

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Minat dan kesukaan konsumen yang bervariasi membuat perubahan dalam dunia kuliner dan pola makan manusia. Manusia membutuhkan makanan sebagai bagian kebutuhan utama untuk bertahan hidup. Pada saat ini umumnya manusia mengonsumsi makanan yang berasal dari hewan karena kandungan gizi. Meningkatnya konsumsi pangan yang kaya protein hewani dalam jumlah yang mencukupi terdapat peranan penting dalam menanggulangi berbagai permasalahan gizi, termasuk stunting. Terkait penyediaan pangan yang menjadi sumber protein hewani, Kementerian Pertanian meluaskan target swasembada tidak hanya terbatas pada daging sapi, melainkan juga mencakup protein hewani dari beragam jenis ternak lainnya. (Ariani, et al., 2018). Seiring berjalannya waktu terjadi perubahan pola hidup manusia yang semula lebih memilih mengonsumsi makanan hewani saat ini mulai beralih untuk mengonsumsi makanan nabati.

Masyarakat saat ini lebih memilih mengonsumsi makanan sehat yang berbahan dasar dari tumbuhan. Gaya hidup dengan mengonsumsi makanan nabati disebut dengan gaya hidup *vegetarian*. Seorang *vegetarian* biasanya mengambil nutrisi dari produk tumbuhan (nabati), seringkali tanpa mengonsumsi susu dan telur, dan cenderung untuk tidak memasukkan daging, unggas, dan makanan laut dalam pola makan mereka sebagai bagian dari gaya hidup yang dipilih. (Sukmawati, et al., 2021). Terdapat beberapa jenis *vegetarian* beserta dengan makanan dan pantangan yang dikonsumsi meliputi, *Vegetarian vegan* adalah bentuk *vegetarianisme* yang sangat ketat, di mana mereka tidak mengonsumsi produk makanan yang berasal dari hewan seperti daging, jeroan, susu, dan telur. Sebagai gantinya, mereka memilih untuk mengandalkan bahan makanan nabati utama seperti sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan, dan biji-bijian. *Vegetarian Lacto* adalah *vegetarian* yang selain mengonsumsi dari sumber nabati juga mengonsumsi susu dan hasil olahan turunannya berupa keju, mentega, dan yoghurt. *Vegetarian Lacto-ovo* adalah *vegetarian* namun masih diperbolehkan mengonsumsi telur dan susu.

hidangan utama masih tetap berupa produk nabati yaitu biji-bijian, kacang-kacangan, sayur-sayuran, dan buah-buahan. *Vegetarian Pesco* adalah kelompok *vegetarian* yang diperbolehkan menyantap hidangan dari ikan. *Vegetarian Fluctarian* adalah *vegetarian* yang tidak mengonsumsi daging berwarna merah dan masih dapat memakan olahan dari unggas. (Bangun, 2005). Berbagai penelitian dilakukan untuk meneliti tentang pengembangan produk *vegetarian* dengan maksud dan tujuan untuk merubah dan mengganti gaya hidup manusia dengan mengganti makanan hewani menjadi nabati yang lebih mengandung banyak manfaat dan sehat untuk manusia. Kandungan gizi pada makanan nabati cenderung lebih baik dari makanan hewani karena sedikit mengandung kolesterol sehingga sangat baik bagi manusia untuk mengganti pola hidup menjadi *vegetarian* untuk kesehatan.

Makanan sehat mulai bermunculan dan diminati oleh masyarakat. Contohnya berasal dari makanan yang pada awalnya menggunakan produk berbahan dasar hewani diganti atau dimodifikasi menggunakan produk hewani seperti burger tempe, nugget sayur, dan salad wrap. Makanan tersebut merupakan produk yang mampu mengikuti perkembangan zaman dan meningkatkan gaya hidup *vegetarian*. Perubahan bahan dasar dari bahan hewani menjadi bahan nabati tentu mempengaruhi berbagai aspek dari hidangan tersebut.

Jamur merupakan salah satu bahan makanan nabati yang umumnya dikonsumsi masyarakat sebagai pangan nabati. Terdapat beberapa jenis jamur yang dibudidayakan salah satunya adalah jamur *Champignon* atau jamur kancing. Jamur kancing putih atau *Agaricus bisporus*, juga dikenal sebagai jamur *Champignon*, merupakan varietas jamur yang paling umum di budidayakan. Menurut (Aroyandini, et al., 2020) Jamur kancing terdapat bentuk bulat yang hampir seperti kancing, tersedia dalam berbagai warna seperti putih, krem, atau coklat muda. Tidak terdapat klorofil dan terdapat tangkai yang cukup pendek. Tudungnya, yang menyerupai kancing, sering ditemukan di tengah tangkai. Akarnya berupa serabut dan melekat pada substrat tempat tumbuhnya. Struktur morfologi jamur kancing juga mencakup lapisan pembungkus tangkai yang dikenal sebagai vulva, serta tubuhnya terdiri dari jaringan hifa yang membentuk miselium. Jamur *Champignon* atau jamur kancing dapat dijadikan sebagai bahan modifikasi dari produk *meatloaf*

yang berbahan dasar daging sapi. Penggunaan jamur kancing sebagai pengganti bahan dasar pembuatan *meatloaf* bertujuan untuk menjadi salah satu produk modifikasi produk hewani menjadi produk nabati dengan penggunaan jamur kancing sebagai bahan utama. Penelitian “Daya Terima Konsumen Terhadap Produk *Meatloaf* Jamur Kancing (*Champignon*) Dan *Textured Vegetable Protein* (TVP) Sebagai Alternatif Pengganti Daging” bertujuan untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen terhadap produk *vegetarian* berupa *meatloaf* jamur sebagai produk nabati.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan sebelumnya, penulis mengidentifikasi masalah adalah:

1. Daya terima konsumen terhadap *meatloaf* jamur kancing dan penambahan *Textured Vegetable Protein* sebagai alternatif pengganti daging dengan tiga persentase formula resep yang berbeda sebesar 15%, 20%, dan 25%.
2. Uji kesukaan konsumen terhadap produk berbahan dasar jamur kancing.
3. Pengembangan produk makanan sehat berbahan dasar jamur kancing.

1.3 Pembatasan Masalah

Batasan masalah pada skripsi ini dengan memfokuskan daya terima konsumen terhadap *meatloaf* jamur kancing dan penambahan *Textured Vegetable Protein* sebagai alternatif pengganti daging dengan tiga persentase formula resep yang berbeda sebesar 15%, 20%, dan 25%

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah diatas, maka permasalahan yang akan diteliti adalah bagaimana respon daya terima konsumen terhadap *meatloaf* jamur kancing dan penambahan *Textured Vegetable Protein* sebagai alternatif pengganti daging?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian ini untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap *meatloaf* jamur kancing dan penambahan *Textured Vegetable Protein* sebagai alternatif pengganti daging. Dari penelitian yang dilakukan dapat menemukan ketertarikan dan kesukaan konsumen terhadap produk *vegetarian* berupa *meatloaf* jamur sebagai pengganti hidangan berbahan dasar daging sapi.

1.6 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

Hasil penelitian ini diharapkan berguna untuk

Masyarakat:

1. Memberikan pengetahuan dan informasi tentang pengolahan jamur kancing.
2. Memperoleh informasi pengganti bahan pangan hewani dari bahan pangan nabati.
3. Memberikan solusi bagi masyarakat dalam mengolah jamur kancing sebagai pengganti daging.

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.

Program Studi:

1. Mengembangkan pengetahuan dalam bidang studi Seni kuliner dan pengelolaan jasa makanan.
2. Mendapatkan referensi olahan hidangan berbahan dasar jamur.