

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Dengan pesatnya perkembangan zaman saat ini, banyak sekali hal-hal baru yang ditawarkan oleh para produsen kepada konsumen, salah satunya di bidang makanan dan minuman. Setiap tahunnya masyarakat disugahi ragam inovasi kuliner yang menggugah selera makan. Tak heran jika industri makanan terus bergerak maju, menciptakan tren baru yang mampu mempengaruhi gaya hidup para pecinta tren kuliner. Tren makanan merujuk kepada perubahan dan kecenderungan dalam pola makan serta preferensi konsumen terhadap jenis-jenis makanan tertentu, yang merupakan refleksi dari perkembangan budaya, gaya hidup, dan inovasi di dunia kuliner. (Sufa, 2017)

Pola makan berbasis tumbuhan (*plant-based*), atau diet berbasis tumbuhan, semakin populer dalam beberapa tahun terakhir. Pilihan makanan dan gaya hidup menjadi bagian dari tren ini. Diet berbasis tanaman dikenal karena manfaatnya terhadap kesehatan serta dampak positif terhadap lingkungan. Diet berbasis tumbuhan sendiri merupakan sebuah pola makan yang mengutamakan makanan berbasis tanaman, seperti buah-buahan, sayuran, biji-bijian, kacang-kacangan, dan produk nabati lainnya. Pola makan ini mengurangi atau bahkan menghilangkan produk daging, susu, dan produk hewani lainnya. Pola makan berbasis

tanaman dapat mencakup berbagai variasi, mulai dari pola makan vegetarian hingga pola makan vegan yang lebih ketat. (Nugroho, 2023)

Diet berbasis tumbuhan ini memiliki manfaat untuk kesehatan, seperti, penurunan resiko penyakit jantung, mengontrol berat badan, meningkatkan kesehatan usus serta masih banyak lagi. Selain itu, diet berbasis tumbuhan memiliki pengaruh positif terhadap lingkungan, mengingat produksi makanan hewani seperti daging dan produk susu memiliki jejak karbon yang tinggi, sementara pertanian nabati dapat lebih efisien dalam penggunaan lahan, air, dan energi

Dalam kesempatan ini penulis ingin melakukan eksperimen dengan memanfaatkan protein nabati berupa jamur tiram untuk menggantikan bahan dasar daging sapi dalam hidangan *dendeng batokok*. Alasan penulis memilih hidangan *dendeng batokok*, karena hidangan ini masih banyak digemari oleh banyak orang serta proses pembuatannya yang tergolong mudah dan bahan-bahan yang digunakan pun masih banyak ditemukan.

Dendeng batokok adalah masakan khas Sumatera Barat yang terbuat dari irisan daging sapi tipis dan lebar. Kemudian daging sapi dipukul-pukul supaya daging sapi menjadi lembut, kemudian makanan ini diberi cabai hijau yang diiris kasar (Pratama, 2021). *Dendeng batokok* sendiri merupakan salah satu hidangan yang terbuat dari daging sapi dan digemari masyarakat. Kata *batokok* dalam bahasa Minang artinya ‘dipukul’, sehingga pengertian *dendeng batokok* adalah dendeng yang dibuat dengan cara daging sapi direbus kemudian dipukul-pukul hingga pipih kemudian dimasak lagi dengan bumbu dengan cara digoreng atau dipanggang.

Dalam membuat *dendeng batokok* pada dasarnya, semua bagian daging sapi yang tidak mengandung banyak lemak dapat digunakan, namun, disarankan menggunakan bagian has dalam. Alasan pemilihan bagian daging sapi yang tepat, agar *dendeng batokok* bisa empuk dan tidak alot (Erlita, 2016)

Jamur memiliki peran penting dalam kehidupan manusia dan memiliki bergama manfaat, salah satunya adalah untuk dikonsumsi. Dan jamur tiram menjadi salah satu jenis jamur yang dapat dikonsumsi. Selain itu, jamur ini memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia. *Jamur tiram* sendiri pun memiliki kandungan gizi protein dan serat sebanyak 5,94% dan 1,56% (Andoko & Parjimo, 2022)

Karena tekstur dan rasanya yang berasal dari protein dan serat, *jamur tiram* sangat bagus untuk menggantikan daging. Selain itu, *jamur tiram* mengandung asam lemak tidak jenuh, sehingga aman untuk dikonsumsi oleh orang yang memiliki penyakit kolesterol atau masalah metabolisme lainnya. *Jamur tiram* juga tinggi protein dan memiliki semua asam amino esensial yang diperlukan tubuh. (Listiyowati, 2004)

Berdasarkan pada latar belakang di atas, judul yang penulis pilih untuk proposal ini adalah: "Pemanfaatan Jamur Tiram Sebagai Substitusi Daging Sapi dalam Olahan Dendeng Batokok".

Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana proses pembuatan *dendeng batokok* dari jamur tiram?
2. Bagaimana hasil uji organoleptik pada *dendeng batokok* jamur tiram?
3. Bagaimana hasil uji penerimaan konsumen terhadap *dendeng batokok* jamur tiram?
4. Berapa jumlah biaya pembuatan *dendeng batokok* dari jamur tiram?

Tujuan Penelitian Eksperimen

1. Sebagai upaya untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dari Poltekpar NHI Bandung.
2. Sebagai sarana bagi penulis dalam menerapkan ilmu yang sudah dipelajari selama enam semester.
3. Untuk menghitung biaya produksi *dendeng batokok* dari jamur tiram.
4. Menambah rekomendasi hidangan untuk orang yang melakukan diet berbasis tumbuhan.

Metode Penelitian

Metode Eksperimen

Dalam proses menyelesaikan tugas akhir ini penulis menggunakan metode eksperimen sebagai pedoman untuk merancang hingga menarik kesimpulan saat melakukan percobaan ini. Menurut Setyanto, (2006) metode eksperimen merupakan metode pemberian kesempatan kepada peserta didik untuk dilatih melakukan suatu proses atau percobaan. Dalam eksperimen ini penulis akan membuat *dendeng batokok* vegetarian dengan bahan utama jamur tiram sebagai pengganti daging sapi.

Teknik Pengumpulan Data

1.4.2.1.Observasi

Kegiatan observasi dilakukan sebagai peninjauan dalam penelitian, yang dilakukan dengan cermat. Menurut Patton (2009) observasi adalah metode yang akurat dalam mengumpulkan data. Tujuannya untuk mencari informasi mengenai kegiatan yang berlangsung, kemudia dijadikan objek kajian dalam penelitian.

Observasi tentunya merupakan bagian dari tujuan penelitian untuk menyelesaikan dan mencapai hasil yang diinginkan peneliti. Semua aktivitas yang terjadi di lapangan diamati, direkam, dihitung, diukur, dan dicatat untuk mencapai tujuan observasi. Mengumpulkan data, informasi, dan melakukan penafsiran adalah tujuan sebenarnya dari observasi.

Pada tahap ini penulis akan mencatat dan mendokumentasikan setiap proses, dimulai dari proses persiapan bahan, alat, dan perkembangannya. Sehingga bisa melakukan evaluasi dari apa yang sudah dilakukan dan bisa mencapai tujuan.

1.4.2.2. Studi Kepustakaan

Dalam melakukan penelitian atau penulisan karya ilmiah, seseorang dapat menggunakan beberapa metode dalam pengumpulan data yang sesuai, salah satunya adalah studi kepustakaan. Studi kepustakaan 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).

Pada dasarnya, studi pustaka adalah proses meninjau dan mempelajari literatur yang diterbitkan sebelumnya tentang berbagai topik. Jenis literatur yang dimaksud bisa berupa makalah ilmiah, tesis, disertasi, atau tulisan-tulisan diluar karya ilmiah seperti buku atau artikel. Penulis akan mencari dan mengumpulkan

data dari sumber informasi berupa artikel, buku, dan jurnal untuk membantu menyelesaikan tugas akhir.

1.4.2.3. Kuesioner

Pengertian kuesioner yaitu metode pengumpulan data dengan mengajukan suatu daftar pertanyaan tertulis, yang kemudian diberikan kepada individu dan mengharapkan suatu jawaban secara tertulis pula (Nurkencana, 1993:45).

Dalam rangka untuk memudahkan dalam mendapatkan dan mengumpulkan informasi, para peneliti biasanya menggunakan metode ini. Tujuan utamanya adalah untuk memudahkan responden dalam memberikan jawaban yang akurat sehingga peneliti mendapatkan data yang akurat untuk mengolah penelitian mereka.

Penulis akan membuat kuesioner yang nantinya akan diberikan kepada calon responden. Kuesioner ini akan berisikan pertanyaan dari beberapa aspek seperti aroma, tekstur, rasa, dan penampilan.

1.4.2.4. Panelis

Panelis adalah sebutan untuk orang-orang yang melakukan berbagai uji produk. Mereka berfungsi sebagai alat atau instrument dalam melakukan uji organoleptic. Panelis biasanya menilai kualitas produk dan menganalisis sifat-sifat atau atribut sensori yang diuji. Jumlah panelis dan kriteria yang digunakan untuk pengujian bervariasi tergantung pada fungsi dan tujuan pengujian produk (2021).

Dalam kesempatan ini penulis akan memanfaatkan 2 jenis panelis, yaitu:

Panelis Ahli

Merupakan orang yang sudah berpengalaman dalam membuat dendeng batokok dan sudah mengenal cita rasa dari dendeng batokok. Yang nantinya akan mencoba olahan dendeng batokok dari jamur, dan akan penulis mintakan penilaian mengenai aroma, rasa, tekstur, dan cita rasa.

Panelis Umum/Konsumen

Penulis akan meminta kelompok masyarakat yang merupakan konsumen *dendeng batokok* untuk mencoba hasil *dendeng batokok* dari jamur ini, dan memberikan penilaian secara jujur dan tanpa paksaan dari penulis. Setelah itu penulis akan membuat kesimpulan dari hasil penelitian berdasarkan jawaban dari para responden.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi Penelitian

Dalam kegiatan penelitian dan penulisan tugas akhir ini, penulis akan melakukan penelitian di apartemen pribadi penulis yang berlokasi di Galeri Ciumbuleuit Apartemen 2, Jl. Ciumbuleuit No. 42A, Hegarmanah, Cidadak, Kota Bandung, Jawa Barat 40141.

Waktu Penelitian

Proses penulisan tugas akhir dan percobaan membuat dendeng batokok jamur tiram ini dilaksanakan dari bulan Maret 2024 hingga bulan Juni 2024.