

BAB I

PENDAHULUAN.

1.1 Latar Belakang.

Veganisme adalah gaya hidup yang melibatkan pola makan yang menghindari produk-produk hewani, seperti daging, susu, dan telur. Pola makan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan kesehatan tubuh, tetapi juga untuk menjaga keberlanjutan alam. Veganisme dilihat sebagai langkah preventif terhadap berbagai penyakit, termasuk diabetes, obesitas, kanker usus besar, penyakit jantung, kolesterol tinggi, dan lain sebagainya. Selain itu, pola makan ini juga berkontribusi dalam upaya pelestarian keanekaragaman hayati dan ekosistem. Meningkatnya kesadaran akan pentingnya kesehatan serta kelestarian alam membuat veganisme semakin populer di seluruh dunia.

Istilah “vegan” pertama kali diciptakan oleh Donald Watson pada 1 November 1944, yang juga mendirikan komunitas "Vegan Society" di Inggris. Pada hari itu, setiap tahun diperingati sebagai Hari Vegan Sedunia. Seiring waktu, minat terhadap pola makan vegan semakin berkembang, dengan lebih dari 700 juta orang di seluruh dunia mengidentifikasi diri sebagai vegan, termasuk 2,7 juta orang di Indonesia (Kompas, 2021).

Meskipun veganisme tumbuh pesat, banyak konsumen vegan yang merindukan rasa dan tekstur daging hewani. Hal ini memunculkan kebutuhan untuk menciptakan alternatif daging yang tidak mengandung bahan hewani. Di Amerika Serikat, perkembangan produk daging nabati dimulai pada tahun 1970-an dan 1990-an, dengan puncaknya pada 2012 melalui peluncuran produk daging nabati seperti "Beyond Meat" dan "Impossible Burger" yang mendapatkan tempat di restoran mainstream pada tahun 2016 (GFI, 2017).

Didalam dunia kuliner tepung terigu merupakan salah satu bahan yang sering sekali untuk digunakan sebagai bahan masakan baik di dapur panas atau pun dapur patiseri. Tepung terigu biasanya digunakan untuk pembuatan pengental saus, pelapisan gorengan dan lainnya didalam dapur panas, untuk di dapur dingin biasanya tepung terigu digunakan sebagai pembuatan adonan roti, kue dan lain sebagainya. Tidak hanya itu daging vegan yang biasa diproduksi itu menggunakan

bahan dasar terigu yang mana sudah menjadi bahan dasar yang umum untuk di dunia kuliner. Akan tetapi tepung terigu memiliki kandungan yang tidak lebih baik dibanding tepung mocaf yang mana tepung mocaf memiliki kalori yang lebih ringan seperti dalam 100 g tepung mocaf memiliki 330 kal dan tepung terigu memiliki 360 kal. Tepung mocaf juga kaya akan serat yang baik untuk pencernaan, didalam 100 g tepung mocaf mengandung 6,5 g dan sedangkan tepung terigu memiliki hanya 2,7 g serat. Tidak hanya itu tepung mocaf juga memiliki kandungan lemak yang lebih rendah disbanding tepung terigu yaitu sekitar 0,3 g dan tepung terigu memiliki kandungan lemak 1 g dalam berat 100 g tepung. (Ririn, 2025).

Penggunaan tepung mocaf ini bisa dijadikan sebagai peganti pembuatan daging vegan dikarenakan tekstur tepung mocaf memiliki tekstur serta serat yang mirip dengan tepung terigu. Penelitian menunjukkan bahwa penambahan filler tepung mocaf dengan nilai p (0,04) dan kadar lemak daging vegan berbahan dasar tepung tempe, berhubung dengan penambahan filler tepung mocaf dengan nilai (0,00). (Nisya Wulan Sari & Aan Sofyan, 2025).

Tepung Mocaf, yang dihasilkan dari singkong, menawarkan potensi sebagai bahan dasar pembuatan daging vegan. Dikenal memiliki tekstur yang mirip dengan tepung terigu, tepung mocaf kaya akan kalsium, fosfor, dan serat, serta rendah gula dan bebas gluten. Tepung ini menawarkan alternatif yang lebih sehat dibandingkan dengan tepung terigu, terutama bagi penderita diabetes dan mereka yang memiliki intoleransi gluten (Subagio, 2020). Mengingat manfaatnya, tepung mocaf menjadi pilihan yang menarik untuk mengembangkan produk daging vegan yang lebih sehat dan ramah lingkungan.

1.2 Rumusan Masalah.

1. Bagaimana cara mengolah tepung mocaf menjadi daging vegan yang enak?
2. Apakah ada kendala dalam pengolahan tepung mocaf menjadi daging vegan?
3. Bagaimana pandangan dan perspektif dari konsumen vegan serta non-vegan terhadap produk daging vegan dari tepung mocaf?

1.3 Tujuan Penelitian.

1. Mengembangkan produk daging vegan menggunakan tepung mocaf sebagai bahan dasar.
2. Menganalisis dan mencari solusi terhadap kendala-kendala yang dihadapi dalam pengolahan tepung mocaf menjadi daging vegan.
3. Mengukur tingkat ketertarikan dan penerimaan konsumen terhadap produk daging vegan dari tepung mocaf.

1.4 Manfaat Penelitian.

3. Manfaat Secara Teoritis.

- a. Penelitian ini dapat memberikan referensi dan ide pengembangan lebih lanjut bagi para peneliti dan praktisi di bidang teknologi pangan.
- b. Mengedukasi bahwa tepung mocaf dapat dijadikan bahan dasar alternatif untuk pembuatan daging vegan, selain bahan nabati atau tepung terigu.
- c. Menyediakan data ilmiah tentang kandungan gizi tepung mocaf yang lebih unggul dibandingkan dengan bahan lainnya dalam pembuatan daging vegan.

4. Manfaat Secara Praktis.

a. Manfaat bagi Konsumen:

- Para vegan dan konsumen dapat menikmati daging vegan yang memiliki rasa dan tekstur menyerupai daging hewani, tanpa khawatir tentang kandungan bahan hewani.
- Memberikan alternatif bagi vegan untuk mengonsumsi produk daging yang lebih sehat.
- Produk ini juga dapat memberikan manfaat kesehatan, dengan kandungan yang lebih bergizi dan bebas dari bahan hewani yang berisiko bagi kesehatan.

b. Manfaat bagi Produsen:

- Menemukan inovasi baru dalam produk pangan, membuka peluang bisnis yang baru.

- Menawarkan produk alternatif yang dapat menarik minat konsumen vegan dan non-vegan.
- Mampu memasuki pasar yang lebih luas dengan menawarkan pilihan pangan yang lebih sehat.