

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Vegetarian adalah seorang individu yang mempraktikkan pola makan yang menghindari konsumsi daging hewan, termasuk daging unggas, daging merah, ikan, dan produk-produk turunan daging seperti bacon dan sosis. Sebagai gantinya, vegetarian cenderung lebih banyak mengonsumsi makanan nabati seperti buah-buahan, sayuran, biji-bijian, kacang-kacangan, tahu, tempe, serta produk susu dan telur dalam beberapa kasus, tergantung pada tipe vegetarian tertentu. Semakin banyak orang yang menyadari pentingnya kesehatan dan dampak pola makan terhadap kesejahteraan fisik dan mental. Pola makan vegetarian, yang cenderung kaya serat, vitamin, mineral, dan rendah lemak jenuh, telah dikaitkan dengan manfaat kesehatan seperti penurunan risiko penyakit jantung, diabetes tipe 2, dan beberapa jenis kanker. Oleh karena itu, banyak orang yang memilih untuk menjadi vegetarian atau mengurangi konsumsi daging sebagai bagian dari upaya meningkatkan kualitas hidup mereka.

No	Negara	Tingkat penggunaan pola makan vegetarian (%)
1	India	30%
2	Israel	13%
3	Italia	10%
4	Australia	11%
5	Brazil	8%
6	Inggris	12%

Pertumbuhan pesat industri makanan nabati telah memberikan lebih banyak pilihan bagi vegetarian dan vegan. Produk nabati yang inovatif, seperti daging nabati, susu nabati, keju nabati, dan makanan siap saji nabati, semakin banyak tersedia di pasar. Perkembangan ini telah memperluas peluang bagi orang-orang yang ingin mencoba atau mengadopsi pola makan nabati.

Tren adalah suatu gerakan kecenderungan naik atau turun dalam jangka panjang yang diperoleh dari rata-rata perubahan dari waktu ke waktu. Tren kuliner adalah istilah yang digunakan untuk menggambarkan makanan atau minuman yang sedang populer atau menjadi tren di kalangan konsumen. Tren kuliner seringkali dipicu oleh faktor-faktor seperti pengaruh media sosial, kebutuhan akan makanan yang lebih sehat atau ramah lingkungan atau keinginan untuk mencoba pengalaman kuliner yang baru dan unik. Contoh tren kuliner yang populer beberapa tahun terakhir ini antara lain makanan cepat saji yang sehat seperti burger vegetarian, chicken wrap, salad dan sushi. Selain itu, juga ada tren makanan yang lebih eksotis seperti makanan Korea, makanan India, dan makanan khas Mediterania. Ada juga tren makanan yang lebih berfokus pada gaya hidup sehat, seperti diet vegan atau paleo. Namun, tren kuliner juga dapat berubah dengan cepat tergantung pada perubahan gaya hidup dan permintaan konsumen. Oleh karena itu, bagi pelaku bisnis kuliner penting untuk memantau tren kuliner dan beradaptasi dengan cepat untuk memenuhi kebutuhan konsumen.

Tingginya vegetarian adalah istilah yang merujuk pada gaya hidup di mana seseorang menghindari konsumsi daging dan produk-produk hewani, baik untuk alasan kesehatan, etika, lingkungan, atau agama. Sebagai vegetarian tinggi, seseorang tidak hanya menghindari daging, tetapi juga makanan yang berasal dari hewan, seperti telur, susu, madu, dan produk-produk turunannya. Dalam menerapkan gaya hidup vegetarian tinggi, seseorang lebih condong kepada konsumsi makanan berbasis tumbuhan, seperti buah-buahan, sayuran, biji-bijian, kacang-kacangan, serta produk-produk nabati seperti tahu, tempe, dan seitan. Beberapa vegetarian tinggi juga mungkin memasukkan beberapa produk hewani seperti telur atau susu kedalam diet mereka, tergantung pada preferensi dan prinsip individu. Tingginya vegetarian sering kali dipilih dengan alasan etika

terhadap perlakuan terhadap hewan dan kepedulian terhadap kesejahteraan hewan. Beberapa orang memilih gaya hidup vegetarian tinggi karena kekhawatiran terhadap dampak industri peternakan terhadap lingkungan, seperti polusi air dan gas rumah kaca yang dihasilkan oleh industri daging.

Selain itu, vegetarian tinggi juga dapat memberikan manfaat kesehatan tertentu. Diet yang kaya serat, vitamin, mineral, dan rendah lemak jenuh yang ditemukan dalam makanan nabati telah dikaitkan dengan penurunan risiko penyakit jantung, diabetes tipe 2, obesitas, dan beberapa jenis kanker. Secara keseluruhan, tingginya vegetarian adalah gaya hidup di mana seseorang menghindari konsumsi daging dan produk-produk hewani dalam berbagai alasan, termasuk etika, lingkungan, dan kesehatan.

formulasi adalah proses yang dilakukan untuk mengevaluasi dan memahami berbagai komponen atau elemen yang terlibat dalam menciptakan sesuatu, seperti produk, resep, atau strategi. Dalam konteks makanan, formulasi merujuk pada komposisi bahan-bahan yang digunakan untuk menciptakan produk makanan tertentu. Penilaian formulasi harus selaras dengan tujuan dan target produk. Apakah produk tersebut ditujukan untuk diet tertentu (vegetarian, vegan, gluten-free), atau apakah tujuannya untuk memberikan kandungan gizi tertentu (rendah gula, rendah garam, tinggi serat). Memahami tujuan produk membantu menilai keberhasilan formulasi dan relevansinya dengan pasar target. Aspek sensori produk seperti rasa, aroma, warna, dan tekstur adalah hal-hal yang perlu dievaluasi. Selain aspek nutrisi, pengalaman sensori juga berperan dalam keberhasilan produk di pasar. Analisis formulasi harus memastikan produk memiliki karakteristik sensori yang sesuai dengan preferensi target konsumen. Analisis formulasi yang holistik dan komprehensif membantu menghasilkan produk makanan yang berkualitas, sesuai dengan tujuan dan kebutuhan konsumen, serta memenuhi standar keamanan dan gizi yang berlaku. Hal ini mendukung keberhasilan produk di pasar dan kepuasan konsumen.

Kuliner kesehatan adalah jenis kuliner yang mengutamakan kesehatan dan nutrisi dalam setiap bahan dan cara pengolahannya. Kuliner kesehatan ini mengedepankan makanan yang sehat, rendah lemak, rendah gula, rendah garam, dan kaya akan nutrisi seperti vitamin, mineral, serat, protein, dan karbohidrat kompleks. Tujuan dari kuliner kesehatan adalah untuk menjaga kesehatan tubuh dan mengurangi risiko terkena penyakit seperti obesitas, diabetes, hipertensi dan penyakit jantung. Dengan mengonsumsi kuliner kesehatan meningkatkan energi dan meningkatkan kualitas hidup secara keseluruhan.

Daging imitasi atau dikenal juga sebagai daging nabati atau alternatif daging, merupakan produk makanan yang semakin populer di kalangan masyarakat global. Imitasi daging dibuat dari bahan-bahan nabati seperti kedelai, gandum, kacang-kacangan, dan sejenisnya, yang diproses dan diolah sedemikian rupa sehingga menyerupai rasa, tekstur, dan penampilan daging hewan. Salah satu keuntungan utama dari daging imitasi adalah dampaknya yang lebih ramah lingkungan dibandingkan daging hewan. Industri peternakan hewan memiliki kontribusi signifikan terhadap emisi gas rumah kaca dan kerusakan lingkungan. Dengan mengurangi konsumsi daging hewan dan beralih ke daging nabati, kita dapat membantu mengurangi jejak karbon dan memberikan kontribusi positif untuk perlindungan lingkungan.

Selain manfaat lingkungan, daging imitasi juga merupakan pilihan yang baik untuk kesehatan. Daging nabati umumnya rendah lemak jenuh dan kolesterol, serta kaya serat, vitamin, dan mineral. Konsumsi daging nabati yang seimbang dapat membantu mengurangi risiko beberapa penyakit kronis, seperti penyakit jantung, diabetes tipe 2, dan obesitas. Selain itu, bagi mereka yang memiliki alergi atau intoleransi terhadap protein hewani, daging imitasi menjadi alternatif yang aman dan bergizi. Kemajuan dalam teknologi dan inovasi kuliner telah memungkinkan produsen daging imitasi untuk semakin mendekati rasa dan tekstur daging asli. Saat ini, ada berbagai

jenis daging nabati, termasuk burger, sosis, nugget, dan bahkan daging cincang. Kreativitas dalam menciptakan produk daging nabati terus berkembang, memungkinkan para konsumen untuk menikmati hidangan yang familiar tanpa harus mengorbankan rasa. Kehadiran daging imitasi juga dapat membantu mengurangi penderitaan hewan. Industri peternakan hewan seringkali melibatkan praktik yang kontroversial dan tidak etis dalam memproduksi daging hewan untuk konsumsi manusia. Dengan memilih daging nabati, konsumen dapat berkontribusi pada pengurangan permintaan akan daging hewan, yang pada gilirannya berarti kurangnya penderitaan dan eksploitasi hewan.

Meskipun daging imitasi menawarkan berbagai manfaat yang signifikan, kualitas dan rasanya mungkin bervariasi antara merek dan jenis produk. Oleh karena itu, para konsumen disarankan untuk membaca label dan informasi nutrisi dengan cermat, serta mencoba berbagai merek untuk menemukan daging nabati yang sesuai dengan selera dan kebutuhan individu. Dengan demikian, daging imitasi dapat menjadi pilihan yang menggugah selera, sehat, dan bertanggung jawab bagi mereka yang ingin mengurangi konsumsi daging hewan.

Teknik *sous vide* ialah metode memasak dengan cara memasukan daging ke dalam plastik vakum dan direndam di dalam air bersuhu rendah. Keunggulan dari teknik *sous vide* ialah kemampuannya untuk senantiasa mempertahankan sari pati makanan yang dimasak. Hasilnya yang lunak namun tetap kaya rasa dan super juicy dengan tingkat kematangan sempurna. Berdasarkan alasan yang telah diuraikan diatas penulis tertarik untuk melakukan inovasi seitan dalam teknik *cooking sous vide*, karena dengan teknik *sous vide* kelembaban serat daging nya terjaga dari pada menggunakan teknik lain.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah

1. Bagaimana formulasi daging imitasi berbasis jamur shitake dengan teknik sous vide?
2. Bagaimana daya terima konsumen dari daging imitasi berbasis jamur shitake dengan teknik sous vide?

1.3 Tujuan Penelitian

Salah satu aspek penting di dalam kegiatan penelitian yaitu menyangkut tujuan dari penelitian tersebut adalah :

1. Untuk mengetahui cara formulasi daging imitasi berbasis jamur shitake dengan teknik sous vide
2. Untuk Mengetahui bagaimana daya terima konsumen daging imitasi berbasis jamur shitake dengan teknik sous vide

1.4 Batasan Masalah

Agar penelitian ini memperoleh hasil yang optimal, maka diperlukan pembatasan masalah agar memperjelas tujuan penulisan, yaitu masalah hanya dibatasi pada pengolahan jamur sebagai sumber protein

1.5 Kegunaan Penelitian

1. Kegunaan Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai referensi dan inovasi baru untuk teknik pembuatan d

2. Kegunaan Teoritis

Penelitian ini dapat bermanfaat untuk menambah referensi, pengetahuan, wawasan dan menambah keterampilan dalam teknik masak.