

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pola konsumsi berbasis nabati (*Plant-Based*) adalah pola konsumsi yang lebih berfokus pada makanan yang berasal dari tanaman seperti buah, sayur, sereal utuh, biji-bijian, legum dan kacang-kacangan. Pola konsumsi tersebut bertujuan untuk menghilangkan atau mengurangi konsumsi produk hewani seperti daging (termasuk ayam dan ikan) serta olahannya, susu, telur, dan lainnya, menurut Deloitte (2019). Menurut Indah (2021). Tren adopsi diet berbasis nabati mulai meningkat semenjak pandemi COVID-19 yang terjadi pada awal tahun 2020. Hasil survei menyebutkan bahwa di tengah pandemi, 90% masyarakat Indonesia mulai sadar untuk mengkonsumsi menu makan sehat untuk menjaga kekebalan tubuh dan sebanyak 62% masyarakat lebih giat membeli sayur dan buah

Meningkatnya tren tersebut mendorong kemajuan dalam industri *Plant-Based Alternatives*. Meskipun konsumen menghindari konsumsi produk hewani karena berbagai alasan, banyak yang tetap menginginkan rasa, tekstur dan sensasi di mulut mirip dengan produk hewani. Hal ini telah mengarah pada pengembangan berbagai produk alternatif berbasis tanaman (*plant-based alternatives*) yang meniru rasa, visual, nutrisi dan pengalaman selayaknya mengkonsumsi produk hewani, Dalam pengembangan berbagai jenis produk makanan pengganti bahan baku hewani dengan bahan baku nabati seperti kacang-kacangan, biji-bijian, legum, dan umbi-umbian. menurut FAO (2022).

Pola makan berbasis nabati (*plant-based*) merupakan pola konsumsi makanan yang mengalami sedikit pemrosesan seperti buah-buahan, sayuran, gandum-gandum, polong-polongan kacang-kacangan, rempah-rempah dan menghindari semua produk hewani, termasuk daging merah, unggas, ikan, telur dan produk turunan susu (Ostfeld, 2017). Penelitian kali ini bertujuan untuk memodifikasi salah satu makanan nusantara yaitu sate lilit. Sate lilit adalah sate yang berasal dari bali yang terbuat dari bahan dasar daging ayam atau ikan ditambahkan dengan kelapa dan bumbu khas bali yaitu bumbu lengkap basa genep (bawang putih, bawang merah, terasi, cabai, kunyit, jahe, lengkuas, kemiri, ketumbar, daun salam, daun jeruk, serai). Sate lilit nabati akan dibuat dengan mencoba beberapa formulasi yaitu

dengan substitusi tahu dengan tambahan tepung *Meat Replacer* sebagai BTP (bahan tambahan pangan) nabati sebagai pengganti daging yang akan diuji dengan beberapa teknik pengolahan dalam proses pemasakannya. Sate lilit akan tetap menggunakan bumbu khas Bali yaitu bumbu base genep, kelapa dan lainnya, hanya bahan utamanya yang mengalami formulasi substitusi sehingga menciptakan resep sate lilit nabati. Dengan demikian, penelitian ini ditujukan untuk menghasilkan variasi Sate lilit yang dapat dinikmati oleh para vegan maupun non-vegan, dan para konsumen produk olahan *Plant-based food* serta memperoleh formula terbaik dengan teknik pemasakan yang optimal. Diharapkan penelitian ini dapat menjadi ide pemanfaatan peningkatan mutu tahu untuk produk olahan makanan lainnya.

Ketiga teknik pemasakan yang digunakan meliputi *Pan seared*, *Steaming*, dan *Deep frying*. Metode ini dipilih untuk menemukan perbedaan karakteristik antara produk yang dianalisis dengan menggunakan resep yang sama untuk menilai, perbedaan apa saja yang akan terjadi diantara ketiga produk dengan teknik pengolahan yang berbeda. Adapun satu teknik pengolahan *steaming* merupakan teknik pengolahan *moist heat* yang menggunakan cairan dalam proses memasak berupa air, kaldu, susu, sehingga diharapkan mendapat hasil produk yang lebih lembut, 2 diantara metode yang digunakan adalah *deep frying* dan *pan seared* yang merupakan metode *dry heat* dimana menggunakan lemak sebagai perantara memasak yang diharapkan dapat menghasilkan produk yang jauh lebih garing dan gurih.

Berdasarkan banyak penelitian terkait sebelumnya yang membahas meteorologi proses pembuatan Sate Lilit vegetarian dengan memanfaatkan berbagai bahan utama lainnya seperti kacang merah (*red beans*) menurut Rofi'ah (2018), sukun menurut Syarafina (2021), dan Kulit bagian dalam pisang raja menurut Mahendra (2022). Pada penelitian ini modifikasi sate lilit dibuat dengan menggunakan tahu dengan campuran tepung sagu, tepung terigu dan tepung *meat replacer* diharapkan mampu menyerupai *meat analog* atau daging tiruan. selanjutnya sate lilit nabati diuji coba secara organoleptik untuk mengetahui sensori dan karakteristiknya

1.2. Perumusan Masalah

1. Bagaimana resep standar Sate Lilit?
2. Apakah tahu dan tepung bisa digunakan dalam pembuatan sate lilit?
3. Bagaimana membuat sate lilit nabati dengan bahan tahu, tepung terigu, tepung sagu dan tepung *meat replacer*?
4. Apakah terdapat pengaruh pemasakan pada proses pengolahan?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan fokus penelitian yang akan dikemukakan, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh teknik pemasakan pada proses pengolahan sate lilit nabati, serta mendapatkan hasil data terhadap hasil analisis penelitian

1.4. Manfaat Penelitian

1. Bagi Mahasiswa, penelitian ini bertujuan sebagai sumber pengetahuan tambahan bagi mahasiswa program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, serta sebagai acuan guna meningkatkan keterampilan dan kemampuan dalam analisis dan pemecahan masalah dalam modifikasi dan inovasi pengembangan makanan lokal dari sumber bahan baku alternatif
2. Bagi Program Studi, penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan pengetahuan sesuai prodi yang dipilih yaitu studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, juga sebagai pemanfaatan referensi mata kuliah bumbu dan rempah, dasar boga, makanan kesempatan khusus dan pengolahan makanan Nusantara. Penelitian ini digunakan untuk meningkatkan mutu program studi yang dapat mendukung hasil produk pangan lokal dan kekayaan alam dengan mengidentifikasi potensi produk lokal
3. Bagi Masyarakat, Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh produk berbahan dasar Tahu putih, tepung terigu dan tepung *meat replacer* dan informasi pengganti produk hewani dari bahan pangan nabati dengan memberikan penyajian informasi pengolahan tahu putih sebagai bahan pengganti daging ayam dalam produk sate lilit nabati.