

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kajian Terhadap Penelitian Terdahulu

Berikut adalah kajian terhadap penelitian terdahulu terkait dengan metode dan subjek penelitian mengenai substitusi produk nangka muda:

- 1) Penelitian Randy Herlambang Sugiharto. (2024) berjudul “Pendalaman Uji Coba Teori Pembuatan Keju Nabati Dari Kedelai Seperti Pada Kasus Produk Keju Madree Dari Mete” dikatakan bahwa pembuatan keju vegan dari bahan nabati tidak sepenuhnya sama dengan hasil aslinya. Teknik analisis sensorik yang digunakan adalah rasa, visual, tekstur, dan aroma. Penelitian ini berkesinambungan dengan diatas terkait dengan teknik analisis sensorik yang digunakan yaitu dengan menganalisis rasa, aroma, teksur dan visual. Pada penelitian Randy Herlambang Sugiharto, membuat keju berbasis nabati dengan bahan utama kedelai sedangkan penelitian ini menggunakan kacang mete sebagai bahan utama. Kedua penelitian ini memiliki persamaan membahas tentang keju berbasis nabati.
- 2) Menurut Intan Maris. (2021) berjudul “Kajian Pemanfaatan Susu Nabati Sebagai Pengganti Susu Hewani” dinyatakan bahwa kacang mete merupakan salah satu jenis kacang yang memiliki kandungan gizi hampir sama dengan susu sehingga kacang mete bisa dijadikan salah satu alternatif untuk pengolahan makanan vegan atau makanan berbasis bahan nabati. Meskipun hasilnya tidak sepenuhnya sama dengan susu tetapi jika dibandingkan dengan susu rasanya tidak jauh beda. Dengan demikian, kacang mete dapat dijadikan salah satu bahan nabati untuk menggantikan susu dengan rasa, tekstur, warna dan aroma yang hampir sama. Pada penelitian Intan Maris, membahas tentang susu dari kacang mete sedangkan penelitian ini membahas tentang keju dari kacang mete. Kedua penelitian ini menggunakan bahan utama yang sama yaitu kacang mete.
- 3) 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. Pada penelitian ini berkesinambungan terhadap penelitian diatas dikarenakan menggunakan kacang mete dan hasil paling akhir, kacang mete adalah bahan nabati yang cocok untuk digunakan dalam pembuatan makanan atau minuman berbasis nabati.

2.2 Keju Cheddar

Keju cheddar merupakan salah satu jenis keju keras (*hard cheese*) yang berasal dari Inggris, tepatnya dari desa Cheddar di daerah Somerset. Keju ini pertama kali diproduksi sekitar abad ke-12 dan hingga kini menjadi salah satu keju paling populer di dunia. Cheddar dikenal dengan teksturnya yang padat, rasa yang khas, dan warna yang bervariasi dari putih hingga oranye tergantung bahan pewarna yang digunakan, seperti annatto. Ciri khas utama dari keju cheddar terletak pada proses "*cheddaring*", yaitu tahapan khusus di mana dadih yang telah dipotong ditumpuk, dibalik, dan ditekan untuk mengeluarkan whey, kemudian dipotong kecil-kecil dan diberi garam sebelum dicetak dan dipres. Proses ini sangat memengaruhi tekstur akhir serta perkembangan rasa selama proses pematangan.

Proses pematangan atau aging pada keju cheddar berlangsung antara 3 bulan hingga lebih dari satu tahun, bahkan ada yang disimpan hingga beberapa tahun untuk menghasilkan rasa yang lebih tajam dan kompleks. Selama proses ini, enzim dan mikroorganisme dalam keju bekerja mengubah protein dan lemak menjadi senyawa-senyawa aroma dan rasa yang khas. Konsumsi keju dalam jumlah moderat dapat memberikan manfaat bagi kesehatan tulang dan gigi, meskipun kandungan lemak jenuh dan natriumnya yang tinggi tetap harus diperhatikan.

2.3 Mete

Kacang mete (*Anacardium occidentale L.*) adalah biji dari buah jambu mete yang punya bentuk unik menyerupai ginjal dan terkenal dengan rasa gurih serta teksturnya yang renyah. Selain enak buat camilan, kacang mete juga kaya akan nutrisi seperti zat besi, fosfor, selenium, magnesium, dan seng. Kandungan lemak tak jenuh tunggalnya bisa membantu menurunkan kolesterol total dan kolesterol jahat, jadi lebih sehat buat dikonsumsi. Di Indonesia, kacang mete termasuk komoditas unggulan yang punya peran besar dalam ekonomi, baik sebagai sumber pendapatan petani, bahan baku industri makanan, maupun penciptaan lapangan kerja. Proses pengolahannya cukup panjang, mulai dari pencucian, pemberian bumbu, penggorengan, sampai ke tahap pengemasan supaya produknya tetap berkualitas dan aman untuk dimakan.

2.4 Sensorik Pangan

Menurut Meilgaard et al. (2007) dalam buku “Sensory Evaluation Techniques”, ilmu sensorik pangan adalah ilmu yang digunakan untuk mengukur, menganalisis, dan menafsirkan reaksi manusia terhadap karakteristik produk pangan yang dapat dirasakan oleh pancaindra seperti penglihatan (visual), penciuman (olfaktori), pengecap (gustatory), peraba (taktil), pendengaran (auditori). Tujuan dari ilmu sensorik adalah menilai mutu *organoleptic* produk, menguji penerimaan konsumen, dan mengontrol kualitas produk. Jenis uji sensorik menurut Meilgaard et al. (2007), mencakup uji diskriminatif, uji deskriptif, dan uji hedonik.

2.5 Daya Terima Konsumen

Menurut Lawles & Heymann (2010) dalam buku tentang “Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices” (2010), daya terima konsumen (consumer acceptability) adalah sejauh mana seorang konsumen menyukai atau menerima suatu produk pangan berdasarkan persepsi sensoriknya, seperti rasa, tekstur, aroma dan penampilan. Salah satu prinsip utama daya terima konsumen menurut Lawless & Heymann (2010) adalah mengenai metode pengujian. Pengujian dilakukan dengan mengisi kuisioner sensorik.