

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging sapi adalah salah satu sumber protein hewani yang umum dikonsumsi di banyak negara. Daging sapi kaya akan nutrisi, termasuk protein berkualitas tinggi, zat besi, zinc, vitamin B kompleks, dan lemak sehat seperti asam lemak omega-3. Namun, daging sapi juga mengandung lemak jenuh yang tinggi, yang dapat meningkatkan risiko penyakit jantung jika dikonsumsi secara berlebihan. Seitan, juga dikenal sebagai gandum gluten atau daging gandum, adalah alternatif nabati yang populer untuk daging sapi. Seitan dibuat dari gluten, protein yang terdapat dalam tepung gandum dengan menghilangkan pati dan seratnya. Proses ini menghasilkan tekstur yang mirip dengan daging dan memberikan kandungan protein yang tinggi. Seitan adalah sumber protein nabati yang kaya akan asam amino esensial, seperti lisin dan metionin. Namun, karena seitan terbuat dari gluten, orang dengan alergi atau sensitivitas gluten harus menghindarinya.

Sebagai makanan nabati, seitan sering digunakan sebagai pengganti daging dalam hidangan seperti burger, steak, kaldu, atau dalam masakan Asia seperti masakan Tionghoa dan Jepang. Seitan memiliki tekstur yang kenyal dan dapat menyerap rasa dengan baik, menjadikannya pilihan yang populer bagi orang yang mencari alternatif nabati untuk daging. Penting untuk dicatat bahwa

preferensi makanan adalah hal yang sangat pribadi, dan pilihan antara daging sapi dan seitan tergantung pada kebutuhan nutrisi, preferensi diet, dan pertimbangan etis atau agama seseorang.

Daging sapi telah menjadi bagian penting dari tradisi kuliner Indonesia selama berabad-abad. Pada awalnya, sapi di Indonesia umumnya digunakan sebagai hewan kerja di bidang pertanian, transportasi, atau upacara adat. Namun, seiring waktu, sapi mulai dipandang sebagai sumber daging yang bernilai gizi tinggi dan menjadi bagian tak terpisahkan dari masakan Indonesia. Dalam sejarah kuliner Indonesia, penggunaan daging sapi dapat ditelusuri hingga masa pengaruh budaya Hindu-Buddha dan Islam. Pada masa Hindu-Buddha, pengorbanan hewan, termasuk sapi, adalah bagian penting dari ritual keagamaan. Dalam kehidupan sehari-hari, daging sapi diolah menjadi hidangan lezat seperti rendang, gulai, sate, atau semur. Selain itu, kulit sapi juga digunakan untuk membuat kulit kerupuk yang populer. Pada masa penjajahan, daging sapi menjadi bagian penting dari pola makan masyarakat Indonesia. Sapi dijadikan bahan makanan yang penting untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, terutama di daerah pedesaan. Namun, karena keterbatasan akses dan harga yang tinggi, daging sapi pada waktu itu lebih sering dikonsumsi oleh golongan ekonomi menengah ke atas.

Seitan, sebagai produk nabati yang terbuat dari gluten, tidak memiliki sejarah yang panjang dalam tradisi kuliner Indonesia. Meskipun penggunaan

gluten dalam masakan Indonesia sudah ada dalam bentuk lain seperti tempe dan tahu.

Seitan sebagai produk khusus terbuat dari gluten belum begitu dikenal di Indonesia hingga saat ini. Namun, dengan meningkatnya kesadaran akan gaya hidup vegetarian atau vegan di Indonesia, permintaan terhadap pengganti daging nabati seperti seitan semakin meningkat. Beberapa produsen makanan nabati di Indonesia mulai memproduksi seitan untuk memenuhi kebutuhan pasar yang berkembang ini. Seitan kemudian digunakan sebagai alternatif nabati dalam hidangan seperti burger nabati, mie vegetarian, atau dalam masakan khas Indonesia yang biasanya menggunakan daging sapi. Penting untuk dicatat bahwa sejarah seitan dan daging sapi di Indonesia adalah konteks yang berbeda. Sementara daging sapi telah menjadi bagian integral dari budaya kuliner Indonesia, penggunaan seitan masih tergolong baru dan berkembang dalam beberapa tahun terakhir seiring dengan meningkatnya kesadaran akan diet nabati dan gaya hidup sehat.

Seitan berpotensi menjadi produk yang sejalan dengan penjualan daging asli, karena akan sangat sulit untuk menggantikannya sepenuhnya. Setidaknya produk ini bisa mengurangi permintaan daging asli di pasaran. Survei ini penting untuk mengetahui peluang dan tantangan pengembangan seitan secara ramah konsumen dan tentunya ramah lingkungan.

Sebagai penulis, saya memiliki beberapa alasan mengapa penulis memilih topik makanan ini karena penulis tertarik untuk meneliti dan mengembangkan

topik ini lebih lanjut. Sebagai penulis, saya berharap kedepannya masyarakat Indonesia dapat menerima ragam makanan tersebut dengan baik, dengan versi yang penulis modifikasi juga mudah diterima oleh sebagian besar masyarakat tanpa mengubah ciri khas dan keaslian makanan tersebut. Temuan di bidang kuliner dalam pengembangan materi ini, maka penulis mengangkat topik **SUBSTITUSI DAGING SAPI MENGGUNAKAN BAHAN DASAR SEITAN PADA PENGOLAHAN SOTO DAGING** sebagai judul dari tugas akhir untuk menempuh program studi di Politeknik Pariwisata Bandung. Sebagai penulis, saya berharap seitan dapat berperan sebagai pengganti daging dalam pembuatan soto di masa mendatang. Dan saya sebagai penulis sangat berharap kedepannya masyarakat Indonesia maupun orang asing di luar Indonesia bisa mencicipi masakan ini dengan bahan dasar seitan.

B. PERTANYAAN PENELITIAN

Uraian yang telah dijabarkan pada latar belakang sebelumnya akan penulis identifikasikan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pengolahan seitan sehingga menjadi substitusi daging.
2. Apa yang membuat seitan ini lebih unggul dari pada bahan dasar daging pada soto daging.
3. Bagaimana respon para panelis terhadap produk soto oseng dan soto bandung yang penulis eksperimenkan.

C. TUJUAN PENELITIAN

Tujuan formal dan tujuan operasional dalam membuat tugas.akhir, diantaranya adalah :

1. Tujuan Formal

- a. Tujuan formal pada penulisan tugas akhir ini buat memenuhi salah satu syarat pada merampungkan ujian akhir buat menempuh studi di acara Diploma III Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Untuk menambah pengetahuan atau wawasan khususnya bagi saya sebagai penulis dan umumnya untuk masyarakat luas bagaimana Seitan dapat menjadi substitusi daging hewani pada pembuatan berbagai macam hidangan nusantara.
- b. Untuk mengetahui bagaimana respon para vegetarian Indonesia dengan adanya seitan sebagai tambahan pilihan pada menu yang akan mereka santap.
- c. Untuk mengetahui seberapa banyak keunggulan tersendiri dari macam-macam olahan soto nusantara terutama olahan soto daging pada umumnya yang berbahan dasar daging.
- d. Untuk dijadikan sebagai ide bisnis.

- e. Untuk memperkenalkan sebuah inovasi hidangan baru berupa olahan soto daging berbahan dasar seitan

D. PENDATAAN DAN TEHNIK PENGUMPULAN DATA

a. Metode Penelitian

Metode penelitian yang penulis gunakan sebagai penulis dalam penulisan tugas akhir ini adalah metode eksperimen. sebagai penulis saya akan bereksperimen seitan dalam pembuatan soto oseng khas betawi sebagai substitusi dari daging sapi sebagaibahan dasarnya. dengan menggunakan metode ini akan dapat diketahui dan dapat dibuktikan bagaimana hasil dari pergantian bahan tersebut.

b. Prosedur penelitian

Sebagai penulis saya akan melakukan eksperimen sebagai mana untuk membandingkan hidangan seitan dan daging sapi asli dengan tetap mengikuti standar dasar resepnya. maka penulis akan melakukan pengamatan, pencatatan, pendokumentasian, dan melakukan uji panelis dan akan mengolah data dari hasil penilaian uji panelis, setelah itu penulis akan melakukan analisa dan penulis akan menarik kesimpulan.

c. Tehnik pengumpulan data

1. Tehnik Kuesioner

Sebagai penulis disini saya akan menggunakan tehnik kepustakaan untuk mendapatkan sumber informasi dari buku-buku dan jurnal untuk memperoleh data dan teori-teori dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini. Penulis juga akan menggunakan tehnik Kualitatif agar menjadi sebuah tujuan dalam membandingkan teori dengan fakta tertulis.

2. Observasi

Sebagai penulis saya melakukan pengamatan saat melakukan eksperimen, kemudian melakukan pencatatan data pada saat proses pembuatan seitan dan akan menjadi sebuah bahan pertimbangan untuk mendapatkan hasil penelitian yang baik.

3. Wawancara

Sebagai penulis saya disini akan melakukan tehnik pengumpulan data berupa wawancara yang dapat dilaksanakan dengan mengajukan beberapa pertanyaan kepada responden yang telah disiapkan sebelumnya.

E. LOKASI DAN WAKTU KEGIATAN

1. Lokasi

a. Lokasi penelitian

Lokasi yang penulis pilih saat melaksanakan proses Pra-eksperimen untuk Tugas Akhir ini adalah rumah kediaman penulis pribadi yang berlokasi di jalan Gitar no 26, Lengkong, Kota Bandung, Jawa barat.

b. Lokasi Penelitian panelis

Jl. K.H. Ahamad Dahlan Jl. Banteng No.106 Turangga
Kecamatan Lengkong, Kota Bandung, Jawa barat

2. Waktu

a) Waktu penelitian

Waktu untuk melakukan penelitian ini dilaksanakan dari bulan Maret
Hingga bulan Juni tahun 2023

b) Waktu penelitian panelis

Waktu untuk melakukan penelitian ini dilaksanakan dari bulan Mei hingga
bulan Juni tahun 2023