

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pola makan sehat telah menjadi populer di Indonesia dalam beberapa tahun terakhir. Biasanya, orang yang menjalani pola makan sehat cenderung menghindari makanan yang tidak baik bagi tubuh. Salah satunya adalah vegan. Selain dikenal sebagai salah satu bentuk pola makan yang sehat, vegan juga dikenal sebagai sebutan bagi orang yang tidak mengonsumsi daging hewani dan produk-produknya, melainkan hanya mengonsumsi makanan berbahan tumbuhan atau nabati.

Dilansir dari kompas.com, Dr. Susianto, MKM, Presiden *World Vegan Organisation (WVO)* dan *Vegan Society of Indonesia (VSI)*, mengakui bahwa popularitas vegan terus meningkat setiap tahunnya. Susianto mengatakan, saat ini ada sekitar 700 juta orang di seluruh dunia yang termasuk vegetarian dan vegan. Menurutnya, peningkatan populasi vegan dapat dilihat dari semakin banyaknya tempat makan vegan di Indonesia, yang meningkat hingga 40 kali lipat.

Di tengah perubahan tersebut, salah satu bidang yang semakin diminati adalah penggunaan alternatif yang lebih sehat dan berkelanjutan, terutama pengganti daging sapi. Dalam beberapa tahun terakhir, nangka muda telah menjadi pengganti daging sapi yang menarik di banyak masakan. Dalam penelitian ini akan menjelaskan alasan penggunaan nangka muda sebagai pengganti daging sapi, dengan menekankan pada aspek kesehatan.

Kesehatan menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi tren ini. Nangka muda kaya akan serat, vitamin, dan mineral yang baik untuk kesehatan. Penggunaan nangka muda dalam makanan vegan memberikan alternatif sehat yang dapat dinikmati oleh konsumen yang peduli dengan kesehatan mereka.

Sebuah jurnal (Shafiq et al., 2017) tentang sifat fitokimia dan nutrisi nangka menunjukkan bahwa nangka kaya akan asam askorbat, fenolik (239,87 mg GAE/100g berat kering) dan flavonoid (109,94 mg QE/100g berat kering). Nangka tinggi akan karbohidrat (13,08%) dan serat (6,32%) namun lebih rendah lemak (5,63%) dan protein (1,48%). Selain itu, berbagai sifat fisikokimia membuat nangka efektif melawan penyakit seperti penyakit kardiovaskular, perkembangan kanker tertentu; dan juga meningkatkan kesehatan mulut dan kulit (Swami et al., 2012).

Selain itu, ketersediaan nangka muda sebagai bahan pengganti daging sapi semakin meningkat di toko-toko makanan, pasar swalayan, maupun pasar tradisional. Namun, nangka muda masih belum dimanfaatkan dengan optimal saat ini, terutama dalam variasi produk dan pemanfaatan potensinya sebagai sumber bahan pangan. Padahal, nangka muda ini memiliki potensi untuk dikembangkan lebih jauh lagi. Kebanyakan olahan nangka muda ini dibuat dengan campuran santan (Nadhifah, 2022). Berikut adalah beberapa olahan nangka muda:

Tabel 1.1 Olahan Nangka Muda

Gudeg
Megono
Gulai Nangka Balungan
Blendi Tewel
Sayur Lodeh
Nangka Muda Teri Medan
Abon Nangka Muda
Tumis Nangka Muda

Sumber: Briliofood 2022 – Olahan Penulis 2023

Sebelumnya, sudah ada beberapa penelitian yang telah membuktikan bahwa nangka bisa dijadikan substitusi untuk daging sapi. Diantaranya adalah penelitian yang dilakukan oleh Darshan Ghangale dan teman-temannya (2022) dengan judul: *Development of plant-based meat analogue using jackfruit a healthy substitute for meat*. Lalu penelitian yang dilakukan oleh Iman Abdullah

(2017) dengan judul: *Effect of Using Unripe Jackfruit As A Meat Substitute On Nutrition Composition And Organoleptic Characteristic Of Meat Patty*. Dan yang terakhir adalah penelitian yang dilakukan oleh Florence Ojiugo Uruakpa dan teman-temannya (2021) dengan judul: *Sensory Attributes of Jackfruit: A beyond Meat Sandwich Filling*. Hasil dari penelitian-penelitian tersebut menunjukkan bahwa nangka muda berhasil menggantikan daging sapi tersebut dan banyak konsumen yang menyukainya.

Taco adalah salah satu hidangan yang sangat terkenal dan populer di seluruh dunia, terutama di Amerika Serikat dan negara-negara yang berada di Amerika Latin. Kehadirannya di kota-kota besar di luar Meksiko dengan jelas menunjukkan betapa globalnya perkembangan taco. Selain itu, variasi isinya yang juga mencerminkan adaptasi lokal, menggambarkan selera dan bahan yang tersedia di berbagai negara. Taco adalah hidangan yang sederhana namun lezat yang terdiri dari kulit tortilla yang diisi dengan berbagai bahan, termasuk daging sapi yang seringkali dipilih menjadi bahan utamanya. Hidangan ini memiliki sejarah panjang yang berasal dari budaya Meksiko dan telah menjadi bagian dari masakan global.

Taco dikenal sebagai makanan yang unik karena fleksibilitasnya dalam isinya. Meskipun daging sapi adalah bahan utama yang paling umum digunakan, variasi taco bisa beragam, mulai dari daging ayam, daging babi, ikan, hingga sayuran. Dalam beberapa tahun terakhir, ada peningkatan kesadaran tentang dampak lingkungan, kesehatan, dan keberlanjutan dalam konsumsi makanan, khususnya daging sapi. Ini telah memicu minat dalam mencari alternatif yang lebih sehat dan berkelanjutan untuk bahan utama dalam hidangan seperti Taco.

Taco dengan bahan dasar nangka muda memiliki potensi yang besar untuk menjadi tren kuliner yang populer di Indonesia. Indonesia dikenal dengan kekayaan sumber daya alamnya, termasuk produksi nangka yang melimpah. Dengan demikian, menggunakan nangka muda sebagai bahan dasar taco akan

memanfaatkan sumber daya lokal dan mendukung perekonomian petani setempat.

Selain itu, Indonesia memiliki selera yang cenderung mencari makanan yang unik, lezat, dan sehat. Nangka muda, dengan tekstur lembut dan rasa manis alami, memberikan variasi yang menarik untuk penggemar kuliner di Indonesia. Selain itu, sebagai buah tropis yang khas, nangka muda dapat menciptakan pengalaman rasa yang eksotis dan mengundang.

Dan saat ini tren makanan vegan dan vegetarian semakin berkembang di Indonesia. Taco berbahan dasar nangka muda dapat menjadi pilihan yang lezat dan memuaskan bagi mereka yang mengikuti gaya hidup tersebut. Dengan promosi yang tepat dan penekanan pada kebersihan dan keberlanjutan, taco nangka muda dapat menarik perhatian konsumen yang peduli terhadap aspek kesehatan dan lingkungan.

Dengan menggabungkan keunikan rasa nangka muda, kekayaan sumber daya alam lokal, dan respons terhadap tren makanan global, pemasaran taco berbahan dasar nangka muda di Indonesia memiliki potensi untuk sukses dan meraih perhatian pasar kuliner yang terus berkembang di negara ini. Berdasarkan data tersebut, maka dari itu penulis bermaksud untuk membuat *beef*taco dengan mengganti daging sapi menggunakan nangka muda yang lebih sehat dan juga mudah untuk didapatkan di pasaran Indonesia.

Berdasarkan alasan-alasan di atas, penulis tertarik untuk mengangkat hal ini kedalam penelitian dengan judul:

**“PENGUNAAN NANGKA MUDA SEBAGAI BAHAN
SUBSTITUSI DAGING SAPI DALAM PEMBUATAN *BEEF TACO*.”**

B. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan latar belakang penelitian diatas, penulis membuat beberapa pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana cara pembuatan *beef* taco yang menggunakan nangka muda sebagai substitusi daging sapi?
2. Bagaimana hasil uji organoleptik (penampilan, rasa, aroma, tekstur) pada olahan *beef* taco yang menggunakan nangka muda sebagai substitusi daging sapi?
3. Bagaimana hasil hedonik (penerimaan konsumen) pada olahan *beef* taco yang menggunakan nangka muda sebagai substitusi daging sapi?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penyusunan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Formal

Tujuan formal dari penelitian serta penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai persyaratan umum untuk menyelesaikan program Diploma III di Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Untuk mengetahui cara pembuatan *beef* taco menggunakan nangka muda sebagai substitusi daging sapi.
- b. Untuk mengetahui penampilan, rasa, aroma, dan tekstur *beef* taco yang menggunakan nangka muda sebagai substitusi daging sapi.
- c. Untuk mengetahui bagaimana penerimaan konsumen terhadap olahan *beef* taco yang menggunakan nangka muda sebagai substitusi daging sapi.

D. Metode Penelitian

1. Metode Eksperimen

Dalam suatu penelitian, penggunaan metode ini pasti diperlukan. karena dengan menggunakan suatu metode maka akan ada cara untuk menyelesaikan penelitian tersebut. Menurut Sugiyono (2013:2) “Metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu.”. Artinya dengan menggunakan metode serta pemilihan yang benar, maka hal tersebut akan membantu penulis dalam melakukan sebuah penelitian.

Menurut Sugiyono (2013:72) “Metode penelitian eksperimen dapat diartikan sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan.”. Oleh karena itu, metode yang akan digunakan penulis dalam penelitian ini adalah metode eksperimen.

2. Teknik Pengumpulan Data

a. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah salah satu metode yang penting dalam penelitian ilmiah yang berguna untuk mengumpulkan informasi, sumber referensi, landasan teori, dan menyusun dasar pengetahuan yang mendukung akan mendukung penyusunan tugas akhir. Menurut Mestika Zed (2004) “Studi kepustakaan dapat didefinisikan sebagai serangkaian kegiatan yang berkaitan dengan metode pengumpulan data pustaka, membaca, mencatat, dan mengolah bahan penelitian”. Dimana data-data yang ada akan dipelajari kembali dan data tersebut akan digunakan untuk menyusun tugas akhir yang bersifat kualitatif. Penulis akan mengutip data berupa kalimat, bagan, gambar, yang nantinya akan menjadi sebuah data yang dapat mendukung penelitian penulis.

b. Observasi

Teknik observasi ini juga akan digunakan penulis untuk menyusun tugas akhir ini. Teknik pengumpulan data observasi adalah metode yang kuat dan efektif dalam penelitian untuk mengamati, merekam, dan mendokumentasikan peristiwa, perilaku, atau fenomena yang berkaitan dengan topik penelitian. Menurut Widoyoko (2014:46) “Observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis”. Teknik observasi ini akan penulis gunakan selama proses eksperimen berlangsung. Penulis akan mencatat apa saja yang terjadi dengan mengamati selama eksperimen itu dilakukan. Kemudian, catatan yang diperoleh akan dijadikan acuan untuk eksperimen selanjutnya sehingga kualitas produk dapat ditingkatkan lagi serta mencegah untuk melakukan kesalahan yang sama agar tidak terulang kembali. Sehingga hasil produk yang didapatkan akan maksimal dan memuaskan.

c. Kuesioner

Pengumpulan data dengan kuesioner adalah metode yang umum digunakan dalam sebuah penelitian untuk mengumpulkan informasi dari responden tentang pandangan mereka terkait dengan sebuah topik penelitian. Menurut Sugiyono (2013:142) “Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya. Kuesioner dapat berupa pertanyaan/pernyataan tertutup atau terbuka, dapat diberikan kepada responden secara langsung atau dikirim melalui pos, atau internet.”. Para responden akan menyampaikan pendapatnya setelah diberikan sampel oleh penulis.

d. Sampling

Pengumpulan data sampling adalah komponen kunci dalam sebuah penelitian. Sampling adalah proses pemilihan atau sampel dari populasi yang

lebih besar untuk mewakili keseluruhan populasi. Dalam sebuah penelitian, teknik pengumpulan data sampling dapat digunakan untuk mendapatkan data yang representatif dan relevan untuk penelitian. Menurut Sugiyono (2013:81) “Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut”.

e. Panelis

Dalam sebuah penelitian, teknik pengumpulan data panelis dapat digunakan untuk memperoleh wawasan yang mendalam tentang topik penelitian. Menurut Sofiah & Achyar (2008:67) “Panelis dapat dipilih dari orang-orang yang dianggap mampu dan tersedia di industri”.

Oleh karena itu, penulis memilih para panelis sebagai berikut:

1. Panelis Ahli

Panelis ahli yang penulis pilih yaitu ahli kuliner masakan Meksiko yang berada di Bandung. Penulis memilih panelis ahli ini karena untuk mempertimbangkan kualitas produk pembuatan *beef* taco dengan menggunakan substitusi nangka muda.

2. Panelis Konsumen

Panelis konsumen adalah panelis dari masyarakat umum. Penulis akan memberikan sampel kepada kelompok panelis ini lalu setelahnya penulis akan memberikan kuesioner. Para panelis akan memberi penilaian dengan jujur dan adil. Penulis akan memilih 25 orang panelis konsumen secara random untuk mendapatkan nilai dari produk taco yang akan diberikan. Sehingga nilai-nilai dari para panelis ini akan diolah dan penulis akan mendapatkan sebuah kesimpulan.

E. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian akan dilakukan di Jl. Budiluhur No. 5, Kel. Gegerkalong, Kec. Sukasari, Kota Bandung.

2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian ini akan dilaksanakan mulai bulan September 2023 sampai dengan Desember 2023.