

## BAB I

### PENDAHULUAN

---

#### 1.1 Latar Belakang

Sate adalah hidangan tradisional yang terdiri dari potongan daging, ayam, atau bahan lain yang ditusuk dan dipanggang di atas bara api (Astuti, 2019). Daging yang telah ditusuk kemudian disajikan dengan berbagai saus bumbu kacang, kecap, atau rempah-rempah khas yang memberikan cita rasa khas pada hidangan ini. Sate sering disajikan dengan lontong, nasi, atau ketupat sebagai pelengkap. Hidangan sate merupakan bagian integral dari warisan kuliner Indonesia dan populer di berbagai acara sosial dan festival makanan. Kelezatan sate tidak hanya terletak pada dagingnya yang empuk dan bumbu yang kaya, tetapi juga pada proses pembuatan dan presentasinya yang memperkaya pengalaman kuliner.

Vegetarian merupakan istilah yang merujuk pada seseorang yang mengikuti pola makan yang tidak termasuk daging atau produk hewani dalam diet mereka. Para vegetarian cenderung mengonsumsi makanan yang terutama berasal dari tumbuhan, seperti buah, sayuran, biji-bijian, kacang-kacangan, dan produk-produk nabati lainnya. Ada berbagai jenis vegetarian, mulai dari yang memperbolehkan sebagian produk hewani seperti telur dan susu (lacto-ovo vegetarian), hingga yang hanya mengonsumsi produk tumbuhan saja (vegan). Pola makan vegetarian dipilih oleh banyak orang karena alasan kesehatan, lingkungan, atau kepedulian terhadap kesejahteraan hewan (Mahendra, 2022). Sate vegetarian berbahan baku sisa batang pisang merupakan salah satu produk yang berpotensi mengurangi limbah dan meningkatkan nilai tambah dari sisa batang pisang yang sering dibuang begitu saja. Pohon pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan pohon yang sangat populer di Indonesia, baik di kalangan masyarakat bawah maupun atas. Selain mudah dibeli dan terjangkau, pisang juga mengandung nilai gizi yang tinggi, bergizi, dan merupakan sumber vitamin, mineral, dan karbohidrat. Namun proses produksi pisang juga banyak menimbulkan limbah, seperti batang pisang yang sering dibuang begitu saja. Limbah batang pisang ini mempunyai potensi besar untuk diolah dan dimanfaatkan menjadi produk yang bernilai komersial tinggi. Dalam beberapa tahun terakhir, masyarakat telah meningkatkan kesadaran akan pentingnya menjaga keseimbangan lingkungan dan mengurangi dampak negatif dari konsumsi daging. Salah satu cara untuk mencapai ini adalah dengan mengonsumsi makanan vegetarian yang lebih seimbang dan berkelanjutan.

Pengembangan sate vegetarian merupakan langkah positif dalam memberikan alternatif makanan sehat bagi individu yang memilih pola makan tanpa daging. Dalam masyarakat yang semakin peduli akan kesehatan dan lingkungan, permintaan akan opsi makanan yang sehat dan ramah lingkungan terus meningkat. Selain itu, pemanfaatan limbah batang pisang sebagai bahan utama sate tidak hanya mengurangi pemborosan pangan, tetapi juga mendukung konsep pengolahan pangan yang berkelanjutan. Dengan memanfaatkan limbah pertanian untuk menciptakan produk makanan bergizi dan lezat, penelitian ini akan memberikan kontribusi positif dalam mempromosikan pola makan yang lebih berkelanjutan dan ramah lingkungan. Selain manfaat kesehatan dan lingkungan, pengembangan sate vegetarian berbasis limbah batang pisang juga membuka peluang untuk mendiversifikasi produk makanan berbasis tumbuhan secara inovatif (Saragih, 2023). Dengan menciptakan sate yang tidak hanya memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga memiliki cita rasa yang menarik, penelitian ini akan menarik minat konsumen dalam menjelajahi pilihan makanan yang lebih beragam. Dengan fokus pada aspek kesehatan, lingkungan, dan inovasi dalam pengembangan sate vegetarian, penelitian ini memiliki potensi untuk memberikan manfaat yang signifikan bagi masyarakat dan lingkungan, serta memperkaya opsi makanan berbasis tumbuhan yang tersedia di pasaran.

Pengembangan sate vegetarian berbasis limbah batang pisang, beberapa tantangan yang harus dihadapi meliputi ketersediaan bahan baku yang memadai dan konsisten untuk memproduksi sate dalam skala yang diinginkan. Selain itu, diperlukan pula pengembangan teknologi pengolahan yang efisien agar limbah batang pisang dapat diubah menjadi bahan sate berkualitas tanpa mengurangi cita rasa dan teksturnya. Tantangan lainnya adalah menjaga keseimbangan antara aspek sensori, seperti rasa dan tekstur, dengan nilai gizi agar produk sate vegetarian tetap menarik dan bernutrisi bagi konsumen. Tantangan dalam memperkenalkan sate vegetarian berbasis limbah batang pisang kepada pasar yang mungkin belum familiar dengan konsep ini menjadi hal yang perlu diatasi (Meilani, 2021). Mencapai penerimaan dan popularitas produk di pasar yang belum terbiasa dengan inovasi ini memerlukan strategi pemasaran yang efektif serta pendekatan yang dapat menarik minat konsumen. Terakhir, memastikan keberlanjutan dalam produksi sate vegetarian berbasis limbah batang pisang melibatkan aspek ketersediaan bahan baku yang berkelanjutan, proses produksi yang ramah lingkungan, dan penerimaan yang berkelanjutan dari konsumen (Une, 2022). Dengan mengatasi tantangan-tantangan ini, pengembangan sate



vegetarian berbasis limbah batang pisang dapat menjadi suatu inovasi yang sukses dan memberikan manfaat yang signifikan bagi masyarakat dan lingkungan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat ditarik pertanyaan untuk merumuskan permasalahan penelitian antara lain:

1. Bagaimana proses pengolahan limbah batang pisang menjadi sate vegetarian yang optimal?
2. Apa kualitas sensori (rasa, aroma, tekstur) sate vegetarian yang dihasilkan dari limbah batang pisang?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Sesuai dengan paparan dalam rumusan masalah diatas, maka tujuan dari diadakannya kajian penelitian ini ialah:

1. Agar diketahui cara untuk melakukan proses pengolahan limbah batang pisang menjadi sate vegetarian yang optimal.
2. Agar diketahui kualitas sensori (rasa, aroma, tekstur) sate vegetarian yang dihasilkan dari limbah batang pisang.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti**

Penelitian ini dapat membuka peluang untuk mengembangkan kreativitas dalam memanfaatkan bahan-bahan alami yang sering diabaikan. Hal ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peneliti dalam mengolah makanan vegetarian yang inovatif.

### **1.4.2 Manfaat Bagi Akademis**

Penelitian ini dapat menjadi kontribusi penting dalam bidang kuliner dan nutrisi. Temuan dari penelitian ini dapat menjadi acuan bagi studi lebih lanjut mengenai pengembangan makanan berbasis tumbuhan yang ramah lingkungan dan sehat.

### **1.4.3 Manfaat Bagi Masyarakat**

Adanya pilihan makanan sehat dan lezat yang dapat dinikmati oleh individu yang ingin mengurangi konsumsi daging. Sate vegetarian berbasis limbah batang

pisang dapat menjadi alternatif yang ramah lingkungan dan berpotensi untuk mengurangi dampak negatif industri daging terhadap lingkungan.