

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORITIS**

#### **2.1 Tinjauan Pustaka**

Dalam penelitian ini penting untuk mengkaji beberapa penelitian sejenis. Penelitian-penelitian ini memberikan wawasan mengenai pengolahan tempe dan penggunaannya sebagai alternatif daging, khususnya dalam konteks kuliner vegan. Mengkaji nilai gizi tempe sebagai sumber protein nabati. Penelitian ini menunjukkan bahwa tempe mengandung asam amino esensial yang cukup tinggi, sehingga dapat menjadi pengganti daging yang baik bagi orang yang menjalani pola makan vegan (Utari, 2011). Selain itu, menyoroti proses fermentasi yang terjadi pada tempe, yang meningkatkan nilai gizi tetapi juga memberikan rasa dan tekstur yang unik.

Penelitian penerimaan masyarakat terhadap produk berbasis tempe sebagai alternatif daging. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat cenderung menerima tempe sebagai pengganti daging, terutama jika diolah dengan cara yang menarik dan disajikan dalam bentuk yang familiar, seperti sate. Penelitian ini memberikan dasar yang kuat untuk pengembangan resep sate maranggi tempe yang akan dibahas dalam (Jayanti, 2023).

Berdasarkan pada meningkatnya minat masyarakat terhadap diet vegan. Metode yang digunakan survei dengan analisis statistik deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk nabati diterima dengan baik oleh konsumen, terutama dari segi rasa dan nilai gizi. Penelitian ini sejalan yang juga penerimaan tempe sebagai bahan substitusi daging (Pramono, 2022).

Berfokus pada analisis sensori terhadap produk olahan tempe. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi atribut sensori dari tempe yang diolah menjadi berbagai produk makanan. Metode yang digunakan uji hedonik dengan melibatkan panelis terlatih. Hasil menunjukkan bahwa tempe yang diolah memiliki potensi tinggi untuk diterima oleh konsumen (Dendy, 2022). Memiliki kesamaan dengan penelitian dalam hal penggunaan metode uji hedonik untuk menilai penerimaan konsumen.

## **2.2 Landasan Teori**

### **2.2.1 Penerimaan Konsumen**

Penerimaan konsumen adalah proses konsumen menilai dan menerima produk baru berdasarkan pengalaman dan preferensi mereka. Faktor-faktor yang mempengaruhi penerimaan termasuk rasa, aroma, dan nilai gizi produk (Rachma, 2022). Penerimaan konsumen tidak hanya bergantung pada atribut fisik produknya, tetapi juga pada faktor psikologis dan sosial yang mempengaruhi keputusan pembelian. Tersebut konsumen yang memiliki kesadaran tinggi terhadap kesehatan cenderung lebih menerima produk yang dianggap lebih bergizi dan alami. Kebiasaan makan di budaya berperan penting dalam menentukan penerimaan suatu produk. Karena pemahaman yang mendalam tentang penerimaan konsumen sangat penting bagi produsen dalam mengembangkan produk yang sesuai dengan selera dan kebutuhan pasar.

### **2.2.2 Persepsi Sensori**

Persepsi sensori adalah cara individu merasakan dan menilai atribut fisik dari makanan, seperti rasa, tekstur, dan aroma. Menjelaskan bahwa persepsi ini sangat penting dalam menentukan preferensi konsumen terhadap suatu produk (Wulandari, 2020). Persepsi sensori tetapi juga oleh pengalaman sebelumnya dan konteks sosial manapun makanan tersebut dikonsumsi. Tersebut aroma yang menggugah selera dapat meningkatkan persepsi positif terhadap rasa makanan, tekstur yang dapat disedangkan tingkat penerimaan. Oleh pemahaman tentang persepsi sensori dapat membantu produsen dalam merancang produk yang lebih menarik dan sesuai dengan harapan konsumen. Dalam penelitian ini analisis persepsi sensori terhadap tempe sebagai bahan substitusi daging akan memberikan wawasan bagaimana untuk tentang konsumen merasakan dan menilai produk tersebut.

### 2.2.3 Substitute Produk

Substitusi produk merujuk pada penggunaan bahan alternatif untuk menggantikan bahan utama dalam suatu produk. Menyatakan bahwa produk substitusi dapat memenuhi kebutuhan konsumen yang mencari alternatif yang nilai gizi atau ramah lingkungan (Ardi,2025). Menjelaskan produk substitusi dapat memenuhi kebutuhan konsumen yang mencari alternatif yang lebih sehat, Alergi, bergizi, atau ramah lingkungan. Dalam konteks makanan substitusi sering dilakukan untuk memenuhi permintaan konsumen yang semakin meningkat terhadap produk berbasis nabati, dan terutama di kalangan vegetarian. Tempe sebagai salah satu sumber protein nabati yang kaya akan nutrisi, menjadi pilihan yang menarik untuk menggantikan daging dalam berbagai olahan menjadi termasuk sate maranggi. Penggunaan bahan substitusi juga dapat sangat membantu mengurangi dampak lingkungan dari produksi daging, dikaitkan dengan emisi gas rumah kaca dan penggunaan sumber daya alam yang berlebihan. Penelitian ini akan mengeksplorasi potensi tempe sebagai bahan substitusi daging dalam olahan sate maranggi vegan.

### 2.2.4 Uji Hedonik

Uji hedonik adalah metode yang digunakan untuk mengukur preferensi konsumen terhadap produk berdasarkan atribut sensori. Uji ini melibatkan penilaian langsung dari konsumen untuk menentukan tingkat penerimaan produk Bebas (Ivan, 2017). Uji ini melibatkan penilaian langsung dari konsumen untuk menentukan tingkat penerimaan produk. Dalam konsumen diminta untuk memberikan penilaian terhadap berbagai atribut sensori, seperti rasa, aroma, dan tekstur serta memberikan skor keseluruhan terhadap produk. Metode ini sangat berguna untuk memahami bagaimana konsumen merespons produk baru dan untuk mengidentifikasi atribut yang paling mempengaruhi penerimaan. Hasil dari uji hedonik dapat memberikan informasi yang berharga bagi produsen dalam mengembangkan dan memodifikasi produk agar lebih sesuai dengan preferensi konsumen. Dalam penelitian ini digunakan untuk mengevaluasi penerimaan tempe sebagai bahan substitusi

daging dalam olahan sate maranggi vegan, sehingga dapat memberikan gambaran yang jelas tentang potensi produk tersebut di pasar.