

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Daya Minat**

Menurut KBBI (Setiawan, 2012) minat adalah kecenderungan hati yang tinggi terhadap sesuatu. Daya minat sendiri terbagi menjadi beberapa jenis, yaitu minat profesional, komersial, dan kegiatan fisik (Nurhakim, 2023). Minat profesional menganut di bidang keilmuan, seni, dan kesejahteraan sosial. Minat komersial menganut di bidang usaha, jual beli, periklanan, akuntansi, dan kesekretariatan. Minat kegiatan fisik menganut di bidang mekanik atau kegiatan luar lainnya.

Penulis mengambil daya minat dalam bidang komersial dikarenakan ingin membahas pada bidang usaha yaitu produk makanan varian kekian. Namun, produk makanan ini tidak diperjual-belikan hanya saja menggunakan responden sebagai sumber data penulis.

#### **2.2 Varian**

Varian produk adalah versi berbeda dari produk yang sama yang menawarkan berbagai pilihan kepada pelanggan tanpa membuat daftar produk terpisah (Rehan, 2021). Opsi ini dapat mencakup atribut produk seperti ukuran, warna, gaya, bahan, atau karakteristik lainnya yang mungkin mengubah tampilan atau fungsi produk. Varian produk dikelompokkan bersama dalam satu daftar produk sehingga memudahkan pelanggan dalam menemukan versi spesifik yang sesuai dengan preferensi mereka (Rehan, 2021).

#### **2.3 Kekian**

Kekian merupakan salah satu makanan tradisional china yang menggunakan cincangan daging dan lemak babi. Namun, seiring dengan berjalannya waktu, kekian berkembang dan mulai mengikuti budaya dan lidah orang Indonesia dengan versi lain yaitu menggunakan daging ayam dan udang (Thobias, 2020). Kekian sendiri dibungkus menggunakan kulit

kembang tahu. Proses pembuatan kekian adalah melalui pengukusan dan penggorengan dengan minyak dalam jumlah banyak.

Makanan ini dimakan bersamaan dengan saus asam manis. Rasa dari sausnya ringan dan terasa lebih segar berkat perpaduan sensasi asam dan manis (Setyorini, 2022). Saus asam manis ini dikenal dengan saus bangkok. Saus ini terbuat dari cabai merah besar dan cabai rawit yang dimasak bersamaan dengan air dan gula.

Berikut adalah produk olahan kekian yang dibuat oleh penulis.

a. Kekian ayam

Kekian terkenal dengan bahan dasar olahan daging ayam ataupun babi yang biasa dimakan oleh masyarakat keturunan Tionghua. Saat ini kekian ayam lebih sering dan mudah dijumpai di supermarket karena bisa dinikmati oleh berbagai kalangan. Selain itu, harga dari kekian ayam juga lebih murah dibandingkan dengan kekian babi.

b. Kekian udang

Udang merupakan bahan dasar kedua dari produk olahan kekian. Biasanya produsen menjual produk olahan kekian dengan bahan dasar ayam dan udang yang diproses secara bersamaan.

c. Kekian jamur

Kekian jamur merupakan produk inovasi dari kekian ayam dan udang. Produk ini ada karena ditujukan untuk orang-orang vegan dan vegetarian yang ingin mencoba produk kekian tanpa produk hewani.