

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Industri jasa boga merupakan salah satu industri yang sangat berperan penting di dunia. Produk yang dihasilkan dari industri jasa boga sendiri yakni makanan. Tidak bisa dipungkiri makanan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia. Makanan dalam industri jasa boga dapat ditemukan di berbagai usaha kebogaan, salah satunya usaha restoran. Restoran merupakan contoh usaha yang bergerak di industri jasa boga. Pada zaman sekarang manusia memerlukan segala =boga dalam bentuk usaha restoran apabila mereka membutuhkan makan diluar rumah. Menurut (Agustina, 2014) makanan adalah “ kebutuhan pokok manusia yang secara langsung berperan meningkatkan kesehatan sehingga mampu melakukan kegiatan sehari-hari secara baik. Untuk itulah keamanan makanan menjadi sangat penting agar tidak menimbulkan gangguan kesehatan.” Dapat dipahami bahwa makanan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar dapat bermanfaat bagi tubuh manusia, hal tersebut merupakan salah satu manfaat adanya industri jasa boga, sehingga dapat menghasilkan makanan yang baik dan berkualitas.

Terdapat beraneka ragam makanan didunia ini, hal itu dapat dilihat dari berbagai aspek seperti, bahan utama makanan, cara pembuatan makanan, cara penyajiannya, tempat asal makanan, jenis makanan (*appetizer, soup, main course, desert*) dan lain sebagainya. Dalam kehidupan sehari-hari pun terdapat beraneka ragam gaya hidup manusia yang dijalani, salah satunya gaya hidup dalam mengkonsumsi makanan. Namun tidak semua makanan baik bagi tubuh manusia, dikarenakan adanya suatu kondisi yang membuat beberapa manusia tidak dapat mengkonsumsi suatu jenis makanan yang spesifik karena dapat menimbulkan suatu reaksi pada tubuh penderita, kondisi tersebut disebut alergi. Penjelasan lebih lanjut tentang alergi dipaparkan oleh (Jarti & Trisno, 2017), sebagai berikut:

Alergi merupakan respon abnormal dari sistem kekebalan tubuh. Orang yang mengalami alergi memiliki sistem kekebalan tubuh yang bereaksi terhadap suatu zat yang biasanya tidak berbahaya dilingkungan. Biasanya alergi disebabkan makan *seafood*, bulu hewan, debu, dan lain-lain. Gejala-gejala umum dari suatu reaksi alergi terhadap kulit seperti gatal, mata berair, bersin, hidung beringus, merasa lelah atau sakit, dan *hives* (gatal-gatal dengan bercak merah). Ada juga gejala-gejala alergi menyebabkan reaksi alergi seluruh tubuh seperti gatal-gatal diseluruh badan (bukan hanya didaerah terbuka), sesak nafas, suara serak, kesemutan ditangan, kaki, bibir, atau kulit kepala.

Sesuai pernyataan tersebut dapat dipahami, meskipun kondisi tersebut tidak berbahaya bagi lingkungan sekitarnya akan tetapi dapat menimbulkan beberapa gejala yang muncul pada penderitanya. Adanya alergi ini dapat berkaitan erat dengan perubahan gaya hidup seseorang. Dalam usaha menangani kondisi tersebut penderita biasanya mengubah pola makan dengan cara menghindari jenis-jenis makanan yang dapat memicu reaksi alergi pada tubuhnya. Menurut

(Suryantoko, 2012) “ *penanganan terbaik pada penderita alergi makanan adalah dengan menghindari makanan penyebabnya (diet eliminasi)*”. Selain itu menurut (Husna, 2013) mengenai pengertian diet: “Diet merupakan suatu perencanaan atau pengaturan pola makan dan minum yang bertujuan untuk menurunkan berat badan atau menjaga kesehatan”. Berdasarkan pernyataan tersebut, diet dilakukan untuk mencapai suatu tujuan, orang yang melakukan diet memiliki tujuan yang berbeda-beda, pada umumnya tujuan orang melakukan diet adalah untuk menjaga kesehatan tubuh, menurunkan berat badan, atau karena memiliki pantangan makanan yang merujuk pada alergi. Dalam usaha untuk mencapai tujuan tersebut, orang-orang yang melakukan diet akan merubah pola hidupnya dalam mengkonsumsi makanan, hal tersebut biasa disebut dengan gaya hidup *vegetarian*.

Pola hidup vegetarian sudah ada dari ribuan tahun yang lalu, pada saat manusia purba tinggal di hutan belantara sebagai manusia pohon mereka lebih mengenal makanan vegetarian dibandingkan dengan manusia purba yang tinggal didalam gua-gua yang memburu binatang untuk makanan mereka. Mereka meniru perilaku hewan di hutan sehingga mempengaruhi pola makan mereka. Kata vegetarian sendiri berasal dari bahasa latin *vegetus* yang artinya aktif, hidup, teguh, bergairah, dan kuat. Makanan tanpa daging merupakan makanan yang bermanfaat untuk kesehatan dan stamina bagi kaum *veget* (Suprpto, 2009).

Vegetarian dibagi menjadi 5 jenis berdasarkan kondisi atau kebutuhan orang yang melakukannya. Berikut adalah 5 macam vegetarian menurut (Suprpto, 2009) :

1. Kelompok Vegan atau Strict Vegan

Jenis vegetarian ini sama sekali tidak mengkonsumsi segala jenis produk hewani seperti daging hewan, ikan, susu, telur, bahkan hasil produk-produk dari susu hewani. Mereka hanya memakan sayur-mayur, padi-padian dan buah-buahan sehingga jenis ini disebut juga *Fruitarian*.

2. Kelompok Lacto Vegetarian atau Lactarian

Lacto vegetarian merupakan jenis vegetarian yang tidak memakan segala jenis daging hewan, ikan, dan telur, akan tetapi masih mengkonsumsi produk susu dan turunannya.

3. Lacto Ovo Vegetarian atau Lactovarian

Jenis vegetarian ini tidak memakan daging jenis apapun termasuk ikan, akan tetapi masih memakan telur, susu dan produk-produk dari susu.

4. Vegetarian Sebagian atau Partical Vegetarian

Vegetarian ini tidak mengkonsumsi daging merah tetapi masih dapat mengkonsumsi daging ikan, ayam, telur dan susu. Disamping itu mereka tetap mengkonsumsi produk nabati lainnya.

5. Semi Vegetarian

Semi vegetarian ini adalah jenis vegetarian yang memiliki pola makan memakan daging pada saat-saat tertentu saja, seperti saat menghadiri pesta atau pertemuan, diluar itu mereka tetap tidak memakan daging.

Dari penjelasan diatas mengenai vegetarian dan pembagian jenisnya disini penulis akan mengambil jenis vegetarian vegan sebagai bahan penellitian dan

mengambil objek penelitiannya yaitu kulit kembang tahu. Menurut Cahyadi (2009, dalam (Ayu Ningsih, 2019) mengenai kulit kembang tahu, “kulit kembang tahu berasal dari lemak dan protein pada permukaan susu kedelai yang dipanaskan, permukaan susu kedelai yang dipanaskan perlahan-lahan membentuk lapisan tipis (film) berwarna kuning kecoklatan, kemudian lapisan ini diangkat lalu dikeringkan”. Berdasarkan pernyataan tersebut, kulit kembang tahu mengandung lemak dan protein dari kacang kedelai. Penulis melihat adanya peluang pengganti protein dan lemak dari daging menggunakan kacang kedelai agar dapat dikonsumsi oleh vegan. Selain kandungan yang terdapat dalam kulit kembang tahu, penulis memilih kulit kembang tahu sebagai bahan utama dalam penelitian ini dikarenakan kulit kembang tahu harganya relatif murah sehingga harga steak vegan dari kulit kembang tahu dapat lebih kompetitif dari steak daging pada umumnya, mudah didapat di pasaran atau bahkan dapat dibuat sendiri dirumah dan kurangnya variasi bahan makanan yang dijadikan sebagai makanan untuk vegan sehingga penulis memilih kulit kembang tahu sebagai bahan utama dikarenakan berbeda dari bahan makanan vegan yang umum dipasaran. Maka dari itu penulis mengambil tema eksperimen dan mengangkat judul **PENGUNAAN KULIT KEMBANG TAHU UNTUK PENGGANTI DAGING DALAM PEMBUATAN STEAK VEGAN** sebagai Tugas Akhir.

Penulis memilih Steak sebagai makanan yang dijadikan penelitian agar dapat dikonsumsi oleh vegan dikarenakan sulitnya menemukan jenis makanan ini dalam bentuk yang dapat dikonsumsi oleh vegan dipasaran. Maka dari itu penulis

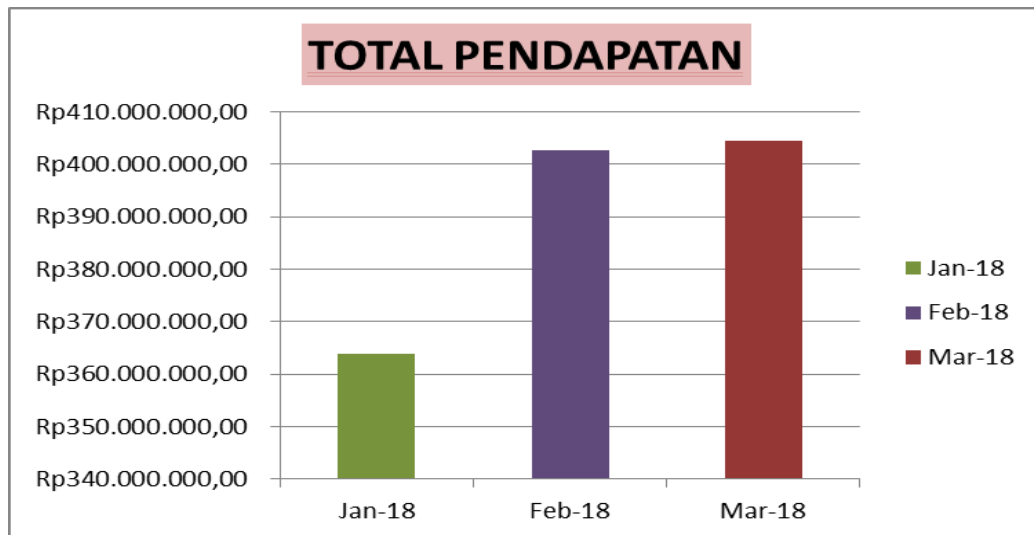
tertarik membuat produk steak yang dapat dikonsumsi oleh vegan. Penelitian ini didasari oleh gaya hidup masyarakat perkotaan yang gemar mengonsumsi *steak* hewani, yang dibuat dari daging sapi, ayam atau ikan. Salah satu rumah makan yang menyediakan *steak* yaitu Waroeng Steak and Shake Cabang Margonda Depok membuktikan bahwa penjualan *steak* terus meningkat dari waktu ke waktu. Pada Tabel 1 di halaman berikut ini adalah data tentang hasil penjualan *steak* di rumah makan tersebut.

Berdasarkan data dari Waroeng Steak and Shake Cabang Margonda Depok diatas, hasil penjualan selalu mengalami peningkatan setiap bulannya. Hal ini menunjukkan bahwa kegemaran masyarakat mengonsumsi *steak* di kota Depok semakin hari semakin meningkat.

Mengonsumsi daging dalam jumlah yang banyak dan kurangnya minat mengonsumsi sayuran, telah menyebabkan pola makan yang kurang baik untuk kesehatan. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat untuk mengonsumsi makanan yang lebih sehat, maka sebagian masyarakat mulai beralih ke makanan non hewani, terutama untuk memilih porsi yang lebih besar dari makanan berbahan dasar sayuran atau buah-buahan. Bahkan sebagian masyarakat sudah sepenuhnya memilih sayuran sebagai makanan non-hewani sebagai makanan pokok, atau lazim disebut dengan vegan.

TABEL 1

DATA PENJUALAN *STEAK* DI WAROENG STEAK AND SHAKE CABANG MARGONDA DEPOK PERIODE BULAN JANUARI-MARET 2018



Sumber : (Utami, 2019)

B. Pertanyaan Penelitian

Didalam melaksanakan penelitian ini, penulis akan berusaha mencari jawaban untuk beberapa pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Bahan dan peralatan apa saja yang dibutuhkan untuk pembuatan *steak vegan* dari kulit kembang tahu?
2. Bagaimana proses pembuatan *steak vegan* dari kulit kembang tahu?
3. Berapa biaya yang dibutuhkan dalam pembuatan *steak vegan* dari kulit kembang tahu?
4. Bagaimana hasil *steak vegan* dari kulit kembang tahu?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan formal dan informal penulis melakukan penelitian ini sebagai tugas akhir yaitu :

1. Tujuan Formal

Untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan ujian akhir program diploma III STP Bandung, Program Studi Manajemen Tata Boga.

2. Tujuan Informal

- a. Penulis ingin menerapkan ilmu dan kemampuan yang telah didapat dan dipelajari selama enam semester menempuh pendidikan di Prodi. Manajemen Tata Boga.
- b. Menciptakan sumber alternatif pengganti daging dalam steak bagi masyarakat vegan.
- c. Untuk mengetahui perbandingan rasa dan tekstur dari produk yang dibuat oleh penulis (eksperiment) dengan produk originalnya.
- d. Memanfaatkan sumber daya alam (kulit kembang tahu) yang ada di Indonesia.

D. Metode Penelitian

1. Metode Eksperimen

Penulis menggunakan teknik metode eksperiment dalam melakukan penelitian tugas akhir ini. Menurut (Payadnya & Jayantika, 2018) mengenai metode eksperimen, "...ditunjukkan untuk meneliti hubungan sebab akibat dengan memanipulasikan satu atau lebih variabel pada satu (atau lebih) kelompok eksperimental, dan membandingkan hasilnya dengan kelompok control yang tidak mengalami manipulasi." Penulis berharap dapat

menghasilkan satu variabel yang diuji yang akan digunakan sebagai panduan bagi peneliti melalui metode eksperimental ini. Penelitian steak vegan berbahan dasar kulit kembang tahu sebagai bahan pengganti daging akan dilaksanakan oleh penulis dari proses awal hingga proses terakhir pembuatan steak vegan.

2. Teknik Pengumpulan Data

a. Studi Kepustakaan

Penelitian 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. (M. Nazir dalam Amiroh, Isma and Purwoko, 2018). Penulis mencari dan memperoleh informasi bersumber dari buku, literatur, catatan, dan laporan dalam penulisan tugas akhir.

b. Teknik Sampling

Penulis melakukan pengumpulan data dengan cara memberikan sample produk pada beberapa orang untuk mendapatkan data yang diperlukan. Dari teknik sampling ini penulis berharap dapat mengetahui kualitas produk dari segi rasa dan tampilan.

c. Kuesioner

Penulis mengumpulkan data yang diperlukan mengenai penilaian produk seperti rasa, penampilan, tekstur dan aroma melalui *google form* yang penulis berikan pada para panelis yang sudah diberikan sample produk.

E. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian tugas akhir berjudul “Penggunaan Kulit Kembang Tahu Untuk Pengganti Daging Dalam Pembuatan Steak Vegan” ini, dilakukan oleh penulis di rumah pribadi yang berlokasi di Jl. Kopi Ciwareng RT/RW 03/03 Kp. Mulyasari Kec. Babakancikao, Purwakarta 41151 – Indonesia.

2. Waktu Penelitian

Proses penelitian dan eksperimen pembuatan steak vegan berbahan dasar kulit kembang tahu dilaksanakan oleh penulis terhitung dari bulan September 2021 sampai Januari 2022