan vitamin B. Kandungan gizi burmese tofu

yang tinggi membuatnya menjadi alternatif yang baik untuk pengganti daging bagi orang yang menjalani pola makan vegetarian atau vegan sehingga produk ini dapat menjadi produk inovasi baru pada makanan vegetarian. Menciptakan rasa, aroma, tekstur dan penampilan sehingga penulis menggunakan produk burmese tofu ini sebagai bahan penelitian.

Melihat keunggulan yang ada pada *Burmese tofu*, penulis mengangkat materi ini dalam Tugas Akhir dengan judul “**Penggunaan Produk Burmese Tofu Sebagai Substitusi Tahu Pada Hidangan Pepes Tahu**”.

TABEL 1. 1
PRODUK EKSPERIMEN BURMESE TOFU YANG SUDAH DILAKUKAN

No	Nama Produk	Eksperimen	Tahun	Penjelasan
1	<i>Burmese tofu</i> goreng dengan saus asam manis	YouTube: Khin’s Kitchen	2020	Rasio yang digunakan yaitu <i>chickpeas</i> dan air 1 : 2 ½. Serta proses pemasakan dengan metode <i>deep fry</i>
2	Salad <i>burmese tofu</i>	YouTube: Asian Myanmar Food Recipes	2020	Rasio yang digunakan yaitu <i>chickpeas</i> dan air 1 : 3. Tidak ada proses pemasakan
3	Kari <i>burmese tofu</i>	YouTube: Tun Tun Vlogs	2020	Rasio yang digunakan yaitu <i>chickpeas</i> dan air 1 : 2. Serta proses pemasakan dengan metode <i>stew</i>
4	<i>Pan fry Burmese tofu</i>	YouTube: Sam’s Home Kitchen	2022	Rasio yang digunakan yaitu <i>chickpeas</i> dan air 1 : 2 ½. Serta proses pemasakan dengan metode <i>pan fry</i>

Sumber: Data olahan penulis, 2023

1.2 Pertanyaan Penelitian

1. Bahan apa saja yang dibutuhkan dalam pembuatan pepes *burmese tofu*?
2. Bagaimana mencari tahu minat kosnumen terhadap pepes *burmese tofu*?

3. Mencari informasi prospek bisnis pepes *burmese tofu*?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Tujuan Akademis

- a. Sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menempuh pendidikan Diploma 3 pada Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- b. Sebagai instrumen untuk menerapkan ilmu yang telah didapatkan oleh penulis selama menjalani pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Penulis dapat mengetahui bahan – bahan yang dibutuhkan dalam membuat pepes *Burmese tofu*, baik dari bahan perishable maupun groceries
- b. Sebagai makanan alternatif yang lebih sehat bagi masyarakat yang menyukai hidangan olahan tahu, khususnya hidangan pepes tahu.
- c. Bisnis, inovasi, dan kegemaran masyarakat.

1.4 Metode Penelitian

1.4.1 Metode Eksperimen

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis memilih menggunakan metode penelitian eksperimen. Eksperimen berasal dari bahasa latin yang artinya adalah menguji coba. Ini adalah suatu tindakan dan pengamatan yang dilakukan untuk memeriksa atau menguji hipotesis, serta untuk memahami hubungan sebab-akibat antara gejala. Menurut (Neuman, 2014), penelitian eksperimen adalah metode penelitian yang memungkinkan peneliti untuk memanipulasi satu atau lebih variabel bebas dalam kondisi yang terkontrol untuk mengukur pengaruhnya terhadap variabel terikat. Sedangkan menurut Menurut Zulnaldi (2007: 17), metode eksperimen adalah jenis penelitian yang dilakukan untuk mengungkapkan hubungan sebab-akibat antara dua variabel atau lebih. Dalam metode ini, pengaruh variabel lain dikendalikan. Penelitian ini melibatkan pemberian variabel bebas dengan sengaja kepada objek penelitian untuk melihat dampaknya pada variabel terikat dapat disimpulkan bahwa metode penelitian eksperimen merupakan metode penelitian kuantitatif yang digunakan untuk mengetahui pengaruh variabel bebas (perlakuan) terhadap variabel terikat (hasil) dalam suatu kondisi yang terkontrol.

Kondisi ini dikendalikan sedemikian rupa sehingga tidak ada variabel selain variabel perlakuan yang mempengaruhi variabel dependen.

1.4.2 Teknik Pengumpulan Data

A. Studi Kepustakaan.

Studi kepustakaan adalah penelitian yang dilakukan dengan mengkaji referensi, teori, dan literatur ilmiah yang terkait dengan nilai, budaya, dan norma yang ada dalam konteks sosial yang sedang diteliti. Tujuannya adalah untuk memahami dan mengumpulkan informasi yang relevan dari sumber-sumber tertulis yang telah ada (Sugiyono, 2013).

B. Observasi.

Observasi adalah cara untuk memperoleh informasi langsung dari sumbernya dengan melakukan pengamatan. Pengamatan dapat dilakukan secara langsung atau tidak langsung. Tujuan dari observasi adalah untuk mendapatkan informasi yang lebih akurat, seperti tentang tempat, orang, kegiatan, objek, tindakan, atau peristiwa. Menurut (Supriyati, 2011), observasi adalah sebuah metode pengumpulan data penelitian yang dilakukan dengan cara yang alami dan terjadi dalam konteks yang alami. Dalam observasi, peneliti secara wajar berpartisipasi dalam interaksi yang diamati.

C. Uji Organoleptik.

Uji organoleptik atau yang bisa juga di sebut sebagai uji sensorik atau uji indra merupakan cara pengujian dengan menggunakan indra yang ada pada tubuh manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu. Pengujian organoleptik dapat memberikan indikasi kebusukan, kekurangan mutu dan kerusakan lainnya dari produk. Menurut Nasiru (dalam Ayustaningwarno, 2014:1), uji organoleptik adalah metode penilaian yang melibatkan indera atau penilaian sensorik. Metode ini digunakan untuk mengamati rasa, warna, bentuk, aroma, dan tekstur suatu produk seperti obat, makanan, atau minuman dengan memanfaatkan kemampuan indera manusia. Tujuan dari uji organoleptik ini adalah untuk memastikan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh konsumen.

D. Kuesioner

Metode kuesioner merupakan salah satu contoh pengumpulan data primer dengan cara mengumpulkan data secara langsung dari responden atau panelis melalui penyelesaian survei.

Kuesioner adalah metode pengumpulan data dengan cara memberi responden seperangkat pertanyaan untuk dijawab (Sugiyono 2010).

F. Panelis.

Panelis adalah kelompok orang yang terdiri dari ahli atau non-ahli yang memiliki pengetahuan atau pengalaman tertentu dalam bidang tertentu dan diberi tugas untuk memberikan penilaian atau evaluasi atas suatu hal (DeVellis, 2016)

Untuk melakukan penilaian uji organoleptik, diperlukan uji panel. Untuk dapat menilai suatu kualitas atau menganalisis sifat sensorik suatu komoditas, panel berfungsi sebagai instrumen atau alay. Panel ini terdiri dari orang atau kelompok yang tugasnya menilai sifat atau kualitas barang berdasarkan kesan subjektif. Orang yang menjadi anggota panel disebut panelis.

Dalam Tugas Akhir ini, penulis hanya menetapkan beberapa jenis panelis saja, diantaranya :

1. Penggemar makanan khusus nya olahan berbahan tahu

Kalangan masyarakat yang mengkonsumsi makanan olahan tahu secara rutin dan dapat memberikan penilaian terhadap produk hasil penelitian.

2. Penggemar makanan sehat.

Kelompok masyarakat yang mengikuti gaya hidup vegetarian, penggiat vegetarian dan orang-orang yang menjalani pola makan sehat dan gaya hidup sehat, serta dapat mereview produk penelitian.

3. Panelis ahli

Dosen gizi atau tata boga, khusus nya yang sudah mengikuti seminar atau uji organoleptik. Serta para juru masak professional atau chef yang ada di *industry food and beverage*.

B. Sampling.

Data yang dikumpulkan berupa penilaian dari para panelis. Hasil data yang terkumpul dapat menjadi acuan kualitas produk percobaan penulis ditinjau dari penilaian uji organoleptik.

Menurut Margono (2004) sampling adalah cara untuk menentukan sampel yang jumlahnya sesuai dengan ukuran sampel yang akan dijadikan sumber data sebenarnya, dengan memperhatikan sifat-sifat serta penyebaran populasi agar diperoleh sampel yang sesuai dengan data.

1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penulis melaksanakan penelitian Tugas Akhir ini di tempat tinggal kerabat penulis yang bertempat di Jl. Cijerokaso Cluster Green Residence, Sarijadi, Bandung.

2. Waktu Penelitian

Penulis Melaksanakan rangkaian-rangkaian percobaan dari penelitian pembuatan pepes *Burmese tofu* dalam periode waktu dari bulan Maret 2023 hingga Juni 2023.