

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mediterania adalah daerah yang terletak di antara Eropa Selatan, Asia Barat, dan Afrika Utara. Secara geografis, kawasan ini dikenal dengan iklim yang unik, karena dengan musim panas yang panas dan kering serta dengan musim dingin yang lembab (David, 1950). Essid (2018) mencantumkan buah zaitun, gandum, dan anggur sebagai bahan dasar masakan Mediterania. Dari ketiganya dihasilkan minyak zaitun, roti, dan anggur. Beberapa daerah Mediterania telah mengadaptasi makanan ini untuk menciptakan berbagai hidangan unik. Di Spanyol misalnya, *paella* merupakan salah satu hidangan tradisionial.

Pola makan tradisional Mediterania ditandai dengan tingginya konsumsi sayuran, buah-buahan dan kacang-kacangan, polong-polongan, dan sereal yang belum diolah; rendahnya konsumsi daging dan produk daging; serta rendahnya konsumsi produk susu (Trichopoulou, 2014). Bahan lokal yang digunakan sebagai bahan inovasi dalam penelitian ini adalah kedelai. Kedelai merupakan sumber protein (asam amino) serta lemak nabati, untuk meningkatkan jumlah protein yang terekstak dalam air antara lain dengan memperbaiki cara penggilingan kacang kedelai (Rani, 2013).

Dilansir dari Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian, Kementerian Pertanian (Suryana, 2020) menyebut bahwa pangan lokal dapat berperan sebagai sumber keragaman pangan untuk pencapaian ketahanan pangan dan gizi, sebagai hasil kreativitas budaya dan kearifan lokal yang dapat meningkatkan ketersediaan beragam makanan bergizi, pangan lokal dapat menjadi katup pengaman dalam menjaga pasokan pada saat terjadi guncangan terhadap ketersediaan pangan dan usaha pangan lokal dapat berpotensi sebagai pencipta kesempatan kerja dan tambahan pendapatan rumah tangga penggerak ekonomi daerah.

Kedelai yang berbentuk kacang-kacangan menjadi bagian yang tak terpisahkan dari sebagian besar masyarakat Indonesia. Di Indoensia, kedelai mulai dibudidayakan pada abad ke 17 sebagai tanaman makanan dari pupuk hijau.

Bahan olahan tempe dan tahu, yang berbahan dasar kedelai, sangat mendominasi di Indonesia. Kedelai di Indonesia pertama kali ditanam di Ambonia, yang sekarang bernama Ambon. Pada tahun 1935 kedelai sudah ditanam diseluruh wilayah Jawa (Atman, 2014).

Dikutip dari Elibrary Unikom (Pauzi, 2019), inovasi produk menunjukkan pada pengembangan dan pengenalan produk baru atau di kembangkan yang berhasil dipasarkan. Inovasi produk dapat berupa perubahan desain, komponen, dan arsitektur produk (Kotler, 2014). Inovasi produk merupakan satu hal yang potensial untuk menciptakan pemikiran dan imajinasi orang yang pada akhirnya menciptakan pelanggan (Zimmerer, 2012). Salah satu cara yang dapat memenangkan persaingan yaitu dengan melakukan inovasi produk. Inovasi berarti mengamati konsumen untuk menemukan dan memuaskan konsumennya dengan memberikan produk baru (Buchari, 2012). Dari pengertian di atas penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa inovasi masakan Mediterania dengan bahan loka Indonesia dapat menarik minat beli konsumen dan dapat membantu menciptakan pemikiran baru tentang pandangan orang terhadap masakan Mediterania.

Dengan pentingnya peran preferensi konsumen dalam pengembangan dan inovasi masakan, termasuk ketika mengintegrasikan elemen-elemen masakan Mediterania dengan bahan lokal Indonesia. Preferensi konsumen menentukan penerimaan pasar terhadap suatu produk kuliner. Jika konsumen menyukai dan merasa cocok dengan inovasi masakan Mediterania dengan bahan lokal Indonesia, produk tersebut memiliki peluang lebih besar untuk sukses di pasaran. Konsumen Indonesia memiliki preferensi rasa dan tekstur yang mungkin berbeda dengan konsumen dari Negara-negara Mediterania. Dengan memahami dan mempertimbangkan preferensi ini, inovasi masakan dapat disesuaikan sehingga lebih sesuai dengan selera lokal, meningkatkan peluang diterimanya produk. Keterlibatan konsumen dalam proses pengembangan masakan dapat membantu dalam mendapatkan umpan balik yang berharga. Ini memungkinkan penyesuaian lebih lanjut terhadap rasa, presentasi, dan kualitas produk berdasarkan preferensi langsung dengan konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap hidangan Mediterania yang menggunakan bahan lokal Indonesia?
- 2) Apa saja aspek yang memengaruhi preferensi konsumen terhadap hidangan Mediterranean yang menggunakan bahan lokal?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Menilai seberapa kesukaan konsumen terhadap hidangan Mediterranean yang menggunakan bahan lokal dibandingkan dengan hidangan yang menggunakan bahan tradisional.
- 2) Mengidentifikasi aspek-aspek sensorik yang mempengaruhi konsumen terhadap hidangan Mediterranean dengan bahan lokal.

1.4 Manfaat Penelitian

1) Manfaat Teoretis

Kepuasan konsumen yang dapat menikmati varian kuliner yang lebih beragam, inovasi ini dapat meningkatkan kepuasan konsumen dengan menyediakan pilihan makanan yang lebih bervariasi dan sesuai dengan selera konsumen.

2) Manfaat Praktis

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam mengembangkan kuliner global dengan bahan lokal asli Indonesia