

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan dan kuliner asing sudah bukan suatu hal yang asing di Indonesia. Beragam restoran yang menyajikan makanan asing sudah banyak tersebar di Indonesia. Beberapa kuliner yang cukup terkenal di Indonesia antara lain adalah kuliner asal Perancis, Italia, dan Belanda. Kuliner tersebut telah diadaptasikan dengan cita rasa masyarakat di Indonesia, yang dimana adanya restoran autentik hingga restoran *fusion* yang menyediakan hidangan asing yang telah disesuaikan dengan cita rasa masyarakat Indonesia.

Dengan adanya kemajuan global, banyak budaya-budaya asing yang masuk ke Indonesia. Budaya asing yang masuk dan mempengaruhi kehidupan masyarakat di Indonesia adalah gaya hidup, makanan, dan kuliner. Salah satu gaya hidup yang sudah banyak diadaptasikan oleh masyarakat Indonesia merupakan konsumsi makanan sehat atau *plant-based diet*. Pilihan gaya hidup vegetarian atau *vegan* adalah pola makan pilihan yang mengutamakan sumber bahan pangan dari tumbuh-tumbuhan.

Pola makan vegetarian atau *vegan* sudah semakin banyak diterapkan oleh masyarakat Indonesia dikarenakan berbagai alasan seperti keagamaan hingga karena kesehatan. Masyarakat di Indonesia sudah banyak memilih untuk mengonsumsi makanan yang lebih berkualitas dan terbilang lebih sehat seperti pemilihan sayuran organik dan juga bahan pangan dari tumbuh-tumbuhan. Indonesia Vegetarian Society (IVS) merupakan sebuah organisasi yang berisikan anggota masyarakat yang mengikuti pola makan vegetarian

atau *vegan*. IVS pertama didirikan pada tahun 1998 dengan 5.000 anggota dan telah resmi menjadi anggota World Vegan Organization (WVO) pada tahun 1999. Tercatat hingga saat ini, IVS memiliki anggota sebanyak 160.000.

Meningkatnya minat vegetarian atau *vegan* beberapa tahun terakhir dikarenakan inisiatif masyarakat untuk memulai gaya hidup yang lebih sehat, maupun sebagai salah satu alternatif untuk menurunkan berat badan. Kemajuan teknologi yang memudahkan untuk memberi dan menerima informasi merupakan satu faktor meningkatnya kesadaran masyarakat akan pola hidup yang lebih sehat. Gaya hidup yang lebih sehat dijalankan oleh masyarakat tertentu dikarenakan banyaknya jenis penyakit yang muncul pada era modern ini (Retnani, 2019). Meningkatnya jumlah vegetarian atau *vegan* di Indonesia mempengaruhi peningkatan macam kuliner berbasis vegetarian maupun *vegan*.

Saus *béchamel* merupakan salah satu dari *five mother sauce* asal Perancis. *Mother sauce* diberi nama demikian karena *mother sauce* merupakan suatu produk makanan dasar yang dapat digunakan dan diolah kembali menjadi suatu produk yang berbeda. Saus *béchamel* adalah sebuah saus yang terbuat dari susu yang dimasak dengan campuran *butter* dan tepung untuk menjadi sebuah saus yang kental.

Oats (*Avena sativa*) atau yang dikenal dengan nama *havermut* merupakan bahan pangan yang belum terlalu dikenal oleh masyarakat Indonesia. *Oats* termasuk dalam famili *Graminaceae* atau rumput-rumputan dan masih satu *family* dengan gandum, padi, dan tanaman sereal lainnya

(Jevitasari, 2018). Di Indonesia, bahan pangan tersebut cukup terkenal dalam kalangan menu yang termasuk lebih sehat atau sebagai sarapan pagi. Dikenal dengan berbagai manfaat kesehatan, *oats* merupakan salah satu bahan pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat yang memiliki *lifestyle* sehat seperti vegetarian dan *vegan*. Adanya kandungan yang menjadikan *oats* sebagai bahan pangan yang sehat adalah protein, *lipid* (asam lemak tak jenuh), vitamin antioksidan, senyawa fenolik, dan mineral yang relatif tinggi (Wani et al., 2014).

Oatmilk merupakan substitusi susu yang dibuat dari hasil pengolahan *rolled oats*. *Oatmilk* adalah salah satu dari berbagai macam substitusi susu yang ada. Penggunaan *oatmilk* dipilih karena substitusi susu yang berbahan dasar kacang seperti susu *almond*, susu *cashew*, dan susu kedelai cenderung memiliki rasa khas masing-masing yang cukup kuat. *Oatmilk* digunakan sebagai substitusi susu pada produk *béchamel* karena *oatmilk* memberikan sebuah rasa khas tersendiri yang tidak berlebih dan mempunyai konsistensi kekentalan yang cukup serupa sebagai substitusi susu terhadap susu asli. Selain dari rasa dan tekstur, *oatmilk* juga mempunyai warna yang cenderung lebih putih dibandingkan substitusi susu lainnya seperti substitusi susu berbahan dasar kacang-kacangan.

Saus *béchamel* dipilih sebagai satu produk yang memanfaatkan *oatmilk* sebagai substitusi susu, karena produk tersebut sudah banyak digunakan di Indonesia, sebagai bahan dasar berbagai macam kuliner. Penggunaan saus *béchamel* di Indonesia sebagai bahan dasar dapat diolah menjadi hidangan asal Perancis seperti saus keju, sup berbasis krim, *casserole*, *potato au gratin*,

croque monsieur, dan lainnya. Selain menjadi bahan dasar dalam pembuatan hidangan asal Perancis, saus *béchamel* juga sudah digunakan sebagai hidangan asing lainnya yang sudah cukup banyak di konsumsi di Indonesia antara lain seperti, *croquette* (Belanda), *macaroni and cheese*, *pasta*, dan *lasagna* (Italia).

GAMBAR 1

Hidangan *Pasta*



Sumber: Restoran Il Mare melalui Zomato (2019)

GAMBAR 2

Hidangan *Nachos* dan Saus Keju



Sumber: Restoran Bistro Baron melalui Zomato (2019)

GAMBAR 3

Hidangan *Croque Monsieur*



Sumber: Restoran Le Quartier melalui Zomato (2020)

GAMBAR 4

Hidangan *Macaroni and Cheese*



Sumber: Restoran The Goods Diner melalui Zomato (2020)

Gambar diatas merupakan beberapa contoh hidangan-hidangan makanan yang berbeda yang dapat memanfaatkan saus *béchamel* dalam proses pembuatan. Dokumentasi yang diambil merupakan berdasarkan *review* dari pengguna aplikasi Zomato terhadap hidangan pada restoran tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk menyediakan sebuah produk *vegan* sebagai bahan dasar beragam hidangan asing yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat yang mempunyai keterbatasan laktosa dan *vegan*. Beragam hidangan asing yang disajikan di restoran *fine dining*, hotel berbintang lima dan restoran *fusion* yang ada di Indonesia sudah banyak menggunakan saus *béchamel* sebagai bahan dasar dalam pengolahan sebuah hidangan. Saus *béchamel* dipilih karena produk tersebut merupakan sebuah produk berbahan dasar produk hewani yang akan diinovasikan menggunakan *oatmilk* sebagai substitusi susu. Maka dari itu, salah satu dari motivasi akan penelitian pemanfaatan substitusi produk susu dalam pembuatan saus *béchamel* menggunakan *oatmilk* adalah untuk mengenalkan produk substitusi susu (*oatmilk*) dan juga meningkatkan kesadaran bagi masyarakat bahwa pola makan sehat tidak hanya terdiri dari sayur mayur atau sekedar makanan yang kurang lezat.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dapat diajukan perumusan masalah penelitian adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pengembangan saus *béchamel* dengan variasi penggunaan *oat milk*?
2. Bagaimana kesukaan panelis terhadap saus *béchamel* dengan variasi penggunaan *oat milk*?

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah saus *béchamel* hanya dibatasi dengan penggunaan bahan nabati seperti *oatmilk* dan margarin dari bahan asli yaitu *butter* dan susu;

1. Saus *béchamel* dibatasi dengan bahan dasar *oatmilk* sebagai substitusi susu.
2. Saus *béchamel* dibatasi dengan bahan dasar margarin sebagai substitusi *butter*.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuinya inovasi pemanfaatan substitusi susu pada produk saus *béchamel* dengan *oatmilk* berdasarkan sifat fisik dan organoleptik.

2. Tujuan Khusus

- a. Menjelaskan proses pengembangan saus *béchamel* dengan variasi penggunaan *oatmilk*.
- b. Menjelaskan kesukaan panelis terhadap saus *béchamel* dengan variasi penggunaan *oatmilk*.

D. Manfaat Penelitian

1. Kontribusi pengembangan teori

Menambah wawasan masyarakat dengan memperkenalkan *oatmilk* sebagai produk substitusi susu, serta pemanfaatan *oatmilk* dalam produk saus *béchamel*.

2. Kontribusi praktik dan manajerial

Menambah produk saus *béchamel* alternatif (*vegan*) secara komersial atau non komersial terhadap konsumen yang mempunyai alergi susu dan menerapkan *vegan diet*.

E. Sistematika Penulisan

Penelitian ini dibagi menjadi lima bagian sesuai dengan penulisan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Dalam bab ini terdapat penjelasan mengenai latar belakang masalah, perumusan dan batasan masalah, tujuan dari penelitian, hasil penelitian serta sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi penjelasan teori, hasil penelitian terdahulu, hipotesis dan rerangka konseptual mengenai penelitian produk.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini menjelaskan rancangan penelitian, metode pengambilan data, waktu dan tempat penelitian, dan prosedur analisis data.

BAB IV HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bab ini membahas tentang analisis dari hasil pengumpulan dan pengolahan data daripada penelitian pengembangan produk.

**BAB V SIMPULAN, SARAN, DAN RENCANA
KEBERLANJUTAN PENELITIAN**

Dalam bab ini terdapat penjelasan hasil penelitian dengan permasalahan yang akan dibahas dan memberikan saran untuk perbaikan dan penelitian selanjutnya.

