

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Preferensi Konsumen

Dikutip dari buku *A Book Of Mediterranean Food* (David, 1950) hidangan Mediterania adalah makanan dari daratan-daratan di sekitar Laut Mediterania. Kawasan geografis tersebut merupakan tempat dari persebaran pohon zaitun, yang hasil buminya dijadikan salah satu bahan masakan paling khas di kawasan tersebut. Meskipun kawasan tersebut memiliki berbagai budaya dengan masakan berbeda, hubungan sejarah di kawasan tersebut, serta pengaruh Laut Mediterania pada iklim dan ekonomi kawasan tersebut telah menjadi unsur-unsur umum dalam masakan-masakan yang meliputi masakan Italia, Levantine, Maghrebi, Prancis, dan Spanyol. Penulis lainnya, seperti sejarawan Tunisia Mohamed Yassine Essid, sepakat dengan David, mendefinisikan tiga unsur dari masakan tersebut sebagai zaitun, gandum, dan anggur, yang masing-masing diolah menjadi minyak, roti, pasta, dan wine. Yang menjadi populer karena memiliki manfaat kesehatan karena kaya akan minyak zaitun, gandum dan biji-bijian lainnya, buah-buahan, sayur-sayuran, dan beberapa jenis makanan laut, namun rendah daging dan produk-produk olahan susu. Masakan Mediterania memakai beragam cara untuk menentukan apakah suatu bahan makanan memberikan kesehatan atau tidak.

2.2 Inovasi Kuliner

Falafel adalah salah satu jenis makanan yang berasal dari Timur Tengah, makanan ini dibuat dari kacang arab yang digiling dan kemudian dipadatkan dan dibuat bola-bola kecil lalu digoreng menggunakan minyak panas.

Falafel berkembang menjadi bentuk makanan jalanan atau makanan cepat saji umum di Timur Tengah. Falafel biasanya disantap sebagai bagian dari *meze*. Pada saat Ramadan, bola-bola falafel terkadang disantap sebagai bagian dari *iftar*. Falafel dibuat dari *Chickpeas* atau kacang Arab, atau kombinasi keduanya. Penggunaan Arab umum di sebagian besar Negara Timur Tengah. Hidangan tersebut biasanya dibuat dengan kacang arab di Suriah, Lebanon,

Yordania, Israel dan Palestina (Machine, n.d.).

Namun dalam penelitian ini diinovasikan menggunakan kedelai, kedelai adalah tanaman semusim yang diusahakan pada musim kemarau, karena tidak memerlukan air dalam jumlah besar. Kedelai merupakan sumber protein, dan lemak, serta sebagai sumber vitamin A, E, K, dan beberapa jenis vitamin B dan mineral K, Fe, Zn, dan P. Kadar protein kacang-kacangan berkisar antara 20-25%, sedangkan pada kedelai mencapai 40% (Merr).



Gambar 2.1 Falafel Original dan Inovasi

2.3 Keberlanjutan dan Lokalitas Dalam Makanan

Bahan pangan lokal adalah pangan yang diproduksi setempat (satu wilayah/daerah) untuk tujuan ekonomi dan atau konsumsi pangan lokal tersebut berupa bahan pangan baik komoditas primer maupun sekunder (Sastroamidjojo, 1995)

Bahan lokal Indonesia sangat melimpah dan beragam. Biasanya. Bahan lokal ini berkaitan erat dengan budaya masyarakat yang sudah turun temurun karena bahan lokal merupakan bahan pangan yang sudah ada di suatu daerah yang dimana daerah tersebut memiliki bahan lokal yang melimpah. Bahan lokal merupakan produk yang telah dikonsumsi, dikembangkan, dan diproduksi di suatu daerah atau kelompok masyarakat lokal. Pada umumnya bahan lokal diproduksi dari teknologi lokal dan pengetahuan lokal. Tidak hanya itu, biasanya masyarakat

lokal menggunakan sumber bahan lokal untuk dijadikan obat tradisional untuk penyembuhan berbagai penyakit, sebagai contoh daun kelor yang dijadikan obat untuk mencegah penyakit kanker dan menjaga tekanan darah.

2.4 Uji Hedonik

Uji hedonik merupakan sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik, misalnya sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka, dan lain-lain (Joel, 2004).

Menurut Sofiah & Achyar (2008) di dalam Ayu M. (2017) Dikutip dari artikel (Achyar, 2008), menurut Rahayu (1998) dalam penelitian organoleptik dikenal dengan tujuh panel di antaranya

1) Panel Perseorangan

Panel perseorangan adalah orang yang sangat ahli dengan kepekaan spesifik yang sangat tinggi, yang diperoleh karna bakat atau latihan yang intensif

2) Panel Terbatas

Panel yang terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan yang tinggi. Panelis ini mengenal dengan baik factor-faktor dalam penelitian organoleptik dan mengetahui cara pengolahan dan pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir.

3) Panel terlatih

Panel terdiri dari 15 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik, menjadi panel terlatih perlu dilakukan seleksi terlebih dahulu dan latihan-latihan. Panel ini dapat menilai beberapa rangsangan untuk penilaian organoleptik, sehingga keputusan yang diambil diberikan setelah data dianalisis terlebih dahulu.

4) Panel Agak Terlatih

Panel agak terlatih terdiri dari 20-25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat-sifat tertentu. Panel agak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji data terlebih dahulu dan data yang diluar pertanyaan boleh tidak digunakan.

5) Panel Tidak Terlatih

Terdiri dari 25 orang awam yang dapat dipilih berdasarkan jenis dan suku bangsa, tingkat sosial dan pendidikan. Panel tidak terlatih hanya diperbolehkan menilai alat organoleptik yang sederhana seperti sihat kesukaan, tetapi tidak boleh digunakan untuk menilai perbedaan. Panel ini biasanya dari panelis dewasa dengan criteria pria dan wanita.

6) Panel Konsumen

Panel konsumen terdiri dari 30-100 orang yang tergantung pada target pemasaran komoditi. Panel ini mempunyai sifat yang sangat umum sehingga dapat ditentukan berdasarkan perorangan atau kelompok tertentu.

7) Panel Anak-Anak

Panel anak-anak merupakan panel yang khas yang harus dilakukan secara bertahap dengan cara pemberitahuan undangan bermain bersama, kemudian dipanggil untuk diminta respon terhadap produk yang dinilai dengan alat bantu gambar boneka.