

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Hidangan atau makanan khas adalah suatu makanan yang dijadikan warisan budaya dari daerah tertentu dan makanan khas biasanya memanfaatkan sumber daya alam yang ada disekitar daerah tersebut (Salim, 2023). Hidangan atau makanan yang khas juga dapat dikategorikan menjadi identitas dan biasanya juga dijadikan daya tarik wisata kuliner dari suatu daerah, dalam pembuatan hidangan tersebut bahan yang digunakan merupakan bahan diperoleh dari ketersediaan bahan lokal dan kondisi geografis suatu daerah tersebut. Hidangan atau makanan khas sangat berpengaruh terhadap budaya dan kuliner dari suatu daerah. Hidangan khas sangat mudah ditemukan dalam acara adat, festival hingga acara kebudayaan sebagai suatu kebanggaan(Murindo, 2023).

Minangkabau, di Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi yang ada di Indonesia, memiliki banyak kekayaan budaya dan warisan salah satunya kuliner atau masakan Minang yang sangat terkenal, dan tidak hanya bisa ditemui berbagai daerah di Indonesia tetapi juga di negara lain. Ciri khas masakan Minang ini tidak lepas dari banyaknya bumbu, rempah dan kebanyakan makanannya bergantung terhadap kelapa sebagai bahan utama. Cara memasak masakan minang pun dapat terbilang rumit dan membutuhkan waktu yang cukup lama tetapi hal itu lah yang membuat makanan Minang terasa nikmat dan memiliki daya tahan yang lama. Masakan Minang ini memiliki cita rasa yang pedas dan gurih yang berasal dari cabe atau biasa orang Minang sebut “Lado”. Salah satu masakan Minangkabau yang sangat populer, digemari dan dikenal oleh masyarakat adalah Rendang. Makanan

ini hingga sekarang masih menjadi makanan terlezat di dunia, dan pastinya rendang ini tidak hanya digemari dan disukai oleh masyarakat Indonesia tetapi juga masyarakat luar negeri. Bahan dasar dalam pembuatan rendang menggunakan daging sapi yang diolah dengan santan kelapa, yang kaya akan bumbu dan rasanya yang khas(Waryono, 2021). Banyak yang belum mengetahui rendang khas Minangkabau ini memiliki berbagai jenis, yaitu rendang darek dan rendang pesisir. Perbedaan dari kedua rendang tersebut adalah, rendang darek memiliki bumbu lebih pekat, cara mengolahnya dengan merebus semua bumbu dan daging dengan santan hingga mengering. Rasa dari rendang darek sendiri jauh lebih ringan dibanding pesisir, agak manis dan sedikit pedas dari merica adapun tambahan dalam rendang ini yaitu kentang mini yang menjadikan khas rendang darek tersebut. Rendang darek sendiri berasal dari wilayah Sumatera Barat bagian Bukittinggi, Padang Panjang, Kabupaten Agam, Kabupaten Tanahdatar, Limapuluh Kota. Sedangkan untuk rendang pesisir sendiri memiliki warna kuning kemerahan, rendang jenis ini memiliki rasa rempah yang kuat dan memiliki rasa yang pedas, rendang ini berasal dari Sumatera Barat yang berwilayah di Kota Pariaman, Padang, Pasaman, Pasaman barat, Kabupaten Pesisir Selatan(Fitria, 2021). Sangat banyak yang menyukai makanan rendang ini walaupun demikian, makanan ini tidak dapat konsumsi secara berlebihan dan terus menerus karena daging sapi memiliki kandungan lemak, lemak jenuh dan juga kolesterol, tentu saja hal tersebut dapat berdampak buruk pada kesehatan. Selain itu, para penganut vegan dan vegetarian tidak dapat mengkonsumsi makanan khas satu ini dikarenakan hal kesehatan, lingkungan dan kepercayaan. Adapun sebagian orang yang memiliki alasan tidak memakan daging sapi dikarenakan bosan. Melihat kondisi seperti ini, terdapat beberapa bahan

makanan yang dapat dijadikan alternatif sebagai pengganti daging dan juga memiliki kandungan protein yang tinggi (Ramadhan, 2022), dan salah satu alternatif yang dapat dijadikan pengganti daging adalah *Seitan*.

Seitan adalah suatu bahan makanan yang terbuat dari gluten gandum, seitan bisa disebut dengan analog daging atau daging tiruan. *Seitan* ini sudah banyak yang mengkonsumsi dikarenakan gangguan kesehatan dan para vegan dan vegetarian juga sudah menjadikannya makanan pokok, Cara pembuatan seitan dilakukan dengan mencuci adonan tepung gandum hingga semua pati larut yang ditandai dengan air sudah tidak pekat lagi warnanya dan tekstur adonan kenyal dan lengket dan juga adonan tidak larut ketika didalam air dan dilanjutkan dengan proses pemasakan bisa dikukus ataupun direbus (Puji, 2021). *Seitan* memiliki rasa yang ringan dan netral, sehingga mudah menyerap bumbu dan rasa dari bahan lain yang ditambahkan selama proses memasak (Sedgwick, 2013) dalam (Mistry et al., 2020).

Dari semua kelebihan *seitan* yang sudah diuraikan diatas, hal tersebut membuat penulis tertarik melaksanakan suatu eksperimen membuat rendang berbahan baku utama *seitan* sebagai pengganti daging sapi untuk Tugas Akhir ini dengan judul **“Substitusi Daging Sapi dengan *Seitan* (protein gandum) dalam Pembuatan Rendang Khas Minangkabau Sumatera Barat”**.

1.2 Pertanyaan Penelitian Eksperimen

1. Bagaimanakah prosedur dalam pembuatan rendang berbahan baku dari *Seitan*?
2. Bagaimanakah hasil uji organoleptik terhadap rendang berbahan baku dari *Seitan*?

3. Bagaimanakah hasil uji hedonik terhadap rendang berbahan baku dari *Seitan*?
4. Bagaimanakah kandungan gizi rendang berbahan baku dari *Seitan*?
5. Berapakah perhitungan biaya rendang berbahan baku dari *Seitan*?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Sebagai tahapan akhir untuk memenuhi syarat kelulusan dalam menyelesaikan pendidikan untuk memperoleh gelar Diploma-III, pada Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh penulis selama menempuh Pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung
- b. Membuat Rendang dengan bahan dasar *seitan*.
- c. Untuk mengetahui penilaian panelis terhadap Rendang berbahan baku *seitan*
- d. Untuk mengetahui kandungan gizi rendang berbahan baku *seitan*.
- e. Untuk mengetahui biaya rendang berbahan baku *seitan*.

1.4 Metode Penelitian

1. Metode Eksperimen

Penulis melakukan penelitian dengan metode eksperimen, dimana menurut Sagala (2005), metode eksperimen adalah suatu cara mengajar, dimana siswa melakukan suatu percobaan tentang sesuatu hal, mengamati prosesnya serta menuliskan hasil percobaannya, kemudian hasil

pengamatan itu disampaikan ke kelas dan dievaluasi oleh guru. Sedangkan menurut Asmani (2001), metode eksperimen adalah metode pemberian kesempatan kepada peserta didik, baik perorangan maupun kelompok, untuk dilatih melakukan suatu proses atau percobaan. Dengan metode ini, peserta didik diharapkan dapat sepenuhnya terlibat dalam perencanaan eksperimen, melakukan fakta, mengumpulkan data dan memecahkan masalah yang dihadapinya secara nyata (Riadi Muchlisin, 2021). Metode penelitian eksperimen merupakan suatu kegiatan percobaan hal baru yang dilakukan dengan beberapa kali dan dilandasi dengan data-data yang sudah ada dan akurat dan menghasilkan hasil yang dapat diterima dan nantinya dilakukan evaluasi dan penilaian oleh pihak tertentu.

Tujuan dari metode eksperimen adalah agar mahasiswa mampu merancang, mempersiapkan, melaksanakan, membuat data, melaporkan, membuktikan dan juga dapat membuat kesimpulan dari data dan informasi yang didapatkan dalam proses eksperimen atau percobaan yang telah dilakukan (Riadi Muchlisin, 2021).

2. Teknik Pengumpulan Data

Di dalam penelitian ini, data dikumpulkan melalui teknik studi kepustakaan, observasi, serta uji panelis yang terdiri dari uji organoleptik dan uji hedonik dan kuesioner.

1. Studi Kepustakaan

Studi pustaka merupakan kegiatan mempelajari berbagai buku referensi serta hasil penelitian sebelumnya yang sejenis yang berguna untuk mendapatkan landasan teori mengenai masalah yang akan diteliti

(Sarwono, 2006) dalam (Azis, 2023). Sumber studi pustaka yang penulis gunakan dalam penulisan tugas ilmiah ini adalah jurnal penelitian.

2. Observasi

Menurut Kartini Kartono (1986, hlm.42), observasi adalah “studi yang disengaja dan sistematis tentang fenomena-fenomena spesial dan gejala psikis dengan jalan pengamatan dan pencatatan langsung secara sistematis”(Herdyansyah, 2016). Observasi adalah suatu kegiatan pengamatan dan pengumpulan data suatu objek yang dilakukan dengan seksama dan langsung dilakukan ditempat untuk mendapatkan informasi yang mendukung proses berjalannya suatu penelitian. Dengan teknik ini, penulis akan mengumpulkan data dengan cara mendatangi rumah makan atau tempat yang menjual rendang untuk mengetahui seberapa banyak yang menyukai makanan tersebut.

3. Uji Panelis

Uji panelis adalah kegiatan untuk pengujian dan penilaian uji organoleptik untuk keperluan panel sebagai alat atau instrumen yang terdiri dari beberapa orang untuk menilai sifat atau mutu dari suatu komoditi secara subyektif (bucil On the Job, 2014). Dalam penelitian ini, penulis menetapkan uji panelis akan dilaksanakan oleh panelis ahli dan panelis konsumen, Panelis ahli yaitu orang yang berpengalaman dalam mengolah Rendang Sapi dan juga yang sering mengkonsumsi makanan tersebut yang berjumlah 3 orang, Sedangkan panelis non ahli

yaitu para masyarakat umum dan masyarakat yang sering mengkonsumsi rendang yang berjumlah 30 orang.

1) Uji Organoleptik

Uji organoleptik adalah proses atau kegiatan mengujikan suatu produk makanan apakah dapat diterima oleh panca indera manusia atau tidak. Panca indra yang digunakan dalam uji organoleptik ini yaitu mata, hidung, lidah, dan tangan. Uji organoleptik merupakan Kemampuan indera dalam menilai meliputi kemampuan mendeteksi, mengenali, membedakan, membandingkan, dan kemampuan menilai suka atau tidak suka. (Saleh: 2004) dalam (Gusnadi et al., 2021). Unsur-unsur yang dinilai meliputi, tampilan atau bentuk, warna, tekstur, aroma, dan cita rasa.

2) Uji hedonik

Uji hedonik adalah kegiatan mengujikan suatu produk yang terdapat dalam analisa sensori organoleptik, dengan uji hedonik ini dapat diketahui perbedaan yang terdapat dalam suatu produk tersebut dengan cara memberikan penilaian, dari penilaian tersebut dapat diketahui kesukaan ataupun ketidaksukaan pada produk tersebut. Prinsip uji hedonik yaitu panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau ketidaksukaannya terhadap komoditi yang dinilai, bahkan tanggapan dengan tingkatan kesukaan atau tingkatan ketidaksukaannya dalam bentuk skala hedonik (Tarwendah, 2017) dalam (repository.poltekkes-denpasar.ac.id, n.d.)

4. Kuisisioner

Menurut Dewa Ketut Sukardi (1983), kuesioner penelitian adalah teknik pengumpulan data dalam sebuah penelitian dengan cara memberikan daftar pertanyaan atau pernyataan secara tertulis kepada responden (Azis, 2022). Metode kuesioner adalah beberapa pertanyaan yang digunakan dalam mengumpulkan data dan informasi untuk mendukung hasil penelitian yang diberikan kepada responden untuk dijawab.

1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penulis melakukan penelitian eksperimen ini di tempat tinggal penulis yang beralamat Kost Putri Al Barokah, (Depan masjid al Barkah), Jalan Gegerkalong Hilir No. 96, Gegerkalong, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40152.

2. Waktu Penelitian

Penulis berencana melakukan proses eksperimen pembuatan Rendang khas Minangkabau berbahan baku *seitan*, serta membuat laporan hasil penelitian dari bulan April 2024 hingga Juni 2024.