

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1 Penelitian Sejenis Terdahulu.

Penelitian pada topik vegan yang memiliki bahan dasar dari tanaman telah dilakukan dari beberapa tahun sebelumnya. Untuk contohnya seperti, penelitian oleh Joshi dan Kumar (2015) yang telah mengkaji pada sistem perkembangan alternatif daging yang mana memiliki bahan dasar nabati dan menunjukkan bahwa penggunaan bahan lokal seperti singkong dapat memberikan sebuah peluang yang sangat inovasi untuk produk makanan vegan sehingga hal ini merupakan sebuah ide yang sungguh kreatif serta unik sehingga memiliki peluang untuk menjadi terkenal diberbagai kalangan. Selain itu juga bahan yang berdasarkan singkong itu memiliki khasiat yang sungguh baik dan manfaat seperti, meningkatkan nilai gizi dan keberlanjutan lingkungan.

Berdasarkan dari proyek penelitian lain oleh Tso, Forde, dan Lim (2020) menunjukkan bahwa dalam sebuah pengembangan daging vegan, pada tekstur dan rasa yang hampir mendekati pada produk hewani merupakan suatu faktor utama yang mana akan ada peluang besar untuk diterima dan diminati oleh para konsumen. Mereka juga telah menemukan bahwa bahan seperti tepung berbasis pati alami memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai bahan dasar alternatif.

Sementara itu, Subagio (2020) menekankan bahwa tepung mocaf dari singkong memiliki karakteristik fisik dan kimia yang memungkinkan untuk digunakan dalam berbagai aplikasi pangan yang bervariasi, termasuk produk alternatif berbasis tanaman seperti daging vegan. Tepung mocaf memiliki kandungan yang bebas gluten atau '*gluten free*', memiliki serat yang cenderung tinggi, dan pada indeks glikemik yang cenderung rendah membuat mocaf lebih unggul dibandingkan bahan konvensional seperti tepung terigu, tepung beras, tepung ketan dan bahan-bahan lainnya.

Penelitian dari GFI (2019) juga menggaris bawahi pentingnya inovasi berbasis biomimikri dalam menciptakan daging nabati, seperti produk '*Beyond Meat dan Impossible Foods*', yang kini berhasil diterima secara luas oleh pasar

global dan menjadi sangat populer. Kini produk ini menjadi tersebar luas kepenjuru dunia dan menjadi suatu perusahaan yang sangat memberikan inspirasi pada banyak orang.

Akan tetapi didalam penelitian ini ada kendala dimana yang menghalangi proses keberhasilan produk ini, seperti kendala pada aroma serta tekstur. Didalam pembuatan produk ini yang pertama harus dilakukan proses sangrai pada tepung mocaf dikarenakan aroma tepung mocaf sangatlah menyengat, proses tersebut berlangsung sekitar 10-15 menit sampai aromanya netral. Kedua, masukkan air bersuhu normal sekitar 300 ml jika tepung mocaf 600 g atau 1:2 serta campurkan air sedikit demi sedikit dan sambil aduk. Ketiga “*resting*” adonan 90 menit serta cuci adonan 8-9 kali sampai bersih, tambahkan bumbu rempah-rempah, garam, lada serta perenyah bakso 2 sendok makan serta aduk rata. Tahap terakhir “*stretching*” adonan sampai berserat sampai menyamakan dengan serat daging asli serta rebus adonan setengah matang dan daging vegan bisa di “*pan seared*” untuk dimatangkan.

## **2.2 Landasan Teori**

Ada beberapa teori yang sangat relevan dalam mendukung proyek penelitian ini, dan antara lain:

### **2.2.1 Teori Inovasi Produk.**

Menurut Kotler dan Keller (2016), inovasi produk merupakan pengembangan atau penyempurnaan produk yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan pasar yang belum terpenuhi. Dalam konteks ini, pengembangan daging vegan dari tepung mocaf adalah upaya inovasi yang memenuhi kebutuhan konsumen vegan terhadap produk alternatif yang sehat dan berkelanjutan terutama untuk para kalangan veganisme yang sudah memiliki banyak peminat untuk menjalankan pola hidup sehat ini, dari lingkup negara Indonesia bahkan sudah lingkup dunia.

### **2.2.2 Teori Adopsi Inovasi.**

Rogers (2003) dalam *Diffusion of Innovations* menjelaskan bahwa adopsi inovasi sangat bergantung pada persepsi manfaat yang relatif, kesesuaian pada kebutuhan konsumen, kompleksitas, yang dapat dicoba dan dapat diamati dari

produk baru. Faktor-faktor ini menjadi penting dalam memahami penerimaan konsumen terhadap daging vegan berbahan mocaf yang dimana bila produk ini ideal dari segi manfaat, khasiat, rasa, tekstur dan kualitasnya maka peluangnya akan semakin besar untuk diterima oleh konsumen ingin membelinya.

### **2.2.3 Teori Preferensi Konsumen.**

Berdasarkan penelitian Schiffman dan Kanuk (2010), yang mana menjelaskan bahwa preferensi konsumen terhadap suatu produk sangat dipengaruhi oleh persepsi kualitas pada produk, manfaat pada Kesehatan konsumen, harga yang diberikan oleh pasaran, dan nilai budayanya. Dalam pengembangan daging vegan berbahan dasar mocaf, faktor-faktor ini menjadi pertimbangan utama dalam proses pengujian dan evaluasi pada produk.

Berdasarkan korelasi atas dari ketiga teori yang relevan untuk mendukung pada penelitian ini dari secara keseluruhan, ketiga teori ini saling menguatkan dan mendukung yang mana menyatakan bahwa keberhasilan sebuah inovasi daging vegan yang berbahan dasar tepung mocaf tidak hanya bergantung pada kualitas teknis produk, tetapi juga pada strategi inovasi yang unik dan cemerlang, serta bentuk promosi adopsi produk, serta pemahaman mendalam tentang kebutuhan dan preferensi konsumen. Maka produk ini dapat berkembang dengan baik dan menjadi sebuah produk yang berhasil serta memiliki daya jual yang tinggi dengan tanpa meninggalkan khasiat, manfaat serta kualitas bagi konsumen. Sehingga dapat menjadi bisnis jangka panjang serta berkembang luas yang akan bertahan didalam dunia bisnis kuliner.