

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini, masyarakat Indonesia memiliki pandangan yang berbeda terhadap makanan sehat. Kesadaran masyarakat Indonesia dalam menjaga pola makan makanan sehat mulai meningkat sejak 2018. Menurut AIA dalam risetnya, AIA Healthy Living Index 2018, masyarakat Indonesia lebih memilih mengeluarkan biaya untuk mengonsumsi makanan sehat dibandingkan olahraga. Sekitar 73 persen masyarakat Indonesia saat ini menganggap bahwa makanan sehat memiliki harga yang cukup terjangkau, sedangkan 78 persen menganggap makanan sehat saat ini sudah mudah untuk didapatkan. Sekitar 60 persen masyarakat Indonesia menganggap makanan sehat lebih menarik dan sekitar 58 persen merasa bahwa mereka memiliki lebih banyak energi setelah dengan rajin mengonsumsinya. Demi mengurangi risiko penyakit kritis, penyakit umum, dan demi mendapatkan hidup yang lebih lama merupakan alasan lain yang mendorong masyarakat Indonesia untuk mengonsumsi makanan sehat.

Belakangan ini, tren menjadi vegan dan vegetarian semakin meningkat, dilihat dari kampanye para veganisme di sosial media. Selain itu, euforia menjadi vegan juga diperlihatkan oleh banyak artis dan influencer yang sering mempromosikan bahwa menjadi seorang vegan membuat hidup lebih sehat. Pola konsumsi vegan diyakini terbilang sehat karena dapat mengurangi kadar kolesterol dan indeks Massa Tubuh (IMT). Selain untuk kepentingan kesehatan, beberapa orang memutuskan menjadi vegan dikarenakan alasan ideologis,

beranggapan bahwa membunuh hewan merupakan suatu bentuk kejahatan, termasuk mengonsumsi produk yang didapat dari hewan.

Gaya hidup sehat dengan pola makan non-hewani ini sudah menjadi lumrah di kalangan masyarakat urban di Indonesia. Jumlah masyarakat Indonesia yang memilih menjadi vegan semakin meningkat dari waktu ke waktu, melihat semakin sadarnya masyarakat urban di Indonesia akan gaya hidup sehat dalam mengonsumsi makanan sehari-hari. Meskipun budaya mengonsumsi makanan berbasis hewani masih menjadi mayoritas di Indonesia, masyarakat sudah mulai teredukasi tentang dampak positif diet vegan, sehingga banyak masyarakat yang mencari dan mulai memproduksi makanan berbasis tumbuhan untuk sehari-hari. Hal ini memicu naiknya permintaan terhadap menu-menu nabati, yang akhirnya menumbuhkan jumlah produk ramah vegan di Indonesia. Tren bisnis makanan berbasis nabati di Indonesia pun semakin bertumbuh semenjak tahun 2018. Segmen vegan dipandang sangat prospektif untuk dikembangkan oleh para pebisnis kuliner.

Sektor perkebunan, terutama kelapa, merupakan usaha yang memiliki andil yang cukup besar dalam perekonomian Indonesia. Perkebunan kelapa banyak ditemukan di Indonesia karena tanaman kelapa memiliki kemampuan dalam menyesuaikan dengan lingkungan dan iklim di Indonesia, selain itu seluruh bagian dari kelapa dapat dimanfaatkan, sehingga memicu pada banyaknya usaha perkebunan kelapa di Indonesia. Menurut World Atlas tahun 2016 menyebutkan bahwa produksi kelapa Indonesia mencapai 18,3 juta ton dan merupakan yang tertinggi di dunia. Filipina dan India menjadi produsen kedua dan ketiga dengan masing-masing produksi mencapai 15, dan 11,9 juta ton

kelapa. Kebanyakan masyarakat Indonesia mengonsumsi kelapa untuk dijadikan santan kelapa yang kemudian akan digunakan sebagai bahan dasar dalam membuat masakan. Santan kelapa merupakan cairan berwarna putih layaknya susu yang didapatkan dari parutan daging kelapa tua yang kemudian diperas dan disaring. Santan kelapa merupakan bahan makanan populer yang sering digunakan masyarakat Indonesia dalam masakannya, karena santan dianggap memberikan rasa yang gurih dan khas yang sangat cocok bagi lidah orang Indonesia. Banyak masyarakat yang lebih memilih untuk membeli santan yang dijual dengan dibuat langsung dari kelapa, di pasar tradisional maupun pasar swalayan, karena memberikan kepuasan sendiri bagi yang mengonsumsinya, dan lebih banyak yang didapat dan kualitasnya lebih terjamin dibandingkan dengan santan yang telah dikemas praktis dan siap pakai. Namun, banyak pula masyarakat yang beranggapan bahwa makanan yang terdapat santan didalamnya tidak sehat dan berbahaya bagi kesehatan, dikarenakan terdapatnya lemak jenuh pada santan. Padahal, lemak jenuh yang terdapat pada santan adalah jenis trigliserida rantai-sedang yang memiliki struktur molekul sederhana, yang berarti lemak jenuh jenis ini mudah larut dalam air. Lemak jenuh pada santan juga dapat mempercepat metabolisme tubuh, sehingga baik untuk kesehatan. Selain karena anggapan lemak jenuh pada santan yang berbahaya, risiko kolesterol jika memakan olahan santan juga dikhawatirkan oleh masyarakat Indonesia. Padahal, jika dilihat olahan makanan yang menggunakan santan banyak terdapat bahan makanan lain yang tinggi akan kolesterol, seperti jeroan dan telur. Masakan tersebut pun dimakan bersamaan dengan nasi dalam jumlah banyak, dimana nasi juga mengandung karbohidrat

dan gula. Jika dimakan bersamaan terus menerus, hal ini pun yang merupakan dampak yang tidak baik bagi kesehatan. Santan merupakan sumber lemak nabati yang memiliki fungsi melarutkan vitamin yang larut dengan lemak yaitu vitamin A, D, E, dan K. Bagi vegetarian dan vegan, konsumsi lemak nabati dapat membantu agar tidak mudah lapar dan cepat untuk kenyang, asalkan dikonsumsi secara bijak.

Keju merupakan makanan populer yang ada di kalangan remaja sejak lama. Tidak hanya karena tren makanan yang banyak menggunakan keju, namun juga pola konsumsi makanan beberapa kalangan yang kebarat-baratan. Menurut statista, pada tahun 2017 penjualan keju di Indonesia mencapai sekitar 19 juta dolar, dan pasarnya turut tumbuh sekitar 8,1 persen per tahunnya. Meningkatnya kegemaran masyarakat Indonesia dalam mengonsumsi keju, bukan hanya memberi berkah pada pembuat keju skala industri. Namun juga pengrajin keju rumahan yang mulai bermunculan seperti Rosalie Cheese dan Tries Cheese (Jakarta dan Depok), Baros (Sukabumi), Indrakila (Boyolali), Mazaraat (Yogyakarta), hingga Yummy (Bali). Kemunculan pengrajin keju rumahan ini membantu produksi susu dari ternak sapi perah di daerahnya masing-masing. Biasanya keju terbuat dari susu hewan, umumnya susu sapi, adanya masyarakat yang intoleran terhadap laktosa yang ada dalam susu sapi diiringi dengan berkembangnya jumlah veganisme di Indonesia, membuat banyak industri yang mencoba membuat produk keju vegan agar dapat menarik perhatian pangsa pasar vegan.

Adanya penelitian dalam pembuatan alternatif keju menggunakan susu yang didapat dari tumbuhan yang dilakukan oleh beberapa mahasiswa

Universitas Surabaya, Andrew Reiner Gozali, Doni Indra Gunawan, dan Tiara Anindita Nugroho, membuktikan bahwa keju tidak hanya dapat dibuat dari susu hewan. Didasari oleh adanya masyarakat vegetarian yang cenderung menghindari konsumsi keju berbahan dasar susu hewan, mereka pun melakukan penelitian dalam membuat keju yang aman dikonsumsi para vegetarian. Dalam penelitiannya mahasiswa tersebut membuat keju lunak menggunakan susu yang didapat dari kacang-kacangan dan kombinasi antara susu sapi dengan santan. Setelah melalui proses-proses yang dilakukan, mereka pun akhirnya mendapatkan keju lunak yang dibuat dari susu tumbuhan yang diinginkan.

Beberapa keju vegan yang ada di Indonesia, seperti keju yang terbuat dari mete, wijen, almond, atau kacang-kacangan lainnya. Namun tidak banyak keju vegan yang dikenal para vegan di Indonesia, beberapa vegan beranggapan bahwa keju vegan yang ada tidak banyak macamnya, selain itu, rasa dan teksturnya tidak mirip dengan keju yang asli seperti yang pernah mereka konsumsi saat sebelum menjadi seorang vegan. Keju vegan yang dijual di Indonesia biasanya berbentuk semi liquid yang kental dan *stretchy* yang diproduksi dalam waktu yang dapat terbilang singkat. Padahal, beberapa jenis keju asli memiliki tekstur yang beragam dan biasanya dibuat dalam waktu yang cukup lama sehingga mempengaruhi pada rasa khas yang ada pada keju. Selain alasan tekstur dan rasanya, keju vegan yang ada di Indonesia belum begitu banyak jenisnya, tidak seperti jenis-jenis keju yang terbuat dari susu hewan.

Keju dengan bahan utama dari santan merupakan ide yang didapatkan oleh penulis demi mendukung produksi keju yang dapat dikonsumsi vegan dan pemanfaatan bahan santan di Indonesia. Santan merupakan bahan dairy-free

yang cocok untuk menggantikan susu dalam pembuatan alternatif keju, karna memiliki rasa khas namun light. Namun, dengan menggunakan bahan utama santan yang merupakan bahan dairy-free dan memiliki banyak manfaat, menjadikan alternatif keju dengan bahan utama santan sebagai bahan makanan yang ramah bagi vegan dan masyarakat yang sedang menjalankan pola hidup sehat.

Dalam pembuatan alternatif keju ini, penggunaan bahan lain selain santan kelapa, yaitu daging kelapa muda, bakteri mesophilic, garam, agar-agar, dan xanthan gum memiliki fungsinya masing-masing. Daging kelapa yang didapatkan dari kelapa muda, yang masih halus dan tidak berserat, digunakan sebagai pemberi kepadatan keju dan membuat *body* keju. Bakteri Mesophilic merupakan bakteri yang biasa digunakan dalam pembuatan keju-kejuan, seperti keju *cheddar*. Bakteri mesophilic ini berfungsi sebagai pemberi aroma dan rasa layaknya keju. Garam digunakan untuk memberikan rasa asin pada keju. Agar-agar dan xanthan gum pada pembuatan alternatif keju ini berfungsi untuk membentuk keju.

1.2 Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan dari penelitian ini adalah:

- a. Apa saja yang diperlukan untuk membuat alternatif keju berbahan utama santan?
- b. Bagaimana cara membuat alternatif keju berbahan utama santan?
- c. Apa saja keunggulan alternatif keju berbahan utama santan?
- d. Produk apa yang dapat dibuat menggunakan alternatif keju berbahan utama santan?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

- a. Untuk mengetahui bahan dan alat yang diperlukan dalam pembuatan alternatif keju berbahan dasar santan.
- b. Untuk mengetahui cara pembuatan alternatif keju berbahan utama santan.
- c. Untuk mengetahui manfaat alternatif keju berbahan utama santan.
- d. Untuk mengetahui produk-produk yang dapat dibuat menggunakan alternatif keju berbahan utama santan.

1.4 Metode Penelitian

Metode yang digunakan oleh penulis adalah metode eksperimen yang merupakan suatu tuntutan dan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi agar menghasilkan suatu produk yang dapat dinikmati masyarakat secara aman dan dalam pembelajaran melibatkan siswa dengan mengalami dan membuktikan sendiri proses dan hasil percobaan itu, (Sumantri, 1999).

Dengan metode ini, penulis akan melakukan percobaan berdasarkan pengetahuan yang didapat oleh penulis di kampus maupun di luar kampus dengan metode yang relevan terhadap permasalahan yang diajukan dan disesuaikan dengan kemampuan penulis, biaya, lokasi dan waktu yang dimiliki.

1.5 Teknik Pengumpulan Data

1.5.1 Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah teknik pengumpulan data dengan mengadakan studi penelaahan terhadap buku-buku, literatur-literatur, catatan-catatan, dan laporan-laporan yang ada hubungannya dengan

masalah yang dipecahkan. (Nazir, 1988) Penulis memperoleh sumber informasi dari buku, jurnal, dan artikel dalam penulisan tugas akhir ini.

1.5.2 Observasi

Menurut Nurkencana (1986), observasi adalah suatu cara untuk mengadakan penilaian dengan jalan mengadakan pengamatan secara langsung dan sistematis. Data-data yang diperoleh dalam observasi itu dicatat dalam suatu catatan observasi. Kegiatan pencatatan dalam hal ini merupakan bagian daripada kegiatan pengamatan. Penulis melakukan pemantauan dan pencatatan proses persiapan sampai produksi untuk mengetahui jangka waktu yang dibutuhkan dan melihat perubahan yang terjadi pada keju yang baru dibuat hingga menjadi keju yang cocok untuk dikonsumsi.

1.5.3 Kuesioner

Kuesioner merupakan daftar pertanyaan tertulis yang diberikan kepada subjek yang diteliti untuk mengumpulkan informasi yang dibutuhkan peneliti. Penulis akan membagikan kuesioner yang berisi beberapa aspek penilaian, yaitu tekstur, aroma, rasa, dan penampakan produk, kepada para panelis untuk mengukur tingkat keberhasilan produk eksperimen yang dibuat oleh penulis.

1.5.4 Teknik Sampling

Teknik Sampling adalah cara untuk menentukan sampel yang jumlahnya sesuai dengan ukuran sampel yang akan dijadikan sumber data sebenarnya, dengan memperhatikan sifat-sifat dan penyebaran populasi agar diperoleh sampel yang representatif. (Margono, 2004)

Penulis mengumpulkan data dari beberapa panelis dari kalangan penggemar keju, produsen keju lokal rumahan, masyarakat vegan, dan dosen program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Dengan sampling tersebut penulis dapat mengetahui kualitas cita rasa yang dihasilkan dari produk eksperimen penulis.

1.5.5 Panelis

Panelis merupakan sekelompok orang yang bertugas menilai sifat atau kualitas bahan berdasarkan kesan subyektif. Maka dari itu, untuk dapat mengetahui kualitas produk eksperimen yang dibuat, penulis melakukan tes kepada beberapa panelis yang memiliki ketertarikan pada keju berbahan dasar santan kelapa untuk memberikan nilai terhadap produk eksperimen yang dibuat oleh penulis tersebut. Adapun panelis yang akan diambil adalah terdiri dari :

- Penggemar Keju

Adalah masyarakat yang sering mengonsumsi keju atau mengonsumsi keju secara rutin dalam kurun waktu tertentu sehingga dapat memberikan deskripsi dalam menilai produk eksperimen yang penulis buat.

- Produsen Keju Lokal Rumahan

Adalah orang yang memiliki usaha keju yang diproduksi di rumah sendiri menggunakan bahan lokal dalam skala besar maupun kecil yang diharapkan dapat memberikan penilaian terhadap produk eksperimen yang dibuat oleh penulis.

- Masyarakat Vegan

Adalah masyarakat yang menjalankan pola hidup vegan yang diharapkan dapat memberikan penilaian terhadap produk eksperimen yang dibuat oleh penulis dimana produk eksperimen yang dibuat utamanya ditujukan untuk masyarakat yang menjalankan pola hidup vegan.

- Orang Ahli di Bidang Kuliner

Adalah orang yang memiliki pengetahuan, kemampuan dan telah menjalankan pendidikan, pelatihan, profesi, serta berpengalaman di bidang kuliner. Orang ahli dianggap memiliki pengetahuan dalam bidangnya di atas orang lain rata-rata, sehingga bisa menjadi sumber terpercaya, juga dapat memberikan penilaian dan masukan dengan benar.

1.6 Tempat dan Waktu Penelitian

1.6.1 Tempat penelitian

Tempat pembuatan alternatif keju berbahan dasar santan dilakukan di tempat tinggal penulis yang berada di Jl. Ir. H. Juanda No.91, Ciputat, Tangerang Selatan.

1.6.2 Waktu penelitian

Waktu pembuatan alternatif keju berbahan dasar santan dilakukan sejak 1 Maret 2020 sampai saat ini.