

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mayoritas masyarakat di Indonesia mengetahui dan pernah mencoba produk berbahan dasar daging berbentuk bulat yang disebut bakso, produk ini merupakan salah satu makanan yang paling banyak dikonsumsi oleh konsumen, baik dari anak-anak, dewasa hingga orang tua, makanan ini memiliki cita rasa yang lezat dan nilai gizi yang tinggi (Siska et al, 2018).

Bakso itu hanya dianggap sebagai makanan pelengkap saja tetapi juga bisa dijadikan makanan utama dengan sendirinya . Bakso adalah produk berbentuk bulat yang terbuat dari protein seperti daging, bisa berupa sapi, ikan, ayam atau udang. Bakso merupakan hidangan daging tradisional di Indonesia. Cara menyiapkannya adalah dengan mencampurkan daging, bawang bombay, garam dan tepung tapioca atau sagu ke dalam adonan, lalu digulung menjadi berbentuk bola sebelum dimasukan ke dalam air mendidih (Purnomo dan Rahardiyana, 2008).

Selain dalam bahan, bakso juga ada yang diolah berdasarkan dari cara pembuatannya, bakso yang disajikan dengan kuah kaldu sapi adalah sajian bakso yang paling umum dilihat di jalanan Indonesia, selain itu ada bakso bakar, yaitu bakso yang diolesi dengan bumbu khusus lalu dibakar, disajikan dengan saus kacang (Wulandari & Zubaidah, 2016). Lalu ada juga tahu bakso, yaitu tahu diisikan dengan adonan bakso, dimasak dengan cara dikukus lalu digoreng.

Bakso merupakan produk yang dikonsumsi oleh banyak orang, namun tidak semua kelompok masyarakat boleh mengonsumsi makanan berprotein hewani. Oleh sebab itu, perlu diadakannya pengolahan bakso nabati yang bebas kolesterol. Jamur tiram bisa dijadikan bahan utama dalam pembuatan bakso karena tidak mengandung kolesterol sehingga memiliki potensial yang tinggi untuk diolah dan dijadikan bakso berbahan nabati (Djriyah et al, 2001).

Di Indonesia sendiri jarang ditemui penjual bakso atau rumah makan yang menjual bakso dengan bahan utama non daging. Oleh karena itu, keberadaan bakso yang berbahan utama daging sintetis, diharapkan dapat menciptakan banyak variasi dalam cara pembuatan bakso dengan memenuhi pola makan bagi vegetarian (Mulyani Tri et al, 2017).

Salah satu jenis tanaman yang tidak tergantung pada musim dan tidak memerlukan lahan yang luas adalah jamur. Sesama masyarakat menyukai beberapa jenis jamur karena mereka memberikan sumber gizi yang sama dengan daging ayam, sapi, dan ikan. Jamur tiram adalah jenis jamur yang biasa ditanam sebagai bahan utama dan banyak dijual kepada masyarakat. (Andriyani, 2017)

Jamur tiram, yang tumbuh berderet menyamping pada batang kayu lapuk dan memiliki tubuh mekar berbentuk corong dangka seperti cangkang laut, adalah salah satu jamur yang sangat berharga dibandingkan jamur lainnya. Ada juga yang menyebutnya jamur barat (Sumarni, 2006). Jamur tiram memiliki jumlah protein yang lebih tinggi dibandingkan beras atau gandum. Mereka juga memiliki banyak serat yang baik untuk pencernaan, sehingga cocok untuk orang yang mengikuti diet rendah kalori.

Jamur tiram adalah bahan yang cepat rusak beberapa hari setelah dipanen, jamurinya akan mengalami perubahan dalam bentuk, tekstur rasa, dan warna. Untuk mengatasi ini diperlukannya inovasi dalam pengolahan berbahan jamur menjadi produk siap dikonsumsi yang memiliki nilai jual serta minat yang tinggi, di kalangan masyarakat. Jenis pengolahannya bisa bermacam-macam contohnya seperti abon, *nugget*, bakso, keripik dan masih banyak lagi. Produk olahan tersebut memiliki harga yang relatif murah dibandingkan produk olahan daging (Andriyani, 2017).

Salah satu contoh nyata dalam penggunaan jamur dalam makanan adalah tempat makan yang terletak di Yogyakarta, yaitu Jejamuran. Tempat ini menawarkan macam-macam masakan yang terbuat dari jamur. Jenis-jenis menuanya terdiri dari sate, tongseng, rendang, dan masih banyak lagi (Aroyandini et al., 2020). Dengan adanya tempat ini, menunjukkan potensi yang dimiliki oleh jamur sebagai substitusi daging, terutama pada pembuatan bakso.

Sumber utama protein di Indonesia tergantung dari penghasilan ekonomi masyarakat. Bagi yang memiliki penghasilan cukup bisa didapatkan dari daging sapi, ayam, telur ataupun susu, sedangkan bagi yang ekonominya kurang mencukupi bisa didapatkan dari biji-bijian ataupun kacang-kacangan salah satu jenisnya adalah kedelai. Proteinnya mempunyai sifat sedemikian rupa sehingga dapat merupai dengan sifat – sifat daging. (Andriyani, 2017).

Produk kedelai dapat digunakan dalam berbagai cara. Mungkin tidak ada tanaman lain yang dapat menghasilkan jumlah makanan yang sama dengan kedelai. Protein kacang-kacangan ini mudah diubah menjadi serat lentur dan kenyal yang

mirip dengan serat daging. Produk kedelai yang utama di pasar internasional adalah tepung kedelai yang memiliki kandungan protein sebanyak 50-70 % (Winarno, 1993).

Indonesia banyak menggunakan kedelai dalam industri makanan dan rumah tangga. Bahan-bahan ini telah banyak diolah menjadi berbagai produk makanan seperti tempe, tahu, kecap, serta susu kedelai. Karena kandungan nutrisinya yang tinggi dalam biji-bijian ini, produk olahan kedelai menjadi salah satu sumber nutrisi yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia. Selain itu, harganya yang terjangkau menjadikannya salah satu sumber nutrisi yang populer (Andari, 2016).

Tepung kedelai merupakan salah bentuk pengolahan dari kedelai, bentuk pengolahan ini berguna untuk menurunkan kadar air pada suatu bahan sehingga dapat memperpanjang waktu penyimpanan karena kedelai mempunyai kadar air yang tinggi dan meningkatkan cita rasa dari kedelai itu sendiri. Tepung kedelai juga dapat mengikat daya ikat bahan pangan karena mengandung protein dan pati yang mampu mengikat air. Tepung ini dapat digunakan dalam pembuatan produk makanan yang memiliki kandungan protein yang tinggi. Penggunaan tepung kedelai juga dapat menambah tekstur karena kedelai mengandung kandungan serat yang baik (Andari, 2016).

Varian menu bakso alternatif menggunakan bahan dasar jamur tiram dan tepung kedelai mengandung nutrisi yang bisa berguna bagi kesehatan, walaupun bahan-bahan tersebut sangat jarang diketahui sebagai bahan dasar utama dalam pembuatan bakso. Dengan adanya produk alternatif ini, bisa dapat dijadikan sebagai produk pangan yang siap saji dan dapat memenuhi kebutuhan protein

konsumen vegetarian atau bagi konsumen yang memilih untuk mengurangi konsumsi daging.

Vegetarian adalah seseorang yang hanya makan makanan tanaman, seperti sayur-sayuran, biji-bijian, kacang-kacangan, dan buah-buahan. Vegetarian ini berasal dari kata latin “*vegetus*”, yang berarti keseluruhan, sehat, segar, lincah, dan penuh semangat hidup (Andari, 2016). Ada sejumlah alasan mengapa masyarakat kini mulai menjadi vegetarian, alasan utamanya adalah mengurangi resiko penyakit berbahaya, meningkatkan metabolisme tubuh, serta menurunkan berat badan.

Dari hal-hal yang diketahui tentang bahan-bahan ini, maka saya mengangkat tema “**SUBSTITUSI DAGING SAPI MENGGUNAKAN JAMUR TIRAM DAN TEPUNG KEDELAI DALAM PEMBUATAN VARIASI MENU BAKSO (BAKSO KUAH, BAKSO BAKAR, TAHU BAKSO)**” sebagai judul di tugas akhir saya di Politeknik Pariwisata NHI Bandung untuk menyelesaikan Program Studi Seni Kuliner. Sebagai penulis, saya sangat berharap jamur tiram dan tepung kedelai dapat digunakan sebagai pengganti daging dalam pembuatan variasi menu bakso di masa depan. Selain itu, saya juga berharap orang-orang di Indonesia mulai makan variasi menu bakso yang dibuat dengan jamur tiram dan tepung kedelai.

1.2 Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan data yang telah penulis kumpulkan dan evaluasi, maka penulis menemukan pertanyaan penelitian berikut ini:

- a. Bagaimana pengembangan resep bakso berbahan dasar jamur tiram dan tepung kedelai ?
- b. Bagaimana perbandingan harga jual varian menu bakso berbahan dasar jamur tiram dan tepung kedelai dengan bakso sapi ?
- c. Bagaimana respon serta penilaian konsumen atau panelis terhadap varian menu bakso berbahan dasar jamur tiram dan tepung kedelai yang dibandingkan dengan bakso sapi ?

1.3 Tujuan Penelitian

Penulis memiliki dua kategori untuk tujuan penelitian dalam penyusunan tugas akhir ini, yakni sebagai berikut:

1.3.1 Tujuan Akademis

Penulis ingin menyelesaikan pendidikan Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam program studi Seni Kuliner (SKU), yang dimana penyusunan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan.

1.3.2 Tujuan Operasional

- a. Merumuskan pengembangan resep untuk bakso terbuat dari bahan dasar jamur tiram dan tepung kedelai.
- b. Mengetahui perbandingan harga jual varian menu bakso berbahan dasar jamur tiram dan tepung kedelai dengan bakso sapi.

- c. Mengetahui respon serta penilaian dari konsumen atau panelis terhadap varian menu bakso terbuat dari bahan dasar jamur tiram dan tepung kedelai yang dibandingkan dengan bakso sapi.

1.4 Metode Penelitian

Tugas akhir ini menggunakan eksperimen sebagai bagian dari metode penelitian kuantitatif. Penelitian dengan pendekatan eksperimental dilakukan untuk mengetahui seberapa efektif suatu perlakuan tertentu dibandingkan dengan perlakuan lain dalam kondisi yang terkendali (Sugiyono, 2013). Ada juga definisi lain bahwa pendekatan eksperimen adalah jenis penelitian yang dilakukan untuk mengetahui bagaimana suatu perlakuan yang dipilih oleh peneliti berdampak pada hasilnya. Perlu dipahami bahwa metode eksperimen adalah jenis penelitian yang bertujuan untuk mengevaluasi apa yang dilakukan seseorang terhadap subjek tertentu, menguji hipotesis tentang efeknya, dan membandingkannya dengan berbagai variabel (Arini, 2010).

1.5 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data diterapkan agar data serta teori yang terdapat di dalam tugas akhir ini akurat dan relevan dengan kenyataan. Dengan adanya data ini maka jalannya eksperimen akan terbantu. Pengumpulan data adalah tahap penelitian yang paling strategis karena tujuan utama dalam penelitian tersebut adalah untuk mengumpulkan data (Sugiyono, 2013). Data yang perlu dikumpulkan

untuk eksperimen ini dievaluasi dalam berbagai aspek pada produk eksperimen yang dibuat.

1.5.1 Uji Organoleptik dan Uji Hedonik

Uji organoleptik atau pengujian indera atau sensori merupakan suatu metode pengujian yang menggunakan indera yang dimiliki oleh manusia sebagai alat mengukur daya terima suatu produk. Pengujian ini dapat memberikan indikasi yang ada pada produk eksperimen. Indikasi tersebut didapatkan dari penampilan, tekstur, aroma, rasa, kandungan gizi, dan hal-hal lain yang bisa menjadi indikasi yang penting atau relevan pada produk tersebut. Melalui uji organoleptik bisa mencapai tingkat relevansi yang tinggi terhadap kualitas produk karena dapat berhubungan langsung dengan selera konsumen (UNBB, 2008).

Uji hedonik, juga dikenal sebagai uji kesukaan, didasarkan pada kesukaan konsumen suatu produk. Metode evaluasi sederhana didasarkan pada suka atau tidak suka seorang panelis terhadap produk yang diuji, sehingga metode hedonik sangat populer di kalangan masyarakat, terutama saat memperkenalkan barang baru (Kartika, 1988).

1.5.2 Penilaian Panelis

Salah satu hal terpenting dalam uji sensori adalah adanya satu orang atau lebih yang dapat memberikan penilaian mutu serta tanggapan terhadap produk eksperimen tersebut. Kelompok orang tersebut disebut panel dan anggotanya disebut panelis. Para panelis diberi penjelasan umum tentang pengujiannya tersebut, lalu akan diberikan sebuah kuisioner berisi

penilaian serta masukan yang harus diisi (Khairunnisa & Abri, 2019). Dalam tugas akhir ini panel yang dibutuhkan itu dua, yakni panel ahli dan panelis umum.

a. Panelis Ahli

Panelis ini merupakan orang yang memiliki kepekaan yang tinggi, mampu menilai dengan cepat dan efisien, mampu mendeteksi kelebihan dan kekurangan, serta orang ini memiliki keahlian serta pengetahuan tentang produk yang diuji (Khairunnisa & Abri, 2019). Dalam kata lain orang ini merupakan seorang yang ahli, yang sudah mendalami di bidang tertentu, apabila dalam konteks tugas akhir ini, seorang yang ahli dalam bidang kuliner.

b. Panelis Umum

Panelis umum itu terdiri dari 30 orang atau lebih, yang dimana orang tersebut dipilih secara acak dan bisa menjadi nilai tambahan apabila orang tersebut termasuk ke dalam pasar target produk. Panel ini bersifat umum serta panelis yang terpilih memiliki pengetahuan yang tidak mendalam (umum) mengenai produk yang akan diuji (Khairunnisa & Abri, 2019).

1.6 Lokasi dan Waktu Kegiatan

1.6.1 Lokasi

Selama proses penulisan tugas akhir dan eksperimen, lokasi yang saya pilih adalah rumah pribadi penulis yang berada di Jalan Ligar Kencana No. 4, Cigadung, Bandung, Jawa Barat – 41911. Serta untuk penilaian panelis dilakukan di area sekitar daerah Gegerkalong dan Dago.

1.6.2 Waktu

Waktu untuk melakukan penelitian ini dilaksanakan dari bulan Agustus hingga bulan Desember tahun 2023.