

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Pola makan vegan adalah jenis pola makan yang membatasi konsumsi daging hewani maupun turunan produknya. John Davis, manajer Persatuan Vegetarian Internasional, menyatakan bahwa Indonesia merupakan salah satu komunitas vegetarian terbesar di dunia (Laarse, 2015). Saat ini populasi vegetarian meningkat pesat di Indonesia dan hampir di seluruh dunia. (Fikawati et al, 2013). Wan (2018) dalam penelitiannya menyatakan bahwa empat teratas dari lima pasar vegetarian global di Asia adalah India, Indonesia, Cina, dan Pakistan. Peningkatan ini juga disebabkan oleh meningkatnya pemeluk agama Budha dan penduduk beragama Hindu.

Meskipun terdapat pertumbuhan populasi vegetarian di Indonesia, jajanan ramah vegan masih harus dianalisis. Riset pasar perlu dilakukan untuk mengetahui potensi suatu produk pangan agar tidak terjadi kesalahan pada saat proses penjualan. Riset pasar terhadap tingkat kesukaan konsumen bisa dilakukan melalui wawancara, kuesioner, pengujian produk, dan observasi. Secara umum untuk menentukan tingkatan kesukaan terhadap sampel dapat dilakukan dengan pengujian *organoleptic* yaitu uji hedonik, dimana panelis diminta untuk memberi tanggapan secara pribadi tentang kesukaan atau ketidaksukaan beserta tingkatannya dengan aspek penilaian terhadap warna, rasa, tekstur, dan aroma.

Pentol vegan dengan bumbu kacang adalah suatu inovasi baru untuk memberikan alternatif pilihan jajanan vegetarian. Pemilihan tepung kedelai sebagai bahan baku pembuatan pentol karena kandungan gizinya yang tidak kalah dari daging pada umumnya. Tepung kedelai mempunyai sumber yang kaya nutrisi, termasuk protein, serat makanan, vitamin, dan mineral (Kohli et al, 2017). Tepung kedelai mengandung kadar protein sebesar 46% (Astawan et al. 2016). Protein kedelai kaya akan *isoflavan* yang terbukti efektif dalam menurunkan kadar kolesterol dalam darah (Shafitri et al, 2021).

Dalam pentol vegan ini ditambah protein nabati lainnya yaitu jamur. Jamur berperan penting dalam menyediakan protein, vitamin, dan mineral pada

makanan dan aman bagi kesehatan (Listiyowati.2004). Penambahan jamur kancing (*Agaricus bisporus*) dan jamur kuping (*Auricularia auricula-judae*) berfungsi untuk menambah cita rasa, tekstur, dan kandungan gizi. Jamur kancing kaya akan protein, asam amino bebas, polifenol, *polisakarida ergothioneine*, dan vitamin. Sedangkan jamur kuping mengandung zat gizi yang dapat membantu memperlancar proses pencernaan. Selain itu dilakukan penambahan sayur wortel untuk menambah mutu gizi yang lebih tinggi. Wortel merupakan salah satu jenis sayuran umbi-umbian yang berwarna kuning jingga dan bertekstur seperti kayu. Wortel memiliki serat makanan yang tinggi, sumber antioksidan alami, kandungan beta karoten yang cukup tinggi, mudah diperoleh dan murah harganya (Munawwarah,2017)

Bumbu kacang adalah salah satu saus favorit untuk berbagai makanan di Indonesia. Rasanya yang kaya dan gurih dapat meningkatkan cita rasa pentol vegan. Bumbu kacang juga kaya akan protein nabati dan lemak sehat, yang menjadikannya tidak hanya lezat tetapi juga bernutrisi. Bahan utama pembuatan bumbu kacang adalah kacang tanah goreng yang digiling hingga lumat dan halus.

Industri makanan Indonesia saat ini, khususnya bagi pertumbuhan pasar vegetarian sedang mengalami pertumbuhan. Jajanan pentol vegan yang terbuat dari tepung kedelai dengan bumbu kacang mempunyai potensi besar untuk menjadi jajanan sehat yang populer. Peneliti ingin mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap pentol vegan dengan bumbu kacang ini sehingga peneliti dapat mengetahui mengenai jajanan alternatif yang dapat diminati konsumen vegetarian.

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana tingkat kesukaan pentol vegan berbahan tepung kedelai dengan bumbu kacang sebagai jajanan alternatif bagi para vegetarian?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Untuk menganalisis tingkat kesukaan pentol vegan berbahan tepung kedelai dengan bumbu kacang sebagai jajanan alternatif bagi para vegetarian.

#### **1.4. Manfaat**

1. Bagi Akademi Sages

Diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan pustaka, referensi dan studi bagi lembaga pendidikan maupun bagi mahasiswa dalam mengerjakan Tugas Akhir

2. Bagi Peneliti

Memperoleh manfaat dalam menambah ilmu serta wawasan yang lebih luas serta untuk memperoleh gelar Ahli Madya Terapan Pariwisata.

3. Bagi Pihak Lain

Diharapkan dapat digunakan sebagai bahan informasi untuk penelitian lebih lanjut yang berkaitan dengan usaha makanan vegetarian mengenai potensi pasar jajanan vegetarian