

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Untuk memperoleh gelar sarjana, mahasiswa tingkat akhir perlu melakukan suatu tindakan penelitian yang kemudian akan dikemukakan dalam bentuk seminar hasil penelitian. Seminar adalah suatu kegiatan yang bertujuan untuk melakukan studi menyeluruh mengenai suatu topik dengan pemecahan masalah yang memerlukan interaksi antara peserta seminar yang dibantu oleh guru besar atau cendekiawan.

Bakso merupakan salah satu makanan Indonesia yang diminati oleh berbagai kalangan masyarakat. Pada umumnya, bakso dapat terbuat dari berbagai jenis daging dan tepung sebagai bahan utama pembuatannya. Daging- daging yang digunakan biasanya adalah daging sapi, daging ayam, daging ikan dan sebagainya. Daging pada pembuatan bakso juga berperan sebagai sumber protein (Hasniar et al., 2019). Akan tetapi, tidak semua masyarakat dapat menjadikan daging sebagai sumber protein utama, seperti kelompok masyarakat yang menganut pola seperti Vegetarian.

Di Indonesia kacang- kacangnya juga sering dikonsumsi dan ditanam oleh karena itu, kacang-kacangan memiliki potensi untuk dikembangkan. Salah satunya adalah *Chickpeas* (*Cicer arietinum* L.) (Jukanti et al., 2012). *Chickpeas* menempati urutan ketiga dalam produksi kacang- kacang berbiji dunia, setelah kacang kedelai (*Glycine max* L.)

dan kacang polong (*Pisum sativum*) (Lucas L., 2014). Di benua India, *Chickpeas* dikenal sebagai “dhal” dan digiling untuk membuat tepung “besan” yang digunakan untuk menyiapkan makanan ringan. Di belahan dunia lain, terutama di Asia dan Afrika, *Chickpeas* digunakan dalam semur dan sup atau salad, dan dikonsumsi dalam bentuk panggang, direbus, diasinkan dan difermentasi (Jukanti et al., 2012). Oleh karena itu, penulis membuat Seminar Hasil Pemanfaatan *Chickpeas* sebagai Susbtitusi Daging dalam Pembuatan Bakso.

Kegiatan seminar hasil produk ini dilakukan guna memberikan informasi kepada para dosen dan *reviewer* mengenai produk bakso *Chickpeas* yang telah dibuat oleh mahasiswa Universitas Pelita Harapan yang sedang mengikuti Karya Kompetensi Profesi (KKP). Kegiatan merupakan salah satu syarat yang perlu dipenuhi untuk menyelesaikan tugas akhir dan memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par).

B. Tujuan

Pada pelaksanaan Seminar Hasil Pemanfaatan *Chickpeas* sebagai Susbtitusi Daging dalam Pembuatan Bakso, terdapat beberapa tujuan yang ingin dicapai, yaitu:

1. Memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) di Universitas Pelita Harapan.
2. Menyampaikan hasil penelitian berjudul Pengolahan Bakso Berbahan Dasar *Chickpeas* kepada para dosen dan para peserta.

3. Mendapatkan masukan dari pendapat dari para *reviewer* dan para peserta yang kemudian akan dijadikan panduan untuk memperbaiki laporan penelitian menjadi lebih baik lagi.

C. Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Seminar Hasil Pemanfaatan *Chickpeas* sebagai Susbtitusi Daging dalam Pembuatan Bakso ialah sebagai media untuk menyampaikan hasil penelitian mengenai bakso *Chickpeas* yang bersifat ilmiah kepada para dosen dan para peserta seminar sehingga dapat mengetahui pandangan, saran, dan pendapat para dosen dan para peserta seminar terhadap laporan penelitian yang telah dikemukakan dan cara penyampaian seminar yang akan menjadi acuan untuk perbaikan sebelum dilaksanakannya sidang tugas akhir.

D. Deskripsi Penelitian

Penelitian yang digunakan pada Seminar Hasil Pemanfaatan *Chickpeas* sebagai Susbtitusi Daging dalam Pembuatan Bakso menggunakan uji organoleptik dengan penilaian hedonik dan mutu hedonik. Penilaian hedonik bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk bakso *Chickpeas*. Penilaian hedonik akan dinilai oleh 30 orang panelis tidak terlatih. Penilaian mutu hedonik bertujuan untuk mengetahui bagaimana kualitas bakso *Chickpeas* dari aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna. Penilaian mutu hedonik dinilai oleh 5 orang panelis

terbatas. Hasil penilaian hedonik dan mutu hedonik kemudian akan dihitung dengan uji mean untuk mengetahui apakah bakso *Chickpeas* layak dan disukai masyarakat.

