

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Sate Maranggi adalah sate khas Purwakarta, Jawa Barat yang dikenal dengan dagingnya empuk dan bumbu marinasi yang penuh rempah. Sate ini biasanya dengan menggunakan daging sapi dimasukkan dalam ukuran kecil dan dipotong, ditusuk menggunakan tusuk atau lidi, dipanggang di atas bara api. Maranggi ini dalam Bahasa Sunda adalah seorang ahli pembuatan sarung keris namun lebih sesalkan dengan karena nama pedagang sate maranggi pertama yakni Mak Ranggi yang pedagang di Purwakarta (Nurhasanudin, 2019). Sate ini menjadi simbol kuliner yang kaya akan tradisi dan budaya lokal. Penggunaan tempe sebagai substitusi daging dalam olahan sate maranggi vegan menjadi relevan. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi penerimaan konsumen terhadap inovasi ini.

Sate tersebut makanan ikonik yang banyak ditemukan di daerah Jawa Barat. salah satu terkenal kuliner di indonesia khas dari Sunda, daerah khas dari kabupaten Purwakarta Sekitar tahun 1960. Dalam variasi dapat tersebut daging ayam, kambing, atau ikan. Tergantung pada kebiasaan masyarakat yang tempat. Dalam punya budaya masyarakat untuk Maranggi, Sering dengan perkembangan zaman, sate Maranggi mulai dikenal di seluruh Indonesia dan menjadi salah satu hidangan yang sering disajikan pada acara-acara adat, perayaan, atau kegiatan sosial lainnya (Simamora, 2023).

Proses pembuatan sate Maranggi pemotongannya dilakukan dengan ukuran-ukuran yang sangat halus kemudian di rasa sebelumnya bumbu. Dibakar diatas bara api sampai matang. Rasa sate yang disiapkan makanan sangat khas yang didapat dari bumbu yang mengandung manis, dan gurih. Masyarakat Maranggi biasanya mengedarkan sate ini dengan nasi atau lontong dan pada umumnya ditaburkan sambal yang sangat kenikmatan nya dihidup.

Namun, dengan semakin meningkatnya kesadaran akan pola makan sehat dan ramah lingkungan, semakin banyak individu yang melakukan perubahan untuk gaya hidup *vegan*. Ditambah lagi, permintaan terhadap makanan berbasis tanaman juga meningkat karena yang tidak memakan daging hewan, termasuk tempe, yang

mana tempe merupakan makanan khas Indonesia yang sangat populer serta memiliki khasiat serta manfaat yang banyak dan ramah lingkungan.

Tempe diproduksi melalui proses fermentasi kedelai bersama dengan jamur *Rhizopus Oligosporus*, sehingga kedelai menjadi kurang hambar dan mengandung kandungan makanan yang lebih berat yang serta mudah diserap oleh tubuh manusia. Tempe mengalami fermentasi ini meningkatkan kandungan proteinnya dan akhirnya mengandung nutrisi, vitamin dan Protein, menjadi sumber pangan yang sangat baik untuk dikonsumsi manusia (Agustina, 2022).

Tempe, semakin makanan yang masyarakat dan orang asing persiapan mulai dikenal sebagai pengganti bahan pangan berupa daging untuk berbagai jenis masakan. Tempe merupakan bahan alternatif *Vegan* yang baik bagi lingkungan sosial daripada daging hewan. Karena kedelai menjadi bahan dasar dari Tempe, hampir orang dapat meningkatkan pertumbuhan kedelai hampir tanpa membutuhkan sumber biologis, tempe juga ramah lingkungan (Husnawati, 2023).

Tempe memiliki tekstur padat dan rasa khas, membuatnya merupakan alternatif yang baik untuk digantikan sebagai pilihan biji daging dalam berbagai menu, termasuk sate (Shabrina, 2025). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana tempe bisa diterima sebagai pengganti daging dalam pembuatan sate Maranggi yang *vegan-friendly* dan memberikan solusi yang inovatif bagi orang lain yang saat ini berusaha untuk menikmati Sate Maranggi yang asli namun tetap vegan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah sebelumnya, maka diformulasikan rumusan masalah, yaitu bagaimana penerimaan sensori konsumen terhadap Sate Maranggi Vegan yang menggunakan tempe sebagai substitusi daging dari aspek rasa, tekstur, dan aroma?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian adalah sebagai berikut untuk mengetahui bagaimana penerimaan sensori konsumen terhadap Sate Maranggi vegan yang menggunakan tempe sebagai substitusi daging dari aspek rasa, tekstur, dan aroma.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

#### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang pangan dan gizi. Secara teoritis, hasil penelitian ini dapat memperkaya literatur mengenai penerimaan konsumen terhadap produk berbasis nabati dan memberikan wawasan baru tentang potensi tempe sebagai bahan substitusi daging.

#### **1.4.2 Manfaat Praktis**

- 1) Meningkatkan kesadaran masyarakat tentang manfaat tempe sebagai sumber protein nabati yang kaya nutrisi.
- 2) Produsen makanan dalam mengembangkan produk olahan berbasis tempe yang lebih menarik bagi konsumen.
- 3) Dengan makanan yang murat serta menyehatkan dan ramah lingkungan. Produk ini sangat ideal untuk dikonsumsi.