

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Hidup sehat menjadi kunci penting untuk meningkatkan kesejahteraan manusia. Ini meliputi hal-hal seperti pola makan, minum, asupan nutrisi, dan aktivitas olahraga. Namun, di zaman ini, banyak individu yang kurang memperhatikan pentingnya gaya hidup sehat, lebih memilih makanan cepat saji dan junk food, yang berpotensi merugikan kesehatan jika tidak diimbangi dengan rutinitas olahraga yang teratur (Sufa, et al., 2017). Salah satu gaya hidup sehat banyak diminati oleh masyarakat adalah dengan menjadi vegetarian. Dalam era modern, alasan utama seseorang memilih menjadi vegetarian termasuk pertimbangan etika, kesehatan, ekologi, sambil memperhatikan tradisi budaya keluarga. Oleh karena itu, penting bagi para profesional kesehatan untuk memahami vegetarianisme dengan menekankan pentingnya asupan makanan yang kaya nutrisi atau penggunaan suplemen makanan (Nikolić, et al., 2019).

Individu yang tidak makan produk hewani, termasuk makanan olahan dan daging, dikenal sebagai vegan. Pola makan vegan adalah pola makan yang mengecualikan semua bentuk daging, produk susu, dan telur. Menjadi vegan juga berarti mengubah cara hidup, seorang vegan tidak menggunakan hal-hal seperti pakaian dan kosmetik yang berasal dari hewan selain menghindari sumber makanan hewani. Sebuah penelitian menemukan bahwa pola makan nabati dapat meningkatkan harapan hidup manusia dan menghemat triliunan dolar dalam upaya memerangi pemanasan global (Rahayu & Auliana, 2017).

Menurut (Hartriyanti, et al., 2020) Vegetarian secara umum dapat didefinisikan sebagai orang yang menghindari konsumsi daging, terutama daging merah. Kelompok vegetarian hanya fokus mengonsumsi makanan yang bersumber dari tumbuh-tumbuhan (nabati) seperti sayur-sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan, biji-bijian, maupun bahan nabati lainnya. Dalam klasifikasi umum, orang vegetarian dibagi menjadi beberapa kelompok berdasarkan aspek diet mereka. Ada ovo vegetarian, yang tetap mengonsumsi telur; lacto vegetarian, yang masih mengonsumsi susu; dan lacto ovo vegetarian, yang mengonsumsi telur, susu, dan

produk turunannya. Selain itu, ada vegan, yang merupakan vegetarian murni yang hanya memakan makanan nabati dan menghindari semua produk hewani (Sukmawati, et al., 2021).

Menurut (Lestari, et al., 2023) Diet vegetarian semakin populer di kalangan masyarakat, terutama di era digital yang memfasilitasi pertukaran informasi dan dukungan. Namun, masih ada kekurangpahaman tentang dampak pola makan ini terhadap kesehatan gizi individu yang mengikuti diet tersebut. Meskipun diet nabati dapat menyediakan beragam nutrisi penting seperti serat, vitamin, dan mineral, namun terdapat potensi kekurangan beberapa nutrisi tertentu, seperti protein, zat besi, kalsium, dan vitamin B12 yang biasanya ditemukan dalam produk hewani. Sebagai contoh, para vegetarian mungkin perlu memperhatikan asupan protein untuk memastikan bahwa mereka mendapatkan cukup asam amino esensial yang diperlukan untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh. Berbagai macam jenis protein nabati memiliki kandungan gizi yang cukup sama dengan protein hewani, sebagai contoh yaitu jamur.

Jamur pangan memiliki peran vital sebagai pengganti makanan berprotein dan merupakan sumber gizi yang kaya. Sebagai pangan fungsional, jamur mengandung berbagai bahan aktif seperti polisakarida (glikan), triterpenoid, nukleotida, mannitol, dan alkaloid yang memiliki manfaat kesehatan, seperti sebagai antioksidan, penguat sistem kekebalan tubuh, dan potensi antikanker. Selain itu, jamur juga diyakini dapat menurunkan kadar kolesterol, melindungi hati, serta meningkatkan daya tahan tubuh. Meningkatkan konsumsi jamur sebagai bahan makanan penting untuk dipertimbangkan karena potensinya sebagai pangan fungsional yang dapat membantu meningkatkan daya tahan tubuh (Bahar, et al., 2022).

Jamur telah hidup di muka bumi sekitar 130 juta tahun yang lalu. Jamur banyak dijumpai di alam bebas, tumbuh di berbagai tempat dan sebagian besar tersebar di daerah subtropic dan tropis. Di Indonesia, ada 50 jenis jamur yang mempunyai rasa enak tetapi masih sedikit yang dikomersialkan, antara lain jamur merang, jamur kuping, jamur tiram, jamur kancing, dan jamur *shitake*. Jamur kancing atau lebih dikenal dengan istilah “Jamur *Champignon*” atau “Jamur Kompos”, pertama kali di budidayakan di Prancis pada tahun 1600-an, diawali oleh

seorang petani yang mencoba menanam jamur kancing di pekarangan rumahnya. Jamur kancing atau *champignon* merupakan jenis jamur yang paling banyak dibudidayakan di dunia, yaitu menduduki sekitar 38% dari total produksi jamur dunia (Hendritomo, 2010).

Menurut (Sari, et al., 2023) Jamur merupakan bahan pangan nabati yang memiliki tekstur seperti daging. Bahan pangan nabati ini dapat diolah menjadi beberapa produk seperti, nugget, bakso, *meatloaf*, sosis, dan beberapa produk olahan lainnya. Dikalangan produk olahan terdapat beberapa kesamaan pada proses pembuatannya, seperti bakso dan *meatloaf*.

Alternatif nabati semakin menjadi pilihan karena kecenderungan konsumen untuk mengurangi atau menghindari konsumsi produk berbasis hewan dalam makanan mereka karena pertimbangan lingkungan, etika, dan/atau kesehatan. Kesamaan dalam rasa, tekstur, harga, dan kandungan gizi menjadi faktor utama yang mendorong pertumbuhan pasar alternatif, seperti daging, produk laut, telur, dan produk susu nabati (Boukid & Castellari, 2021). Pengembangan daging nabati telah menarik perhatian luas dari kalangan ilmiah dan industri. Dalam hal ini, protein nabati bertekstur (TVP) menjadi sorotan utama sebagai komponen kunci dalam produk daging alternatif. Sumber utama TVP mencakup protein kedelai, gandum, dan kacang polong yang digunakan secara luas sebagai pengganti daging (Baune, et al., 2022).

*Meatloaf* adalah hidangan khas Amerika yang diminati oleh berbagai kalangan, baik dewasa maupun anak-anak. Hidangan ini sering disajikan dalam berbagai acara seperti pesta atau pertemuan keluarga di Amerika. Proses pembuatan *meatloaf* melibatkan beberapa langkah, termasuk persiapan daging, mencincang, memberi garam, pematangan, penggilingan, mencampur, menambahkan bahan perasa; membentuk, memanggang, dan mendinginkan (Nurgazezova, et al., 2016).

Penggunaan jamur *champignon* dan *textured vegetable* protein pada pembuatan *meatloaf* diharapkan dapat menghasilkan warna, aroma, rasa, dan tekstur yang dapat digunakan untuk masyarakat sebagai menu alternatif pengganti daging. Oleh karena itu peneliti melakukan penelitian tentang modifikasi *meatloaf* jamur *champignon* dengan persentase penambahan *textured vegetable* protein.

## 1.2 Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan sebelumnya, peneliti memfokuskan pada :

1. Penggunaan Jamur *champignon* dapat digunakan untuk menggantikan daging sapi pada pembuatan *meatloaf*
2. Penambahan *Textured vegetable protein* (TVP) dengan persentase 15%, 20%, dan 25% untuk mendapatkan tekstur yang mirip dengan daging sapi
3. Penggunaan Jamur dan *Textured vegetable protein* dapat mempengaruhi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur pada *meatloaf*

## 1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan fokus penelitian diatas, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat dirumuskan yang akan dapat dirumuskan sebagai berikut “Kualitas produk modifikasi *meatloaf* jamur *champignon* dengan persentase penambahan *textured vegetable protein*”.

## 1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai pada penelitian ini adalah : “Untuk mengetahui kualitas modifikasi *meatloaf* jamur *champignon* dengan persentase penambahan *textured vegetable protein* oleh panelis terlatih berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur”.

## 1.5 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan berguna untuk Masyarakat:

1. Memperoleh variasi produk olahan berbahan dasar jamur *champignon*
2. Memberikan pengetahuan dan informasi tentang pengolahan jamur *champignon*.
3. Memperoleh informasi pengganti bahan pangan hewani dari bahan pangan nabati.
4. Memberikan solusi bagi masyarakat dalam mengolah jamur *champignon* sebagai pengganti daging.

5. Memperoleh standar resep mutu *Meatloaf* jamur.

Mahasiswa:

1. Menambah sumber pengetahuan bagi mahasiswa program studi Seni kuliner dan pengelolaan jasa makanan.
2. Meningkatkan keterampilan dalam hal analitis dan pemecahan masalah.
3. Meningkatkan kemampuan dalam menciptakan inovasi dan mengembangkan makanan.
4. Membantu mahasiswa dalam mengeksplorasi lebih lanjut produk lokal dan kekayaan kuliner.

Program Studi:

1. Mengembangkan pengetahuan dalam bidang studi Seni kuliner dan pengelolaan jasa makanan.
2. Mendapatkan referensi resep baru pada mata kuliah Makanan Kontinental.
3. Peningkatan kualitas pendidikan dalam program kuliner melalui penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa dan dosen.
4. Memungkinkan program studi Seni kuliner dan pengelolaan jasa makanan untuk mendukung hasil produk pangan lokal dan kekayaan alam dengan mengidentifikasi potensi produk lokal.

