

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan kekayaan alam yang begitu melimpah, mulai dari sektor perikanan hingga sektor pertanian. Indonesia juga didaulat sebagai negara agraris sehingga sektor pertanian merupakan sektor yang dapat diandalkan (Riwanto, 2007). Tercatat di Kementerian Pertanian sendiri bahwa ekspor sayuran, buah dan bunga asal Indonesia telah mengalami peningkatan yang signifikan, yaitu 11.92% pada tahun 2018. Hal ini merupakan prestasi besar yang harus dijaga dan ditingkatkan.

Seiring dengan banyaknya komoditas sayuran dan buahan yang tersedia, beberapa penduduk Indonesia mulai menerapkan gaya hidup vegetarian atau vegan. Tercatat di *Indonesian Vegan Society*, bahwa saat pertama kali didirikan pada tahun 1998, awalnya jumlah anggota 5.000 orang dan mencapai angka 60.000 anggota pada 2007 (Siahaan., dkk., 2015). Beberapa orang memilih gaya hidup vegetarian atau vegan dengan berbagai alasan. Utamanya adalah untuk menghentikan segala macam kekejaman dan eksploitasi terhadap hewan.

Berkembangnya pola makan vegan mulai dipilih karena dapat mengurangi dan menghindari munculnya berbagai penyakit seperti wasir, penyakit saluran pencernaan, maupun penyakit degeneratif seperti diabetes melitus, kanker dan jantung (Susianto, 2008). Ada beberapa jenis atau kategori vegetarian yaitu flexitarian, pescatarian, lacto-ovo vegetarian, lacto vegetarian, ovo vegetarian dan vegan. Flexitarian adalah orang yang mengurangi konsumsi daging merah dan menggantinya dengan seafood atau ayam, pescatarian adalah orang yang tidak memakan daging hewani apapun selain ikan. Lacto-ovo vegetarian menghindari makanan hewani seperti daging namun masih mengonsumsi telur dan susu, berbeda dengan lacto vegetarian yang tidak memakan daging merah & putih, unggas termasuk telur. Ovo vegetarian yaitu

kebalikan dari lacto vegetarian, mereka malah mengonsumsi telur dengan campuran kacang-kacangan dan menghindari semua produk susu, seperti keju dan yogurt. Jenis vegetarian terakhir adalah vegan (Irawati, 2019). Vegan adalah orang yang tidak mengonsumsi segala jenis daging-dagingan dan menghindari semua produk turunan hewan seperti telur, yogurt dan keju.

Vegetarian berasal dari bahasa Latin, *vegetus* yang artinya keseluruhan, hidup dan sehat. Pola makan vegetarian juga telah eksis semenjak jaman dahulu, tercatat bahwa vegetarian sendiri telah dipraktikkan di India sebagai ritual keagamaan pada tahun 2000 SM. Bahkan Pythagoras, seorang matematikus asal Yunani merupakan seorang vegetarian dan mengajarkan pola makan tanpa daging. Ia sempat mendirikan sekolah dimana semua murid menjalankan pola makan vegetarian ini. Istilah vegetarian dipopulerkan oleh Joseph Brotheron pada 30 September 1847 di Inggris. Saat itu juga, terbentuk salah satu komunitas vegetarian di Inggris (Ara Rossi, 2012)

Mengutip dari *Healthline*, vegetarian dan vegan menghindari asupan produk hewani dikarenakan alasan yang sama namun letak perbedaan terbesar ialah pada sejauh mana produk hewani tersebut diterima. Dari pola makan ini ada beberapa manfaat yaitu menyehatkan jantung karena biasanya konsumsi daging berhubungan erat dengan kolesterol karena tingginya kadar lemak, mengurangi kemungkinan kanker, sehat bagi tulang, dapat dijadikan alternatif bagi orang-orang yang diharuskan menjauhi makanan berlemak tinggi, baik bagi tulang, mengurangi kemungkinan terkena racun hewani dan menjaga metabolisme.

Semua manfaat ini didapatkan karena pada dasarnya konsumsi daging akan menumpuk banyak lemak dan kolestrol yang mampu meningkatkan kemungkinan terkena kanker, penyakit jantung dan obesitas. Konsumsi sayur dan buah di pola makan vegan mampu melindungi kita dari kemungkinan kanker seperti usus besar, prostat, kulit dan payudara. Pola makan ini juga sangat baik bagi orang yang ingin mendapatkan berat ideal karena mampu membantu

meningkatkan metabolisme dan sistem imunitas. Biasanya para vegetarian mengonsumsi banyak zat mineral, fitokimia, vitamin dan antioksidan serta kacang-kacangan sebagai pengganti sumber kalsium dan protein mereka. (Karina Padmasuri, 2015)

Dengan banyaknya manfaat gaya hidup vegan dan juga jumlah vegetarian di Indonesia, tentunya hal ini menciptakan berbagai olahan makanan ramah vegan. Mulai dari jajanan pasar hingga makanan pembuka (appetizer) dan makanan utama seperti tahu gejrot, gethuk, wedang jahe, surabi, grontol jagung, gado-gado dan juga asinan. Namun sayangnya, pola makan ini masih belum terlalu populer dikarenakan pandangan masyarakat yang menganggap bahwa makan vegan memiliki cita rasa yang terlalu hambar dan tidak nikmat makanan berbahan dasar daging.

Salah satu makanan yang sedang *trending* yaitu dimsum yang merupakan makanan khas Cina. Dilansir dari *IdnTimes* dan *TribunNews*, panganan yang biasa hanya ditemukan di restoran-restoran Cina dan hotel mewah ini, sudah dapat ditemukan di gerai-gerai pusat perbelanjaan hingga pinggiran jalan di daerah Bandung dan seluruh Indonesia. Dimsum telah hadir semenjak Dinasti Han yang diperkirakan sekitar 206 SM-220 SM. Ada beberapa olahan dimsum yaitu dimsum goreng dan kukus. Dimsum biasa disajikan makanan pendamping minum teh dan dengan jumlah yang tidak banyak. Cita rasanya yang gurih dan agak manis, membuat begitu banyak warga Indonesia jatuh. Disajikan dalam wadah bambu membuat makanan ini makin digemari karena orisinalitasnya.

Ada beberapa jenis dimsum yang sangat diminati oleh rakyat Indonesia dilansir dari *IdnTimes*, yaitu seperti *tofu skin roll*, yang merupakan olahan dimsum yang dibalut dengan tahu dan bukan adonan tapioka, kemudian *steamed meatball* atau bakso rebus, *spring roll* yaitu sayur dan daging yang dibalut adonan *spring roll*, *spare ribs* yaitu hidangan daging iga, *mantau* yang merupakan olahan tepung tanpa isian sayuran dan daging yang bertekstur lembut serta gurih, *Char siu baau* atau roti isi kacang, sayuran ataupun daging,

Shumai atau Siomay yang sangat dikenal masyarakat Indonesia atas rasa rempah dan isian udang atau ayamnya, *Lotus leaf rice* atau beras bungkus daun teratai yang berisi daging cincang, jamur dan bumbu kacang yang dikukus bersamaan, *Har gow* atau *Hakau*, yang merupakan adonan tepung tipis yang berisi cacahan udang segar dan terakhir adalah *Phoenix Claws* atau ceker yang dimasak dengan kecap dan rempah-rempah.

Menurut koki *Chan Yan-Tak*, ada beberapa tips bagaimana menikmati dimsum dengan cara yang benar. *Cha Yan-Tak* merupakan seorang koki handal di *Lung King Heen Restaurant*, Hongkong, yang telah puluhan tahun membuat beragam makanan tradisional khas Tiongkok. Pertama yaitu jangan menyantap dimsum dalam sekali suapan, karena dalam bahasa Kanton sendiri dimsum berarti makanan kecil yang sesuai dengan ukurannya. Walaupun dapat dimakan dalam sekali suapan, cara memakan dimsum yang benar ialah dengan memakannya secara perlahan sehingga rasa asli dimsum lebih terasa. Terutama untuk dimsum jenis *Xiaolongbao* yang memiliki kuah dan biasanya disajikan saat masih panas. Kedua, yaitu menyantap dimsum dengan mencelupkan sedikit bagian dimsum ke dalam saus kecap asin dan tidak berlebihan dalam memberi saus tambahan untuk merasakan rasa asli dimsum. Rasa asin yang dihasilkan dari kecap asin sudah cukup untuk membuat rasanya menjadi lebih nikmat. Ketiga, menggunakan satu sumpit per orang untuk menghindari kerepotan yang terjadi apabila sumpit dipakai secara bergantian, tidak memainkan sumpit dan tidak menggigit ujung sumpit karena hal tersebut dianggap tidak sopan dan mengganggu orang lain.

Keempat, mengerti beberapa kode rahasia apabila berkunjung ke kedai dimsum tradisional di Hongkong, seperti mengetuk 2 jari yaitu telunjuk dan tengah pada meja 2 kali untuk mengucapkan terimakasih atas makanan yang telah disajikan dan menaruh tutup air di sisi meja apabila kehabisan air minum atau teh sehingga pelayan akan langsung datang mengisi teko yang kosong. Terakhir adalah memesan dimsum secukupnya, agar tidak membuang dimsum

yang telah disajikan dan jangan pernah meminta wadah untuk membungkus sisa dimsum untuk dibawa pulang karena pada dasarnya dimsum diciptakan untuk dimakan dalam keadaan segar dan panas. Dimsum yang telah dingin akan memiliki cita rasa yang berbeda dan tetap tidak akan sama walaupun dipanaskan dengan *microwave* atau kukusan. Dimsum memiliki cita rasa yang begitu sesuai dengan lidah masyarakat Indonesia tentu menyukainya sehingga wajar jika makanan ini banyak ditemukan di kedai-kedai pinggiran jalan.

Hal yang juga banyak ditemukan di Indonesia adalah banyaknya buah pisang dan olahan jajanannya. Buah yang memiliki nama latin *Musa Spp* ini banyak digemari karena tekstur dan rasanya yang nikmat. Pisang dapat ditemukan di daerah Sumatra, Jawa dan Bali. Dengan lebih dari 200 varietas, buah pisang sering diolah namun kulit buahnya langsung dibuang begitu saja.

Kulit pisang adalah hasil limbah dari banyaknya olahan pisang di Indonesia. Banyak orang yang tidak mengetahui cara untuk memanfaatkan kulit pisang sehingga biasanya kulit pisang hanya dijadikan kompos, makan ternak ataupun dikubur. Bahkan seringkali kulit pisang hanya berakhir di TPA (Tempat Pembuangan Akhir) tanpa dimanfaatkan. Limbah kulit pisang ini tentunya dapat menjadi nilai jual ekonomis apabila dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan (Susanti, 2006). Limbah kulit pisang sebenarnya mengandung banyak sekali gizi dan vitamin yang bisa dimanfaatkan menjadi tepung pisang ataupun olahan produk makanan lainnya.

Kulit pisang merupakan sumber energi dan kaya akan kandungan nutrisi seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin C, vitamin B, besi, serat, kalsium dan juga air (Khardinata, 2009). Menurut hasil analisis kimia, kulit pisang banyak mengandung air 68,90% dan karbohidrat sebesar 18,50%. Sedangkan kandungan lemak kasar sebesar 16,67%, protein kasar 5,92% serta serat kasar 20,96% (Murphi, 1994). Dari banyaknya kandungan air dan protein inilah isian dimsum bisa dibuat. Karena biasanya dimsum dibuat dengan protein udang, ayam dan daging-dagingan lainnya.

Selama ini pembuatan dimsum hanya identik dengan protein hewani yang tentunya tidak ramah vegan karena itu penulis merasa perlu melakukan penelitian mengenai inovasi isian dimsum vegan berbasis kulit pisang. Berdasarkan alasan yang telah diuraikan di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang akan menjelaskan bagaimana proses pembuatan isian dimsum dengan bahan dasar limbah kulit pisang agar bisa dinikmati oleh para vegan yang kemudian dituangkan ke dalam penelitian berjudul “Inovasi Dimsum Vegan Berbasis Kulit Pisang”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian tentang inovasi dimsum vegan berbasis kulit pisang, penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan & formulasi resep isian dimsum haku vegan berbahan dasar kulit pisang ?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap isian dimsum haku vegan berbahan dasar kulit pisang ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul daya terima konsumen terhadap isian dimsum vegan berbahan dasar kulit pisang adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan & formulasi resep isian dimsum haku vegan berbahan dasar kulit pisang
2. Untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap isian dimsum haku vegan berbahan dasar kulit pisang

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini apabila tercapai ialah hasil penelitian akan memiliki manfaat teoritis dan praktis.

1.4.1 Kegunaan Teoritis

1. Memberikan informasi mengenai potensi pemanfaatan kulit pisang dalam olahan makanan vegan
2. Memperluas pengetahuan untuk membuat inovasi dari bahan yang bernilai ekonomis kurang dan tidak terpakai
3. Memberikan informasi mengenai aneka olahan yang mampu dibuat dari kulit pisang dan olahan baru dalam ranah vegan
4. Memberikan referensi bagi peneliti lain.

1.4.2 Kegunaan Praktis

1. Memberikan kontribusi terhadap penekanan biaya dalam pembuatan isian dimsum dan menyajikan inovasi baru makanan vegan bagi para penjual dimsum dan vegan di Indonesia.
2. Menambah nilai ekonomi dari limbah kulit pisang bagi para penjual pisang dan pengolah jajanan pisang
3. Mengurangi sampah organik kulit pisang bagi masyarakat
4. Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat dengan adanya inovasi baru limbah kulit pisang dan menambah varian olahan vegan bagi penelitian selanjutnya dan para vegan di Indonesia.