

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini, industri kuliner masyarakat Indonesia sedang berkembang pesat. Untuk mengembangkan dan menghasilkan produk baru, banyak ide dan kreasi inovatif digunakan.

Inovasi produk diperlukan untuk meningkatkan kualitas dan membedakan produk sehingga produk memiliki daya saing yang baik, meningkatkan kualitas dan efektivitas (Zimmerer, 2008).

Dengan meningkatnya permintaan masyarakat, banyak orang mulai menyadari pentingnya menjalani pola hidup yang lebih sehat, yang berarti adanya makanan vegetarian. Vegetarian memiliki batasan yang lebih ketat pada jenis makanan yang dapat mereka konsumsi, dan beberapa orang menganggap pola makan vegan sebagai gaya hidup yang berbeda dari vegetarian. Vegetarian memberikan beberapa manfaat kesehatan, termasuk melindungi tubuh dari penyakit jantung koroner dan penyakit kronis lainnya. Vegetarian vegan murni mengonsumsi masakan nabati dan tidak mengonsumsi produk hewani apa pun. Namun, vegetarian non-vegan masih melanjutkan konsumsi susu, telur, dan produk hewani lainnya.

Kolesterol total dapat meningkat karena telur, susu, dan produk olahannya mengandung lemak jenuh dan kolesterol. Vegetarian, di sisi lain, biasanya mengonsumsi lebih banyak serat dan kurang lemak jenuh dan kolesterol. Jadi, untuk mereka yang tidak mengonsumsi produk hewani, ada produk baru yang disebut daging buatan.

Vegetarian, di sisi lain, biasanya mengonsumsi lebih banyak serat dan kurang lemak jenuh dan kolesterol. Jadi, untuk mereka yang tidak

mengonsumsi produk hewani, ada produk baru yang disebut daging buatan.

Seitan adalah makanan yang terbuat dari protein gandum gluten. Juga dikenal sebagai "daging gandum" atau "daging tanpa daging", seitan menjadi populer dalam masakan vegetarian dan vegan karena teksturnya yang mirip dengan daging dan kemampuan untuk menyerap banyak rasa dan bumbu. Seitan adalah sumber protein yang baik dengan sedikit lemak. Dalam 100 gram Seitan, ada 370-400 kalori, 75-80 gram protein, 15–20 gram karbohidrat, kurang dari 5 gram lemak, serat, kalsium, vitamin B seperti riboflavin (B2) dan B1.

Meskipun daging mengandung banyak protein, konsumsi berlebihan daging dapat menyebabkan efek buruk, seperti peradangan. Ini disebabkan oleh fakta bahwa Salah satu makanan dengan serat paling tinggi adalah daging sapi, yang membuat tubuh sulit mencernanya. (Lawrie, 2003:1) kemudian, daging sapi mengandung senyawa organik yang sangat berbahaya yang disebut dioksin, yang juga diketahui dapat menyebabkan kanker. Dioksin berasal dari partikel abu yang menempel pada tanaman dan rumput, dan dikonsumsi oleh hewan ternak seperti sapi. Selain itu, semakin banyak orang yang beralih ke pola makan vegetarian, oleh karena itu peneliti terdorong untuk menciptakan kreasi rendang yang cocok untuk vegetarian.

Wardhany (2014:7) menyatakan bahwa itu adalah "kumpulan bunga pisang dari beberapa baris bunga yang masing-masing ditutupi oleh seludang (bract) yang disebut "jantung pisang" ketika tidak terbuka. Hasil percobaan menunjukkan bahwa jantung bagian dalam pisang rebus memiliki tekstur yang lembut dan berserat, dan dihaluskan menggunakan cobek yang dapat digunakan untuk menghasilkan olahan Seitan vegetarian yang dapat digunakan sebagai dasar untuk membuat Seitan.

Jantung pisang memiliki banyak nutrisi yang baik, terutama karena kandungan seratnya (Aisah et al., 2020). Tanaman pisang adalah jenis

tanaman perdu yang umum di Indonesia dan tumbuh di daerah tropis. Menurut Arfik & Barliana (2018), tanaman pisang hanya dapat dimanfaatkan untuk buah dan daunnya. Semua sisa tanaman, seperti bonggol, batang, bunga, dan jantung pisang, digunakan sebagai limbah. Jantung pisang, bagian tanaman pisang, Biasanya, dengan dicampur dengan sayuran lain. Nilai gizi jantung pisang dapat ditingkatkan dengan pengolahan yang tepat, seperti saat memproduksi seitan (Aida et al., 2014).

Penulis ingin melakukan penelitian inovasi ini karena mereka ingin memenuhi kebutuhan vegetarian atau masyarakat yang mengonsumsi sayur-sayuran. Oleh karena itu, penulis menggunakan jantung pisang sebagai tambahan untuk membuat seitan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dengan latar belakang yang dijelaskan diatas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pembuatan seitan dengan menggunakan jantung pisang ?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada Seitan dengan bahan dasar jantung pisang ?

1.3 Tujuan Penelitian

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

1. Untuk mengetahui cara pembuatan Seitan berbasis Jantung Pisang.
2. Untuk mengetahui bagaimana daya terima konsumen pada pembuatan Seitan dengan bahan dasar Jantung Pisang

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini dilakukan hanya berfokus untuk melakukan Inovasi Pengolahan Seitan dengan jantung pisang.

1.5 Kegunaan Penelitian

1. Kegunaan Praktis

Penulis ini diharapkan bisa memberikan manfaat sebagai referensi dan inovasi baru dari beef imitasi untuk masyarakat bandung

2. Kegunaan Teoritis

Penelitian ini bisa bermanfaat untuk menambah referensi, pengetahuan wawasan serta menambah keterampilan.