

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam melakukan kegiatannya sehari-hari, manusia memerlukan makanan. Menurut Arifin (n.d.), makanan atau pangan dapat diartikan sebagai suatu bahan yang masuk ke dalam tubuh melalui mulut dan bermanfaat dalam terjadinya proses pertukaran zat yang awam dikenal sebagai proses metabolisme. Makanan yang dikonsumsi nantinya akan diolah oleh tubuh untuk dijadikan sebagai energi. Sehingga, peran makanan sangatlah penting dan manusia wajib untuk makan setiap harinya agar dapat menjalankan aktivitas dengan baik dan lancar.

Makanan juga dapat mengandung banyak nutrisi. Dalam kehidupan manusia, nutrisi sangatlah penting dan merupakan sebuah pilar dasar dalam kesehatan dan perkembangan manusia (WHO, 2000). Nutrisi sendiri dalam (KBBI) diartikan sebagai proses pemasukan dan pengolahan zat makanan oleh tubuh. Makanan yang bernutrisi tentu mengandung nutrisi. Nutrisi merupakan komponen yang berada di dalam makanan dan dibutuhkan oleh tubuh, seperti karbohidrat, protein, lemak, air, mineral, dan vitamin (Mundabi & Rajagopal, 2006)

Protein adalah salah satu nutrisi atau gizi yang sangat diperlukan oleh manusia. Ada beragam fungsi protein dalam tubuh, yaitu sebagai pengangkut oksigen ke paru-paru, membentuk sel-sel tubuh, dan juga protein bisa

dimanfaatkan sebagai sumber energi cadangan apabila tubuh kekurangan karbohidrat dan lemak (Sanger et al., 2018). Selain itu, Sanger et al (2018) juga menyampaikan bahwa protein terlibat dalam sistem imun tubuh dan sistem kendali tubuh dalam bentuk hormon.

Menurut sumbernya, protein dapat dibagi menjadi dua, yaitu hewani dan nabati. Protein hewani merupakan protein yang didapatkan dari hewan, sedangkan protein nabati merupakan protein yang didapatkan dari tumbuh-tumbuhan (Arifin, tanpa thn). Sumber protein yang berasal dari hewan bisa didapatkan dari daging, susu, telur, keju, dan produk-produk hewani lainnya. Sedangkan protein yang berasal dari tumbuh-tumbuhan alias protein nabati, (Chardigny & Walrand, 2016) mengatakan bahwa sebagian besar berasal dari kacang-kacangan dan produk biji-bijian.

Di Indonesia, salah satu sumber protein nabati yang cukup mudah ditemui adalah kacang kedelai atau *Glycine max*. Baik produk kacang kedelai mentah maupun produk olahannya mudah untuk ditemui dan harganya pun terjangkau. Kacang kedelai dalam pengolahannya bisa dibuat menjadi berbagai produk seperti susu kacang kedelai, tahu, tempe, kecap-kecapan, tauco, miso, dan banyak lagi. Konsumsi kedelai pun cukup besar, (Kasryno *et al.*, Sudaryanto, Damardjati *et al.*, dan Swastika *et al.* dalam Sudaryanto dan Swastika) mengungkapkan “lebih dari 90% kedelai, terutama pangan olahan, yaitu tahu dan tempe berjumlah sekitar 88%, 10% untuk pangan olahan lainnya dan 2% untuk benih.” Hal ini menyatakan bahwa mayoritas kacang kedelai yang ada di Indonesia

digunakan untuk memproduksi produk olahan seperti tahu dan tempe yang sangat umum untuk dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia.

Ketua Umum Gabungan Koperasi Produsen Tempe Tahu Indonesia (Gakoptindo), Aip Syariffudin (2021) mengatakan para perajin tahu dan tempe langsung menyerap kedelai hasil produksi para petani. Selain itu, Aip Syaffudin juga mengatakan bahwa kedelai lokal memiliki rasa yang lebih gurih daripada kedelai impor, terutama untuk tahu karena memiliki rasa yang lebih gurih, lebih enak, lebih harum, lebih cepat matang, dan juga lebih bergizi. Untuk tempe, Aip Syariffudin mengatakan bahwa kedelai lokal juga bagus digunakan, sama seperti tahu.

(Bayu, 2021) mengatakan produk-produk olahan kedelai seperti tahu dan tempe bisa dikatakan sebagai makanan populer di Indonesia. Hal tersebut tergambarkan dalam data konsumsi kedelai yang dikeluarkan oleh BPS. Dari data Badan Pusat Statistik atau BPS (dalam Bayu, 2021) konsumsi rata-rata tahu oleh masyarakat mencapai 0,152 kilogram per pekan, dan tempe sebanyak 0,139 kilogram per pekan.

Seiring dengan berkembangnya zaman, gaya hidup manusia pun berubah dan berkembang. Gaya hidup merupakan suatu pola seseorang dalam hidupnya yang diekspresikan dalam kegiatan, minat, dan pendapatnya (Kotler dan Keller, dalam Riadi, 2018). Gaya hidup manusia yang menjadi semakin modern pun menyebabkan banyak sekali hal berubah, termasuk pola makan.

Saat ini, cara makan manusia berkembang dan bermacam-macam, salah satunya adalah veganisme. Veganisme didefinisikan sebagai suatu gaya hidup,

dimana orang-orang yang menjalaninya tidak menjalankan kegiatan yang mengeksploitasi hewan. Dan orang yang menjalani paham veganisme dapat disebut sebagai *vegan* (Fajrianti, 2021).

Layanan Kesehatan Nasional Britania Raya atau NHS (2018) mendefinisikan orang *vegan* sebagai orang yang tidak mengonsumsi makanan yang mengandung unsur hewan, termasuk produk-produk yang mengandung susu dan telur. Selain itu, Barnes (2018) menyatakan bahwa *vegan* tidak mengonsumsi, memakai, membeli, atau menggunakan barang apapun yang dibuat dari hewan.

Ada beragam alasan mengapa orang memutuskan untuk menjadi *vegan*. Simons *et al.* (2021) mengatakan bahwa “...*veganism are primarily motivated by ethical and health reasons*”. (The Vegan Society) juga menyebutkan bahwa alasan orang-orang menjalani veganisme disebabkan oleh sikap perlawanan terhadap kekerasan dan eksploitasi hewan serta kepedulian terhadap kesehatan, lingkungan, dan sesama manusia.

Diet *vegan* juga mendatangkan banyak manfaat. *The Academy of Nutrition and Dietetics* (dalam Vegan Outreach, 2018) menyatakan bahwa cara makan *vegetarian* dan *vegan* memiliki banyak manfaat dan aman untuk segala usia termasuk wanita hamil. Serta orang yang *vegan* memiliki kemungkinan yang lebih kecil untuk menderita penyakit diabetes tipe 2. Menurunnya kolesterol dan tekanan darah serta mengurangi resiko kanker juga merupakan dampak dari mengurangi konsumsi produk-produk hewani. Juga, Craig (2009)

dalam jurnalnya menyimpulkan bahwa “*vegans are thinner, have lower serum cholesterol and blood pressure, and enjoy a lower risk of CVD*”.

Per tahun 2021, jumlah *vegan* di seluruh dunia mencapai angka 79 juta jiwa (Meyer, 2021). Sedangkan di Indonesia, Susianto (2018) sebagai direktur dari IVS (Indonesian Vegetarian Society) mengatakan bahwa jumlah orang yang menjalani *vegetarian* maupun *vegan* pada tahun 2018 berjumlah kurang lebih 2 juta jiwa.

Dari definisi dan cara makan dari orang yang menjalankan veganisme, dapat dikatakan bahwa kacang kedelai merupakan sumber makanan yang dapat mereka konsumsi dikarenakan kacang kedelai merupakan sumber makanan nabati.

Dari besarnya jumlah produksi dan konsumsi kedelai di Indonesia, penulis melihat pemanfaatan dan penggunaan produk-produk olahan kedelai belum maksimal dalam pengertian bahwa apabila produk-produk olahan kedelai ini dapat dimanfaatkan dengan lebih jauh dan dibuat menjadi suatu inovasi hidangan, tentunya akan mampu menaikkan citra dan nilai dari produk olahan kedelai tersebut. Penulis tertarik untuk menggunakan produk olahan kedelai dalam suatu hidangan yang bernama lasagna berdasarkan sebuah pernyataan dari Davis (2021) yang dalam artikelnya menyatakan bahwa lasagna berada di urutan kedua dalam hidangan populer dari Italia. Davis (2021) juga menyatakan bahwa salah satu alasan dari popularitas lasagna adalah lasagna sangat mudah diadaptasikan. Sehingga dari pernyataan tersebut bisa diketahui bahwa lasagna dapat dibuat menjadi berbagai macam varian.

Dari berbagai macam alasan seperti jumlah konsumsi dan produksi kacang kedelai, kacang kedelai sebagai sumber protein bagi masyarakat yang menjalani pola hidup *vegan*, dan kemudahan untuk mengadaptasikan lasagna serta keinginan penulis untuk menaikkan nilai dari produk olahan kedelai, maka penulis tertarik untuk membawa tema ini ke dalam sebuah Tugas Akhir yang berjudul “**SUBSTITUSI *STUFFING* LASAGNA BERBAHAN DASAR KACANG KEDELAI**”.

1.2 Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana proses pembuatan dari *vegan soy* lasagna?
2. Bagaimana perbandingan produk *vegan soy* lasagna penulis dengan produk yang ada di pasar?
3. Bagaimana penerimaan masyarakat terhadap *vegan soy* lasagna?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Dijadikan sebagai salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir program Diploma III (D-3) Program Studi Manajemen Tata Boga, Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- b. Dijadikan sebagai sarana dalam penerapan ilmu yang telah didapat selama enam (6) semester di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

- c. Sarana untuk mengetahui apakah *vegan soy* lasagna dapat diterima oleh masyarakat.
- d. Sarana untuk memperkenalkan *vegan soy* lasagna kepada masyarakat agar dapat dijadikan tambahan opsi menu untuk dikonsumsi.

1.4 Metode Penelitian & Teknik Pengumpulan Data

1.4.1 Metode Penelitian

Pada penelitian ini, penulis akan menggunakan metode eksperimen sungguhan. Metode penelitian ini digunakan untuk menyelidiki kemungkinan hubungan sebab-akibat dengan menggunakan desain di mana ada kelompok perlakuan dan kelompok acuan secara nyata, yang kemudian dibandingkan hasilnya (Pratiwi, 2009).

Penelitian ini dimulai dengan membuat produk olahan kedelai yaitu susu kacang kedelai, tahu, dan tempe, lalu diobservasi. Kemudian, produk olahan kedelai tersebut akan diolah menjadi *vegan soy* lasagna. Setelah itu, penulis akan memberikan kuisioner kepada panelis dan data yang diperoleh akan diolah untuk mengetahui seberapa baik produk yang telah dibuat dan tingkat kesukaan dari para panelis.

1.4.2 Teknik Pengumpulan Data

1.4.2.1 Studi Kepustakaan

Dalam tugas akhir ini, teknik pertama yang penulis gunakan adalah studi kepustakaan. Studi kepustakaan dapat didefinisikan

sebagai teknik dalam pengumpulan data dengan melakukan pengkajian atau penelaahan terhadap berbagai sumber seperti buku, catatan, literatur, dan hal-hal lain yang memiliki kaitan dengan permasalahan yang akan dipecahkan (Nazir, dalam Mirzaqon dan Purwoko, n.d.).

1.4.2.2 Observasi

Teknik kedua yang digunakan adalah dengan melakukan observasi. Bungin (dalam Zakky, 2020), mengartikan observasi sebagai suatu metode atau cara dalam melakukan kegiatan pengumpulan data yang digunakan untuk mengumpulkan data penelitian yang dilakukan dengan cara pengamatan dan juga pengindraan.

Dalam tugas akhir ini, penulis akan melakukan beberapa observasi, terutama terhadap produk olahan kedelai (susu kacang kedelai, tahu, dan tempe) yang dibuat oleh penulis dan akan digunakan dalam pembuatan *vegan soy* lasagna.

1.4.2.3 Kuesioner

Teknik ketiga yang digunakan oleh penulis adalah dengan membagikan kuesioner. Kuesioner merupakan salah satu instrumen dalam penelitian yang digunakan untuk memperoleh informasi dari pada responden (Kurniawan, 2021). Dalam penelitian ini, penulis menggunakan kuesioner dengan tipe tertutup. Dalam kuesioner tertutup ini, para panelis hanya perlu menjawab atau mengisi jawaban sesuai

dengan pilihan jawaban yang tertera di dalam kuesioner.

1.4.2.4 Panelis

Teknik keempat yang penulis gunakan adalah dengan meminta jawaban dari para panelis. Panelis (dalam ipbtraining.com, 2021) didefinisikan sebagai orang yang kumpulan orang yang terlibat dalam rangkaian pengujian suatu produk dan berlaku sebagai suatu instrumen atau alat dalam melakukan uji organoleptik. Panelis juga berfungsi untuk menilai mutu suatu produk dan menganalisa atribut atau sifat-sifat sensori dari produk yang mereka uji.

Dalam tugas akhir ini, penulis akan melibatkan 2 kelompok panelis untuk meminta penilaian mengenai produk yang dibuat oleh penulis. Kelompok tersebut adalah :

a. Panelis Terlatih

Panelis pertama yang penulis minta penilaiannya adalah panelis terlatih. Panelis terlatih adalah orang yang memiliki tingkat kepekaan yang cukup baik dan telah menjalani proses pelatihan (Universitas Muhammadiyah Semarang, 2013). Dalam tugas akhir kali ini, penulis meminta bantuan dari panelis terlatih yang memiliki latar belakang pekerjaan yang berkaitan dengan tema yang penulis bawa.

b. Panelis Konsumen

Panelis konsumen memiliki sifat-sifat yang sangat umum dan bisa ditentukan berdasarkan perorangan maupun kelompok-kelompok tertentu (Universitas Muhammadiyah Semarang, 2013). Penulis memilih anggota keluarga, masyarakat sekitar dan teman-teman penulis sebagai panelis konsumen.

1.5 Lokasi & Waktu Penelitian

1.5.1 Lokasi Penelitian

Proses penelitian ini dilaksanakan di rumah pribadi penulis yang berada di Jl. Garuda Kencana 1, Blok K1 no. 32, Sektor XII-3, Serpong, Tangerang Selatan, Banten 15310, dan di kos yang penulis tinggali selama penulis berada di Bandung.

1.5.2 Waktu Penelitian

Proses penelitian ini dilaksanakan selama 5 (lima) bulan pada bulan September 2021 - Januari 2022