

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Lemper merupakan jajanan tradisional yang terbuat dari ketan yang dimasak dengan santan, dan umumnya berisi daging ayam, dan dibungkus dengan daun pisang (Daniswari, 2022). Namun tidak semua orang dapat mengonsumsi lemper dikarenakan kandungan daging ayam yang ada didalam lemper. Dewasa ini ada banyak alasan mengapa konsumen-konsumen Indonesia beralih dan menghindari konsumsi produk hewani dan menerapkan pola makan non hewani atau bahkan menjadi vegan. Komunitas vegan Indonesia yang bergabung dalam *Vegan Society of Indonesia (VSI)* mencatat, penganut veganisme di tanah air mendekati 10% dari total penduduk atau sekitar 27 juta orang pada 2021 (Brotsudarmo, 2022). *Vegan Society of Indonesia* juga menyebutkan bahwa hingga Mei 2023, tercatat ada 2.000 lebih restoran vegetarian dan vegan di Indonesia. (Adaresta, 2023)

Salah satu alternatif bahan isian yang dapat digunakan sebagai pengganti ayam adalah dengan menggunakan bahan pangan yang memiliki karakteristik yang mirip dengan daging yaitu nangka muda (Musallamah, 2023). Proses pengolahan nangka muda yang menjadi salah satu bahan utama pembuatan lemper vegan ini memiliki peran penting dalam menentukan tekstur, rasa dan daya simpan produk lemper vegan seperti penelitian yang telah dilakukan oleh Khairun (2013) pada produk nugget. Selain nugget, Nangka muda juga banyak digunakan sebagai alternatif produk lainnya, seperti modifikasi bakso ayam dengan substitusi parsial buah Nangka muda yang dilakukan oleh Intani, dkk. (2024). Substitusi Nangka muda juga dilakukan terhadap kualitas abon ampas tahu untuk menghasilkan abon ampas tahu dengan kualitas organoleptik yang paling disukai (Putri, 2014).

Dalam proses pengolahan Nangka muda untuk pembuatan lemper ini, penulis menggunakan dua metode yaitu pengukusan dan perebusan untuk melunakkan Nangka muda. Dalam penelitian yang dilakukan oleh Intani, dkk. (2024), dikatakan bahwa proses perebusan dan pengukusan juga dapat mempengaruhi organoleptik pada produk bakso yang dimodifikasi dengan buah Nangka. Kandungan serat dalam buah Nangka dapat mengikat air saat adonan

bakso mengalami proses perebusan. Adanya air yang terjebak di dalam bakso dapat menurunkan intensitas tekstur yang berserat karena air dapat menghalangi ikatan antarmolekul serat. Menurut Sevitasari dkk., (2021), sayuran yang direbus lebih cepat masak daripada sayuran yang dikukus. Berdasarkan Fitriana dkk., (2024) dilakukan penelitian *organoleptic* terhadap sayuran brokoli yang direbus dan dikukus selama 10 menit. Tekstur sayur brokoli yang dikukus selama 10 menit memiliki tekstur yang sangat lembek dan memiliki rasa yang tidak enak.

Penelitian mengenai pengaruh metode pengukusan dan perebusan Nangka muda dalam pembuatan lempeng vegan ini menjadi penting untuk menentukan metode dalam menghasilkan produk yang memiliki rasa, tekstur, dan aroma yang terbaik. Dengan demikian berdasarkan latar belakang di atas penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan tekstur dan rasa isian lempeng vegan Nangka muda yang diolah dengan metode pengukusan dan perebusan.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang di atas diakumulasikan rumusan masalah yaitu, bagaimana pengaruh perbedaan metode pengukusan dan perebusan Nangka muda mempengaruhi tekstur dan rasa dalam pembuatan lempeng vegan?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas dapat diakumulasikan bahwa tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbedaan metode pengukusan dan perebusan Nangka muda berdasarkan tekstur, rasa dan aroma isian dalam pembuatan lempeng vegan.

1.4 Manfaat

1. Bagi Produsen
 - a) Penelitian ini dapat membantu produsen untuk menentukan metode produksi yang paling optimal sehingga dapat berpengaruh terhadap efisiensi produksi dalam segi waktu proses saat produksi.

2. Bagi Konsumen
 - b) Penelitian ini dapat membantu konsumen menikmati produk Lemper vegan yang memiliki kualitas tekstur yang paling baik dan paling mirip dengan tekstur menyerupai daging ayam.
3. Bagi Pengembangan IPTEK
 - a) Penelitian ini dapat berkontribusi dalam pengembangan inovasi teknik pengolahan pangan khususnya di bidang makanan vegetarian khususnya vegan.