

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan primer yang esensial bagi kelangsungan hidup manusia, berperan vital dalam menopang kesehatan dan produktivitas. Dalam konteks global, perhatian terhadap pola konsumsi sehat terus meningkat seiring dengan kesadaran akan pentingnya gizi seimbang dan keberlanjutan lingkungan. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) dan berbagai lembaga kesehatan lainnya secara konsisten mengampanyekan pentingnya asupan pangan yang kaya serat, vitamin, dan mineral, serta membatasi konsumsi lemak jenuh dan gula (WHO, 2020). Tren ini mendorong masyarakat untuk beralih ke sumber pangan yang lebih sehat dan berkelanjutan, termasuk pangan berbasis nabati. Inovasi produk nabati menjadi salah satu pilar utama dalam memenuhi permintaan pasar akan alternatif pangan sehat dan ramah lingkungan. Salah satu inovasi yang menarik perhatian adalah abon vegan. Abon, yang secara tradisional terbuat dari daging, kini dikembangkan menggunakan bahan dasar nabati seperti jamur, tempe, atau nangka. Produk ini menawarkan profil bebas kolesterol, serta cocok untuk konsumen vegetarian dan vegan yang populasinya terus meningkat. Potensi pasar abon vegan sangat besar, tidak hanya di kalangan vegan tetapi juga bagi individu yang mencari variasi makanan sehat (Tso & Forde, 2021).

Namun, pengembangan produk abon vegan tidak terlepas dari permasalahan atau tantangan utama, yaitu daya simpan. Sifat bahan baku nabati yang umumnya memiliki kadar air lebih tinggi dan rentan terhadap kerusakan mikroba serta oksidasi dapat membatasi umur simpan produk. Kualitas sensori seperti tekstur, warna, aroma, dan rasa juga dapat menurun seiring waktu penyimpanan, mengurangi daya tarik konsumen. Oleh karena itu, penelitian mendalam mengenai faktor-faktor yang memengaruhi stabilitas produk selama penyimpanan menjadi krusial untuk menjamin kualitas dan keamanan produk hingga tangan konsumen (Labuza et al., 2019). Mengingat pentingnya penerimaan konsumen, uji karakteristik sensori selama penyimpanan menjadi aspek vital dalam pengembangan abon vegan. Uji ini memungkinkan peneliti dan produsen untuk memantau perubahan atribut sensori seperti warna, aroma, rasa, dan tekstur produk secara berkala. Data dari uji sensori dapat digunakan untuk menentukan batas

waktu penyimpanan yang optimal, serta mengidentifikasi titik kritis di mana kualitas produk mulai menurun (Meilgaard, Civille, & Carr, 2007). Analisis sensori yang komprehensif akan memberikan gambaran lengkap tentang bagaimana persepsi konsumen terhadap produk berubah seiring waktu (Stone & Sidel, 2004).

Meskipun terdapat peningkatan penelitian mengenai produk pangan nabati, masih ditemukan kesenjangan penelitian terkait abon vegan, terutama dalam hal studi daya simpan komprehensif yang dikombinasikan dengan analisis sensori mendalam. Penelitian yang ada cenderung fokus pada formulasi awal, tetapi kurang menyoroti perubahan karakteristik sensori dan stabilitas fisik-kimia produk abon vegan secara simultan selama periode penyimpanan yang diperpanjang (Szybist, 2019). Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengisi kesenjangan tersebut dengan fokus pada pengaruh lama penyimpanan terhadap karakteristik sensori abon vegan berbahan dasar tahu. Pengamatan akan dilakukan secara berkala pada interval dua, empat, enam, dan delapan minggu untuk mengeksplorasi secara detail perubahan kualitas sensori produk selama masa simpan guna memperpanjang daya simpannya, mendukung ketersediaan pangan sehat yang berkelanjutan.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana lama penyimpanan dalam mempengaruhi perubahan karakteristik sensori (rasa, tekstur, aroma, dan warna) dalam periode dua, empat, enam dan delapan minggu?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh lama penyimpanan selama periode dua, empat, enam, dan delapan minggu terhadap perubahan karakteristik sensori abon vegan berbahan dasar tahu, yang mencakup rasa, tekstur, aroma, dan warna.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan di bidang teknologi pangan, khususnya dalam

memahami hubungan antara lama penyimpanan dengan perubahan karakteristik sensori pada produk pangan berbasis nabati. Hasil penelitian ini dapat memperkaya literatur ilmiah mengenai stabilitas mutu sensori produk vegan, yang selama ini masih terbatas, terutama pada jenis produk abon vegan berbahan dasar tahu. Selain itu, penelitian ini dapat menjadi referensi awal dalam pengembangan teori tentang optimasi daya simpan produk vegan.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini memberikan informasi penting bagi pelaku industri pangan dalam mengembangkan abon vegan yang memiliki kualitas sensori yang stabil selama masa penyimpanan. Data yang dihasilkan dapat dimanfaatkan sebagai dasar dalam menentukan batas waktu simpan yang optimal. Bagi peneliti selanjutnya, penelitian ini dapat dijadikan pijakan awal untuk studi lanjutan yang lebih mendalam, seperti kondisi penyimpanan terhadap kualitas dan daya simpan abon vegan berbahan dasar tahu.