

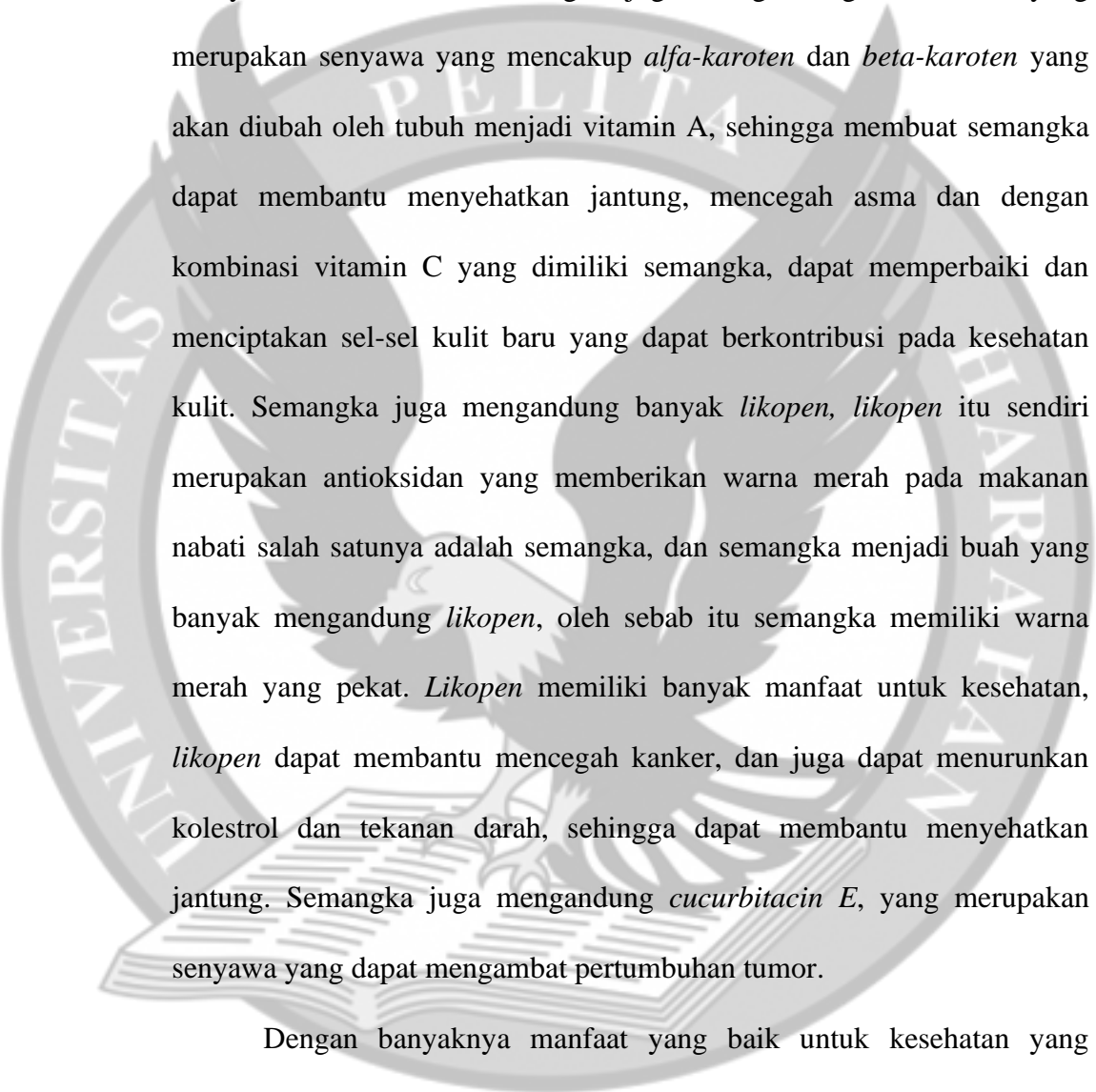
BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Trinklein (2020) Semangka (*Citrullus lanatus*) adalah sejenis buah yang sering kali ditemui hampir di seluruh dunia, yang pada awalnya semangka itu sendiri ditemukan di daerah tropis bagian Afrika. Semangka biasanya dikonsumsi sebagai hidangan pembuka, hidangan penutup, ataupun sebagai buah potong. Semangka sendiri memiliki kandungan nutrisi yang sangat baik bagi tubuh.

Semangka sendiri merupakan buah yang sangat cocok untuk dikonsumsi ketika musim panas sebagai buah potong maupun minuman karena rasanya yang begitu menyegarkan. Menurut Maoto et al. (2019) semangka itu sendiri sangatlah cocok untuk dijadikan sebuah cemilan dikarenakan kandungan nutrisinya yang sangat baik dibandingkan dengan alternatif cemilan pada umumnya. Menurut Indhryani & Puteri (2021) semangka juga memiliki manfaat yang baik bagi tubuh, dengan kandungan air yang banyak pada semangka, dapat membuat tubuh tetap terhidrasi saat mengkonsumsinya. Kandungan air yang banyak dan juga serat yang terkandung dalam buah semangka, membuat tubuh menjadi mudah kenyang, dan juga dapat membantu meningkatkan sistem pencernaan. Semangka juga merupakan salah satu buah dengan kalori yang rendah yaitu sebesar 46 kalori per 154 gram. Menurut T Sasky (2021) dengan kandungan air yang banyak dan juga kalori yang rendah membuat semangka menjadi



salah satu buah yang cocok untuk diet, selain rendah kalori semangka juga mudah membuat kenyang. Menurut Indhryani & Puteri (2021) semangka juga mengandung beberapa antioksidan yang bagus untuk tubuh, semangka memiliki vitamin C yang dapat membantu mencegah kerusakan sel akibat adanya radikal bebas. Semangka juga mengandung *karotenoid* yang merupakan senyawa yang mencakup *alfa-karoten* dan *beta-karoten* yang akan diubah oleh tubuh menjadi vitamin A, sehingga membuat semangka dapat membantu menyehatkan jantung, mencegah asma dan dengan kombinasi vitamin C yang dimiliki semangka, dapat memperbaiki dan menciptakan sel-sel kulit baru yang dapat berkontribusi pada kesehatan kulit. Semangka juga mengandung banyak *likopen*, *likopen* itu sendiri merupakan antioksidan yang memberikan warna merah pada makanan nabati salah satunya adalah semangka, dan semangka menjadi buah yang banyak mengandung *likopen*, oleh sebab itu semangka memiliki warna merah yang pekat. *Likopen* memiliki banyak manfaat untuk kesehatan, *likopen* dapat membantu mencegah kanker, dan juga dapat menurunkan kolesterol dan tekanan darah, sehingga dapat membantu menyehatkan jantung. Semangka juga mengandung *cucurbitacin E*, yang merupakan senyawa yang dapat menghambat pertumbuhan tumor.

Dengan banyaknya manfaat yang baik untuk kesehatan yang dimiliki semangka, semangka juga dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif daging untuk orang yang tidak mengonsumsi daging seperti kaum *vegan* dan *vegetarian*, bahwa menurut Meyer (2021) perlu diketahui bahwa kaum *vegan* dan *vegetarian* tiap tahunnya selalu meningkat, dan per

Januari 2021 populasi *vegan* di seluruh dunia kira-kira sudah mencapai 79 juta orang.

Menurut Kusnandar & Mutia (2021) jumlah penduduk Indonesia pada Juni 2021 adalah sebanyak 272.230.000 jiwa, jadi banyaknya kaum *vegan* dan *vegetarian* di Indonesia kurang lebih sebanyak 13.611.500 jiwa. Peningkatan kaum *vegan* dan *vegetarian* di Indonesia juga dipengaruhi oleh adanya *event campaign veganism* yang bernama *Veganuary* yang didukung oleh peranan publik figur. Mengetahui adanya fenomena peningkatan *vegan* dan *vegetarian*, maka banyak kota di dunia yang mulai mendirikan restoran atau *supermarket vegan*. Di Indonesia sendiri, kota Ubud yang ada di Bali telah menjadi kota paling ramah *vegan* sedunia dengan peringkat kedua per tahun 2021.

GAMBAR 1
Statistik Kota paling Ramah *Vegan* Sedunia



Sumber : Statista (2021)

Dapat dilihat dari statistik di atas bahwa Ubud yang merupakan salah satu kota di Indonesia menempati peringkat kedua sebagai kota dengan restoran

vegan terbanyak. Sehingga dapat disimpulkan bahwa adanya banyak permintaan hidangan *vegan* di Indonesia, terutama di Ubud, Bali. Dengan berkembangnya restoran *vegan* di Indonesia dan juga fenomena meningkatnya *vegan* setiap tahunnya, penelitian ini dilakukan untuk menciptakan sebuah inovasi produk yang berkaitan dengan hidangan *vegan*. Penelitian ini mendapat gagasan untuk membuat produk *vegan* dari buah semangka, karena menurut (Ellson, 2019):

“Watermelon is the latest hot trend in the vegan cuisine, hailed for its texture and versatility when roasted or smoked.”

yang berarti bahwa saat ini semangka itu sendiri sudah menjadi *trend* dalam makanan kaum *vegan* karena dapat menggantikan daging. Salah satu *trend* yang telah diteliti oleh (McQuarrie, 2020) adalah:

“Culinary experts are expanding their plant-based menu options by introducing roasted and seasoned watermelon to their recipes as a substitute for meat or tuna.”

Dimana dikatakan bahwa ahli bidang kuliner sedang memperluas *plant-based menu* dengan menggunakan semangka sebagai pengganti daging atau *tuna*. Teksturnya sendiri dibidang cukup mirip dengan daging jika dipanggang atau diasap, dan dengan kombinasi banyaknya kandungan yang bermanfaat untuk kesehatan pada semangka, membuat semangka cocok untuk menggantikan bahan daging di sebuah hidangan *vegan*.

GAMBAR 2
Spicy Watermelon Steak



Sumber: TrendHunter (2020)

GAMBAR 3
Watermelon Hams



Sumber: TrendHunter (2020)

Dengan melihat dari hasil Gambar 3 dan 4 oleh karena itu akan diadakan penelitian semangka menjadi bahan dasar pengganti daging ayam dalam kudapan kaki naga.

Kaki naga itu sendiri menurut Dilla (2021) adalah

“Kaki naga adalah salah satu menu makanan yang banyak penggemarnya karena rasanya yang enak. Segala jenis gorengan ala ala nugget atau katsu biasanya disukai karena renyah dan isiannya gurih”

Berdasarkan penjelasan di atas kaki naga merupakan gorengan sejenis *nugget* dengan bentuk yang berbeda namun memiliki rasa yang enak. Penelitian ini diharapkan membuat semangka menjadi sebuah kudapan kaki naga karena kaki naga merupakan kudapan yang tidak umum seperti *nugget*. Seperti artikel yang ditulis oleh (Maroday, 2021) bahwa sudah ada 6 *vegan nuggets brands* yang terbaik, sehingga dapat disimpulkan bahwa *vegan nuggets* sudah sangat umum, bahkan merek-merek ternama sudah memasarkannya secara komersial. 6 *brand vegan nugget* tersebut adalah *Nuggs Vegan Chicken Nuggets, 365 Everyday Value Breaded Chickenless Nuggets, Boca Veggie Chicken Nuggets, Gardein Golden Vegan Chicken Nuggets, Alpha Chick'n vegan chicken Nuggets, Morning Star Farms Nuggets*. Dengan hal itu, maka pada penelitian ini akan membuat inovasi dengan membuat kaki naga *vegan* yaitu dengan semangka sebagai bahan dasar pengganti daging ayam. Dengan banyaknya manfaat yang dimiliki buah semangka untuk tubuh dan juga kaki naga yang memiliki bentuk yang unik dan tidak umum, membuat optimis pada penelitian ini bahwa inovasi kaki naga berbahan dasar semangka adalah inovasi produk *vegan* yang layak untuk diteliti. Salah satu penelitian kaki naga yang telah dilakukan dengan mengganti bahan dasar daging ayam adalah kaki naga yang berbahan dasar ikan patin. Menurut (Sirtin, 2017) pengolahan kaki naga

berbahan dasar ikan patin dapat menghasilkan bentuk lonjong, bentuk rapi, warna kuning keemasan, tekstur kenyal, aroma harum dan rasa yang gurih. Sehingga dapat disimpulkan bahwa pembuatan kaki naga berbahan dasar ikan patin dapat menghasilkan tekstur, warna, rasa, hingga aroma yang mirip dengan kaki naga sesungguhnya. Adapun penelitian (Hinchliffe, 2019) yang mengatakan bahwa:

“Chinchilla farmer Terry O’Leary started smoking watermelon at the urgings of a friend in Canada and he’s now championing its potential as a barbecue alternative.”

GAMBAR 4
Watermelon Hams



Sumber: ABC News Australia (2019)

Penelitian tersebut memberikan ide untuk menggunakan buah semangka untuk dijadikan bahan dasar pembuatan kaki naga menggantikan daging ayam, dengan mengetahui bahwa buah semangka dapat memiliki tekstur yang mirip seperti daging jika diolah dengan benar.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai

berikut:

1. Bagaimana proses mengolah semangka menjadi kudapan kaki naga?
2. Apakah semangka dapat diolah menjadi sebuah kudapan?
3. Bagaimana kualitas kaki naga dengan menggunakan buah semangka sebagai bahan utama dalam proses pembuatannya?

Dalam penelitian produk ini, akan diteliti apakah semangka itu sendiri dapat diolah menjadi sebuah makanan ringan. Faktanya ada riset yang menyatakan bahwa semangka itu sendiri dapat dijadikan sebagai pengganti daging apabila diolah dengan benar. Namun apakah dengan menggunakan semangka sebagai bahan alternatif dalam pembuatan kaki naga dapat menghasilkan sebuah kaki naga dengan rasa yang sama dengan kaki naga yang dibuat menggunakan daging atau tidak.

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang dicapai berdasarkan rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui cara mengolah buah semangka menjadi kudapan kaki naga.
2. Untuk membuktikan bahwa buah semangka dapat diolah menjadi sebuah kudapan.
3. Memberikan tekstur yang hampir menyerupai kaki naga pada umumnya dan juga menghilangkan rasa dan tekstur buah

semangka, sehingga rasa yang dihasilkan akan menjadi seperti kaki naga dengan bahan dasar daging.

Tujuan dari penelitian yang dilakukan adalah untuk meneliti apakah semangka dapat dijadikan sebagai bahan utama dalam pembuatan kaki naga. Namun jika bisa, apakah tekstur yang dihasilkan dapat menyerupai kaki naga yang dibuat menggunakan daging.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian yang dilakukan tentunya akan sangat bermanfaat bagi akademisi, praktisi, perusahaan bahkan hingga ke pemerintah.

1. Kontribusi pengembangan teori

Penelitian yang dilakukan tentunya akan sangat berkontribusi terhadap pengembangan sebuah teori. Menurut Passy (2019) pada dasarnya sudah ada penelitian yang menyatakan bahwa semangka adalah bahan yang pas untuk digunakan sebagai pengganti daging. Namun hingga saat ini belum ada yang menerapkannya terhadap sebuah kudapan sejenis *nugget* yaitu Kaki Naga yang memiliki bentuk yang unik. Dalam penelitian sebelumnya semangka dinyatakan sangatlah cocok untuk menjadi pengganti daging, khususnya daging merah seperti daging sapi. Namun dalam penelitian ini, semangka akan digunakan untuk menggantikan daging ayam sehingga muncul

sebuah pengembangan teori baru bahwa semangka tidak hanya bisa digunakan untuk menggantikan daging merah, tetapi juga bisa menggantikan daging ayam. Tentunya pengembangan teori ini akan memiliki dampak yang sangat positif bagi industri pariwisata, karena pada dasarnya bidang pariwisata juga sangat menonjolkan sisi kuliner nya. Saat ini banyak sekali orang yang mencari makanan-makanan yang unik namun tetap lezat. Dan juga mengingat meningkatnya jumlah orang *vegan* dan *vegetarian* setiap tahunnya. Dengan menggunakan teori bahwa semangka bisa dijadikan sebagai pengganti daging ayam tentunya akan sangat berpengaruh terhadap bidang pariwisata itu sendiri.

2. Kontribusi praktik dan manajerial

Penelitian yang dilakukan tentunya akan berkontribusi secara komersial maupun non-komersial. Produk yang dihasilkan oleh penelitian ini tentunya adalah sebuah produk yang sangat unik dan belum pernah ada. Sehingga sangatlah memungkinkan untuk dijual sebagai konsumsi umum. Bagi pihak yang ingin mengembangkannya secara komersial, mereka dapat menerapkannya terhadap produk lain, contohnya seperti *nugget*, *chicken strips*, *chicken katsu*, dan masih banyak lagi. Jika ada pihak yang ingin mengembangkannya secara non-komersial, mereka dapat mengemabangkan penelitian ini lebih lanjut lagi seperti semangka sebagai pengganti daging lainnya. Karena dalam penelitian ini telah diteliti bahwa semangka tidak hanya dapat menggantikan daging merah namun juga dapat menggantikan daging

ayam. Tidak menutup kemungkinan bahwa ternyata semangka juga dapat menggantikan daging lainnya.

E. Sistematika Penulisan

Menjelaskan sistematika penulisan dari masing-masing bab, berupa uraian masing-masing sub bab dari setiap bab.

Bab 1 : Pendahuluan

- A. Latar Belakang
- B. Rumusan Masalah
- C. Tujuan Penelitian
- D. Manfaat Penelitian
- E. Sistematika Penulisan

Bab 2 : Tinjauan Pustaka

- A. Paparan Teoritis
- B. Hasil Penelitian Sebelumnya
- C. Hipotesis

Bab 3 : Metode Penelitian

- A. Gambaran Umum Objek Penelitian
- B. Rancangan Penelitian
- C. Metode Penentuan Sampel
- D. Metode Pengumpulan Data
- E. Pengukuran Variabel
- F. Metode dan Teknis Analisis Data

Bab 4 : Hasil dan Pembahasan

A. Hasil

B. Pembahasan

Bab 5 : Simpulan, Saran dan Rencana Keberlanjutan

Penelitian

A. Simpulan

B. Saran

C. Rencana Keberlanjutan Penelitian

Daftar Pustaka

Lampiran

