

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri makanan dan minuman merupakan industri yang berkembang secara pesat dan memberikan kontribusi yang besar pada pertumbuhan ekonomi nasional. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia menyatakan bahwa industri makanan dan minuman merupakan salah satu sektor industri yang masih mengalami pertumbuhan positif setelah pandemi covid-19. Ditulis oleh Handoko, berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS), pada triwulan II-2020, industri makanan dan minuman tumbuh sebesar 0,22% secara tahunan dan memberikan kontribusi signifikan bagi perekonomian nasional (Handoko, 2020). Pertumbuhan yang begitu pesat pada industri makanan dan minuman disebabkan tren makanan dan minuman/kuliner di Indonesia saat ini tidak hanya berfokus pada menghasilkan produk konsumsi saja namun saat ini kuliner sudah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat (Wang, 2019).

Dalam komposisi masyarakat dengan latar belakang yang beragam, terdapat banyak faktor yang membuat orang beralih ke tren konsumsi vegetarian. Terdapat kelompok masyarakat yang memiliki

gaya hidup vegetarian karena sama sekali tidak dapat mengonsumsi pangan hewani dengan alasan kemanusiaan dan keagamaan. Terdapat pula kelompok masyarakat yang masih mengonsumsi pangan hewani namun untuk alasan kesehatan dan gaya hidup yang lebih sehat mengurangi konsumsi pangan hewani khususnya daging merah dan menggantinya dengan protein nabati. Hal ini menyebabkan alternatif pangan untuk menggantikan produk hewani mulai dicari oleh orang.

Vegetarian merupakan sebuah aliran atau paham yang menjalankan pola hidup tanpa mengonsumsi makanan hewani dan memilih untuk mengonsumsi bahan makanan nabati (Anindyan, 2017). Kata vegetarian sendiri berasal dari nama Latin *vegetus*, yang berarti keseluruhan, sehat, segar, hidup. Saat ini gaya hidup vegetarian telah diminati oleh banyak orang di Indonesia. Data yang dilansir oleh *Indonesia Vegetarian Society* (IVS) yang merupakan organisasi vegetarian terbesar di Indonesia, saat ini *Indonesia Vegetarian Society* (IVS) memiliki lebih dari 160.000 anggota dan memiliki 62 cabang yang tersebar di seluruh Indonesia. Dengan bertumbuhnya minat masyarakat terhadap tren vegetarian menjadikan Indonesia sebagai salah satu negara yang ramah vegetarian. Dikutip dari Oliver's Travel, Indonesia merupakan negara peringkat ke-16 dari 183 negara yang dianggap ramah vegetarian menurut data yang diambil dari The Global Vegetarian Index (Amalia, 2016).

Salah satu produk nabati yang dapat digunakan untuk menggantikan produk hewani adalah kacang-kacangan. Adapun kacang-kacangan yang umum digunakan sebagai pengganti protein hewani adalah kacang kedelai, kacang hijau, dan kacang merah, dikarenakan kacang-kacang tersebut selain cukup mudah ditemukan di pasaran juga terbukti memiliki kandungan atau komposisi yang seimbang sehingga dapat menjadi pengganti protein hewani. Tabel berikut menjelaskan perbandingan komposisi utama kacang-kacangan.

TABEL 1
Perbandingan Komposisi Utama Kacang-kacangan per 100 gr

Jenis Kacang	Air (g)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Kalori (kal)
Kedelai	20.0	30.2	15.6	30.1	286
Kacang Hijau	8.8	20.8	2.1	64.6	339
Kacang Gude	16.1	20.7	1.0	58.0	316
Kacang Merah	17.7	22.1	1.1	56.2	314
Kacang Bogor	10.0	16.0	6.0	65.0	370
Kacang Hitam	12.5	16.6	1.7	66.1	346
Kacang Arab	11.6	23.8	1.4	60.2	330
Kandungan Nutrisi				Jumlah	

Sumber: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018)

TABEL 2
Kandungan Nutrisi *Beef Patty* per 100 gr

Air (g)	55.2
Protein (g)	25.45
Lemak (g)	18.18
Karbohidrat (g)	0
Kalori (kal)	272

Sumber: U.S. Department of Agriculture, Food Data Central (2019)

Kacang-kacangan yang cukup tinggi akan protein terbukti dapat memenuhi sumber protein yang diperlukan oleh tubuh manusia yakni sekitar 57 gram per orang per hari (Permenkes Nomor 28 Tahun 2019). Berdasarkan pada tabel 1 diatas, komposisi protein tertinggi dimiliki oleh kacang kedelai dan kacang arab (garbanzo). Komposisi protein kacang merah, kacang gude dan kacang arab juga memiliki komposisi protein yang tidak jauh berbeda dengan *beef patty*. Pemilihan kacang merah, kacang arab dan kacang gude sebagai pengganti daging merah karena kacang-kacangan tersebut kaya akan serat serta memiliki kandungan protein yang tinggi. Maka dari itu kandungan protein yang di dapat dari kacang-kacangan ataupun olahan kacang-kacangan dimanfaatkan oleh banyak orang untuk menggantikan protein yang terdapat di daging. Dalam arti orang-orang vegetarian, dapat mengganti makanan mereka dengan bahan-bahan dasar kacang-kacangan untuk dapat tetap mendapatkan manfaat yang setara dengan protein yang terdapat pada daging.

Kacang arab atau biasa disebut kacang garbanzo yang dikenal juga dalam bahasa inggris sebagai *chickpeas*. Kacang arab berasal dari India dan Mediterania (Novianti, 2017). Dikutip dari “*Medical News Today*” artikel kesehatan yang ditulis oleh Megan Ware (2019) kacang arab

adalah jenis kacang yang memiliki bentuk bulat dan berwarna krem, selain berwarna krem kacang arab juga memiliki beberapa warna lainnya seperti warna merah, hitam dan hijau, selain itu kacang arab juga mempunyai berbagai macam manfaat kesehatan. Kacang arab memiliki berbagai kandungan nutrisi termasuk protein yang diperlukan untuk kesehatan otot, kulit dan tulang. Ada berbagai macam manfaat dari kacang arab yaitu mencegah diabetes, mencegah kanker, baik untuk kesehatan mental, dapat meningkatkan kadar insulin, mencegah kolesterol, baik untuk kesehatan jantung dan baik untuk pencernaan, serta menjaga kesehatan tulang karena mengandung vitamin k, zat besi, kalsium, mangan, fosfat. Kelebihan lain dari kacang arab adalah memiliki kandungan kaya akan protein dan serat yang tinggi.

Kacang-kacangan yang kandungan nutrisinya tak kalah besarnya dengan kacang arab adalah kacang gude (*Cajanus Cajan*) atau sering disebut *pigeon peas* merupakan kacang-kacangan yang berasal dari India. Kacang gude banyak dibudidayakan di negara-negara tropis. Kacang gude merupakan tanaman yang tumbuh dengan sangat mudah dan sangat produktif. Pusat penanaman kacang gude di Indonesia terletak di Jawa, Bali, NTB, NTT dan Sulawesi Selatan. Kacang gude memiliki kandungan protein, karbohidrat, lemak dan vitamin yang cukup tinggi.

Kacang-kacangan lain yang juga memiliki kadar protein tinggi adalah kacang merah atau *Phaseolus Vulgaris L*. Kacang merah

merupakan kacang-kacangan yang sudah sangat dikenal masyarakat. Astawan, dalam Mayasari (2015) menyebutkan kacang merah memiliki sumber protein nabati yang kaya akan serat, dengan kandungan protein berkisar antara 20%-35%. Selain kaya akan protein, kacang merah memiliki sumber karbohidrat, mineral (fosfor, kalsium, besi), dan vitamin (vitamin A, vitamin B1, vitamin B2). Kemudian disebutkan juga bahwa kacang merah juga memiliki kelebihan lain yaitu bebas kolesterol, sehingga kacang merah aman untuk dikonsumsi dari berbagai golongan masyarakat dan umur.

Pada zaman modern ini, diketahui bahwa makanan cepat saji atau fast food sangat digemari oleh golongan masyarakat tanpa terbatas usia atau umur. Makanan cepat saji dapat ditemukan diberbagai tempat dan menjadi semakin populer karena proses penyajiannya yang mudah dan cepat. Salah satu makanan cepat saji yang paling digemari oleh berbagai usia adalah hamburger atau biasa disebut burger. Tidak hanya anak-anak bahkan orang dewasa pun menyukai makanan cepat saji yang terbuat dari daging yang dilapisi oleh roti dan sayuran. Indriani menyebutkan hamburger atau burger adalah makanan berupa roti bulat yang di dalamnya terdiri dari pipihan daging cincang setebal 1-2cm yang biasa disebut *patty*, selain itu terdapat juga daun selada, irisan tomat, keju, dan saus pada isian burger (Farida & Rini, 2017). *Patty* itu sendiri merupakan daging yang berbentuk pipih dan memiliki ketebalan sekitar 1-2cm

memiliki lebar yang sama dengan rotinya. Selain itu *patty* berasal dari olahan daging seperti sapi, ayam, ikan dan babi yang dapat meningkatkan atau memperbaiki kualitas gizi, dan memiliki kandungan kaya akan protein.

Masyarakat yang telah sadar akan pentingnya pola hidup sehat selain berolahraga juga dengan mengkonsumsi makanan yang lebih sehat dan bergizi, dimana mereka memfokuskan atau memperhatikan pola hidup yang benar dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi. Mengurangi konsumsi daging merah merupakan salah satu alternatif untuk melakukan pola hidup sehat. Daging merah sendiri sebetulnya dapat digantikan dengan berbagai macam olahan makanan yang berasal dari sayuran, kacang-kacangan, atau buah-buahan. Kacang-kacangan yang memiliki protein tinggi seringkali menjadi pilihan utama sebagai pengganti daging merah. Keinginan mengkonsumsi makanan yang sehat tidak menutup kemungkinan untuk seseorang seutuhnya tidak mengkonsumsi makanan cepat saji. Dengan mengganti produk olahan makanan cepat saji menjadi menggunakan bahan-bahan yang lebih sehat, seseorang tetap dapat menikmati makanan cepat saji yang enak dan sehat. Untuk mendukung hal tersebut, maka dari itu penelitian ini dilakukan yakni penelitian dalam membuat *patty* yang semula dibuat dari daging-dagingan yang berbumbu menjadi *patty* vegetarian yang tidak

mengandung daging dan digantikan dengan berbahan dasar kacang-kacangan.

Dalam penelitian ini, kacang merah, kacang arab dan kacang gude dipilih untuk menggantikan daging dalam produk *patty* karena masing-masing memiliki kandungan yang baik dan mencukupi. Kacang merah, kacang arab dan kacang gude merupakan kacang yang mudah diolah dan memiliki kandungan protein yang baik. Selain itu kacang merah, kacang arab dan kacang gude juga sangat mudah untuk didapat atau ditemui, harganya relatif murah, dan mudah untuk diolah sebagai pengganti daging. Pembuatan *patty* vegetarian juga dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan vegetarian maupun tidak vegetarian yang ingin memulai pola hidup sehat. Maka dari itu penulis bertujuan untuk meneliti penerimaan masyarakat terhadap *patty* vegetarian yang berbahan dasar kacang-kacangan.

B. Rumusan dan Batasan Masalah

Penelitian ini difokuskan kepada percobaan analisa pemanfaatan tempe, tahu, kacang merah, kacang arab sebagai substitusi daging dalam pembuatan *patty* yang umumnya menggunakan pangan hewani.

1. Rumusan masalah dari penelitian ini adalah;

- a. Apakah kacang merah dapat menjadi substitusi daging dalam pembuatan *patty*?
- b. Apakah kacang arab dapat menjadi substitusi daging dalam pembuatan *patty*?
- c. Apakah kacang gude dapat menjadi substitusi daging dalam pembuatan *patty*?
- d. Bagaimana penerimaan masyarakat terhadap *patty* yang diolah dari bahan dasar kacang-kacangan?

2. Batasan masalah dari penelitian ini adalah:

Peneliti dalam melakukan penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan seperti waktu, dikarenakan waktu yang peneliti gunakan dapat terbilang singkat dan tenaga yang dimiliki peneliti juga terbilang terbatas, maka dari itu penelitian ini tidak meluas dan pembahasan penelitian ini menyimpang dari pembahasan yang dimaksud, sehingga pembatasan masalah dari penelitian ini hanya menggunakan kacang-kacangan seperti kacang merah, kacang arab dan kacang gude dalam pembuatan *patty* yang mempengaruhi warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan pada *patty*.

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui apakah kacang merah dapat dijadikan sebagai substitusi daging dalam pembuatan *patty* dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur.
2. Mengetahui apakah kacang gude dapat dijadikan sebagai

substitusi daging dalam pembuatan *patty* dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur.

3. Mengetahui apakah kacang arab dapat dijadikan sebagai substitusi daging dalam pembuatan *patty* dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur.

4. Mengetahui penerimaan masyarakat terhadap *patty* berbahan dasar kacang-kacangan. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi temuan dan inovasi baru dalam pemanfaatan kacang-kacangan sebagai bahan baku pembuatan *patty*.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian yang dicapai berdasarkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagi Akademik

Manfaat akademis yang dapat diperoleh dari penelitian ini yaitu hasil penelitian ini dapat digunakan mahasiswa/i atau peneliti lain sebagai referensi untuk melakukan penelitian dengan tema serupa dan ilmu pengetahuan khususnya di bidang kuliner terkait dengan kuliner vegetarian.

2. Bagi Masyarakat

Mengenalkan kepada masyarakat tentang olahan makanan *patty* dengan bahan dasar yang mudah diperoleh di Indonesia dan hasil penelitian dapat dijadikan masukan/temuan baru dalam

pemanfaatan kacang-kacangan sebagai bahan baku pembuatan *patty*.

E. Sistematika Penulisan

Untuk memberikan gambaran tentang isi laporan, sistematika penulisan dari laporan ini terbagi menjadi lima bab dengan sistematika sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang paparan latar belakang, batasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi tentang paparan teoritis yang mendeskripsikan pengertian, jenis-jenis dan prinsip dasar, membahas tentang hasil penelitian sebelumnya, perumusan hipotesis, dan rangka konseptual.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisi tentang gambaran umum objek penelitian, rancangan penelitian, metode penentuan sampel, instrument pengumpulan data, pengukuran variable, dan metode analisis data.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang hasil percobaan dan pembahasan, PKM hasil pembuatan *patty* vegetarian dengan inovasi baru.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi tentang simpulan dan saran dari hasil penelitian yang sudah dilakukan oleh peneliti.

