

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Perubahan perspektif sosial budaya pada generasi muda atau yang lebih populer sebagai para milenial (Gen Y) menjadikan perkembangan teknologi menjadi momentum lahirnya era globalisasi yang juga berdampak pada semakin terbukanya beragam budaya-budaya bangsa secara global. Menurut para ahli, milenial adalah anak – anak yang lahir antara tahun 1982 hingga 2004 (Howe, 1991). Menurut hipotesa Howe dan Strauss, milenial sendiri memiliki ciri khas seperti kreatif dan inovatif, berwawasan sipil juga memiliki empati yang kuat pada komunitas lokal maupun global.

Menurut Vilda Ana V.S. pada tahun 2016, kaum milenial mudah mengikuti alur zaman seperti mode dan trend yang sedang berkembang di masyarakat khususnya dalam hal makanan (Setyawati). Salah satu budaya bangsa lain yang menjadi kesukaan para milenial adalah budaya kuliner makanan cepat saji atau *fast food*. Sebagai contoh meningkatnya konsumsi *fast food* di Indonesia, PT. Fast Food Indonesia Tbk (FAST) membidik penjualannya untuk tumbuh lebih dari 20% di 2022 menjadi Rp6,33 triliun (Azka, 2021).

Rumah makan siap saji atau yang biasa dikenal dengan nama *fast food restaurant* adalah rumah makan yang menghadirkan makanan dan minuman dalam waktu yang relatif singkat dari pemesanan sampai penyajian kepada pelanggan. Menurut survei yang dilakukan oleh YouGov BrandIndex, jasa riset persepsi dari merek – merek, produk ayam goreng, pizza, dan burger menjadi pilihan utama masyarakat Indonesia (YouGov, 2022) .

Dari beberapa jenis makanan paling populer dikalangan masyarakat Indonesia, burger menjadi alternatif yang dipilih sebagai makanan yang mudah dipesan, cepat penyajiannya, mudah memakannya, serta tersedia di banyak tempat. Namun masyarakat kadang tidak menyadari bahwa burger yang biasa kita temui memiliki kandungan lemak yang tinggi yang dihasilkan dari campuran daging yang digunakan dalam *pattynya* (Ipatenco, 2018). Konsumsi lemak secara berlebih tentunya akan berpengaruh pada kesehatan konsumen makanan tersebut. Pandemi COVID-19 pada akhir tahun 2019 juga menjadi salah satu alasan berubahnya prioritas kebutuhan masyarakat terhadap kesehatan semakin meningkat (Solway, 2021).

Melihat situasi ini, beberapa alternatif makanan yang berasal dari tanaman bermunculan berkat inovasi – inovasi para peneliti makanan dan menjadi populer di kalangan masyarakat (Solway, 2021). Inovasi bahan makanan ini mencakup tidak hanya dalam bentuk pelayanan namun juga produk – produk bahan pengganti daging serta produk susu. Salah satu contoh alternatif bahan pangan yang bisa digunakan adalah *seitan*.

Seitan merupakan makanan yang terbuat dari gluten atau biasa dikenal sebagai protein gandum. *Seitan* dibuat dengan cara mencuci tepung hingga yang tersisa hanya protein gandumnya saja. Dengan campuran bumbu dan cara memasak yang tepat *seitan* dapat memiliki rasa, aroma, tekstur, dan warna yang mirip dengan daging sapi dan daging ayam. *Seitan* juga tidak memiliki rasa yang sangat kuat sehingga cocok bila dipadukan dengan bahan lainnya (Lauren Panoff, 2022). Harga tepung berprotein tinggi sebagai bahan utama dalam pembuatan *seitan* dijual dengan harga Rp10.000 – Rp15.000 per kilogram

(Diah, 2022). Tentunya harga ini sangat jauh lebih murah dibandingkan dengan harga daging sapi yang dijual dengan harga Rp120.000 – Rp140.000 per kilogram (Primadhyta, 2022).

Melihat keunggulan yang ada pada *seitan*, penulis mengangkat materi ini dalam Tugas Akhir dengan judul “**Pengembangan Produk *Seitan* Sebagai Pengganti Daging Sapi pada Hidangan *Patty Burger*”.**

1.2 Pertanyaan Penelitian

1. Bahan apa saja yang dibutuhkan dalam pembuatan *patty burger seitan*?
2. Bagaimana proses pembuatan *patty burger seitan*?
3. Bagaimana hasil akhir produk *burger seitan*?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Tujuan Akademis
 - a. Sebagai syarat kelulusan dalam menempuh pendidikan Diploma 3 pada Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
 - b. Sebagai instrumen untuk menerapkan ilmu yang telah dipelajari oleh penulis selama menjalani pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Tujuan Operasional
 - a. Sebagai alternatif yang lebih sehat bagi masyarakat yang menyukai hidangan cepat saji, khususnya hidangan *burger*.
 - b. Memanfaatkan *seitan* sebagai sumber protein alternatif.
 - c. Mengedukasi masyarakat dalam hal konsumsi protein nabati.

1.4 Metode Penelitian

1. Metode Eksperimen

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis memilih menggunakan metode penelitian eksperimen. Menurut Fraenkel dan Wallen (2009), eksperimen berarti mencoba, mencari, dan mengkonfirmasi. Sedangkan menurut Gordon L Patzer (1996) hubungan kasual atau sebab akibat adalah inti dari penelitian eksperimen. Hubungan kasual adalah hubungan sebab akibat, hal ini berarti bila variable independen diubah-ubah nilainya maka akan merubah nilai dependen.

Bisa disimpulkan bahwa metode penelitian eksperimen adalah metode penelitian kuantitatif yang digunakan untuk mengetahui pengaruh variabel independen (perlakuan) terhadap variabel dependen (hasil) dalam kondisi yang terkendalikan. Kondisi dikendalikan agar tidak ada variabel lain selain variabel perlakuan yang mempengaruhi variabel dependen.

2. Teknik Pengumpulan Data

a. Studi Kepustakaan

Menurut Mestika Zed (2003), studi pustaka atau kepustakaan dapat diartikan sebagai serangkaian kegiatan yang berkenaan dengan metode pengumpulan data pustaka, membaca dan mencatat, serta mengolah bahan penelitian. Jenis studi kepustakaan yang penulis gunakan pada Tugas Akhir ini adalah Analisis Buku Teks.

b. Observasi

Pengamatan atau Observasi adalah sebuah aktivitas terhadap suatu proses atau objek dengan maksud merasakan dan kemudian memahami pengetahuan dari sebuah fenomena berdasarkan pengetahuan dan gagasan yang sudah diketahui sebelumnya, untuk mendapatkan informasi-informasi yang dibutuhkan untuk melanjutkan suatu penelitian.

Menurut Arifin (2011), pengertian observasi adalah suatu proses pengamatan dan pencatatan secara sistematis, logis, objektif, dan rasional mengenai beberapa fenomena, baik dalam situasi yang sebenarnya maupun dalam situasi buatan untuk mencapai tujuan tertentu.

c. Uji Organoleptik

Menurut Nasiru (Ayustaningwarno, 2014:1) uji organoleptik adalah penilaian indera, atau penilaian sensorik, yang merupakan salah satu cara penilaian dengan cara memanfaatkan pancaindra (pengindraan) manusia untuk mengamati warna, bentuk, tekstur, aroma, dan rasa pada suatu produk makanan, minuman, ataupun obat agar dapat diterima oleh konsumen. Pengindraan diartikan sebagai suatu proses fisio-psikologis, yaitu kesadaran atau pengenalan alat indera akan sifat-sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indera yang berasal dari benda tersebut. Bagian organ tubuh yang berperan dalam

penginderaan adalah mata, telinga, indra pencicip, indra pembau, dan indra perabaan atau sentuhan.

d. Kuesioner

Menurut Sugiyono (2010) kuesioner adalah metode pengumpulan data dengan cara memberi responden seperangkat pertanyaan untuk dijawab.

Metode kuesioner adalah salah satu contoh pengumpulan data primer dengan cara mengambil data secara langsung kepada responden melalui pengisian survei.

e. Panelis

Untuk melaksanakan penilaian organoleptik diperlukan panel. Dalam penilaian suatu mutu atau analisis sifat-sifat sensorik suatu komoditi, panel bertindak sebagai instrumen atau alay. Panel ini terdiri dari orang atau kelompok yang bertugas menilai sifat atau mutu komoditi berdasarkan kesan subjektif. Orang yang menjadi anggota panel disebut panelis.

Menurut Rahayu (1998:1) dalam penelitian organoleptik dikenal dengan tujuh panel diantaranya panelis perseorangan, panelis terbatas, panelis terlatih, panelis agak terlatih, panelis tidak terlatih, panelis konsumen, dan panelis anak – anak.

Dalam Tugas Akhir ini, penulis hanya menetapkan beberapa jenis panelis saja, diantaranya :

1. Penggemar Makanan Cepat Saji

Kalangan masyarakat yang mengkonsumsi makanan cepat saji secara rutin dan dapat memberikan penilaian terhadap produk hasil penelitian.

2. Penggemar Makanan Sehat

Kalangan masyarakat yang mengikuti gaya hidup *vegetarian*, aktivis *vegetarian*, dan kalangan masyarakat yang mengkonsumsi makanan sehat serta menjalani pola hidup sehat, serta mampu memberikan penilaian terhadap produk hasil penelitian.

3. Pengusaha Makanan Cepat Saji / Produsen Burger

Pemilik usaha atau orang yang bekerja pada restoran cepat saji, khususnya yang berfokus pada jenis makanan sehat atau yang menjual *burger*. Penulis memilih panelis tersebut guna mendapatkan masukan akurat serta objektif sesuai dengan eksperimen yang penulis lakukan

f. Sampling

Menurut Margono (2004) 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.

Data yang dikumpulkan berupa narasi dari panelis. Hasil dari data yang dikumpulkan ini dapat menjadi acuan kualitas dari produk eksperimen penulis dari segi penilaian organoleptik.

1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penulis melaksanakan penelitian Tugas Akhir ini di tempat tinggal penulis yang bertempat di Jl. Warung Contong 115N – 130 Cimahi.

2. Waktu Penelitian

Penulis melaksanakan rangkaian-rangkaian percobaan dari penelitian pembuatan *patty burger seitan* dalam periode waktu dari bulan Maret 2022 hingga Juni 2022.