

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam beberapa tahun terakhir, kesadaran masyarakat akan pentingnya pola makan sehat dan ramah lingkungan semakin meningkat. Hal ini terlihat dari berkembangnya tren konsumsi makanan berbasis nabati, termasuk produk alternatif yang menggantikan bahan hewani, seperti susu, daging, hingga keju. Salah satu produk yang mendapat perhatian khusus adalah keju vegan, yang hadir sebagai solusi bagi mereka yang menjalani gaya hidup vegan, memiliki alergi terhadap susu, atau ingin mengurangi konsumsi produk hewani.

Menurut Dr. Susianto, Presiden World Vegan Organisation (WVO) dan pendiri Indonesia Vegetarian Society (IVS), pada tahun 2024, jumlah komunitas vegetarian dan vegan di Indonesia diperkirakan mendekati 1% dari total populasi, yang setara dengan sekitar 2,7 juta orang. Namun, angka ini mencakup baik vegetarian maupun vegan, dan tidak semua individu yang menjalani pola makan ini terdaftar secara resmi.

Salah satu bahan yang paling sering digunakan sebagai pengganti susu sapi adalah kacang mete. Menurut Jaeyola dan Yahana (2020) Pengolahan kacang mete pada pembuatan susu kacang mete, kacang mete mengandung protein dengan peringkat tertinggi dengan nilai 8,33 untuk penerimaan keseluruhan, sebanding dengan susu skim dengan nilai 8,46 sedangkan alternatif susu lainnya memiliki nilai 6,22 dan 6,44 untuk susu kedelai dan susu kelapa. Oleh karena itu, hasilnya menunjukkan bahwa susu kacang mete dapat digunakan sebagai alternatif susu sapi. Dengan demikian, terbukti bahwa kacang mete dapat menggantikan susu sebagai bahan makanan vegan. Kacang mete memiliki kandungan lemak per 100 gramnya 44 gram dan protein per 100 gramnya 18 gram. Kacang mete juga memiliki tekstur yang lembut serta rasa yang netral karakteristik yang sangat ideal untuk diolah menjadi keju.

Melalui analisis ini, dapat diketahui potensi kacang mete sebagai pengganti susu sapi dalam pembuatan keju. Diharapkan keju vegan dari mete ini sehat, enak, dan dapat diterima konsumen. Penelitian ini diharapkan dapat

menjadi langkah kecil yang berarti dalam pengembangan produk nabati lokal, dan mendorong tumbuhnya industri pangan yang lebih berkelanjutan di masa depan.

1.2 Rumusan Masalah

- 1) Bagaimana tingkat kemiripan keju cheddar mete dibandingkan dengan keju cheddar susu sapi?
- 2) Bagaimana ketertarikan konsumen terhadap keju cheddar vegan?

1.3 Tujuan Penelitian

- 1) Menilai tingkat kemiripan keju cheddar mete dibandingkan dengan keju cheddar susu sapi.
- 2) Mengetahui ketertarikan konsumen terhadap keju cheddar vegan

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

- 1) Menambah wawasan di bidang teknologi pangan, terutama dalam inovasi produk nabati yang bisa menggantikan produk berbasis susu.
- 2) Bisa menjadi referensi untuk penelitian lebih lanjut dalam menciptakan keju vegan yang semakin baik dari segi tekstur, rasa, dan kandungan gizinya.
- 3) Mendukung perkembangan industri makanan nabati yang lebih ramah lingkungan dan berkelanjutan di masa depan.

1.4.2 Manfaat praktis

- 1) Penelitian ini bisa membantu produsen dalam menciptakan keju cheddar vegan yang memiliki tekstur mirip seperti keju cheddar konvensional.
- 2) Memberikan pilihan keju yang lebih sehat, tanpa laktosa, dan berbasis nabati, sehingga bisa dinikmati oleh lebih banyak orang tanpa khawatir alergi atau masalah pencernaan.
- 3) Bisa membuka peluang bisnis baru di industri makanan nabati yang semakin berkembang, sekaligus menjangkau konsumen yang lebih luas, termasuk mereka yang alergi susu atau menjalani pola makan vegan