

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Perilaku Konsumen

Menurut Gerald Zaldman dan Melanie Wallendorf (1979) Perilaku konsumen adalah tindakan-tindakan, proses, dan hubungan sosial yang dilakukan individu, kelompok, dan organisasi dalam mendapatkan, menggunakan suatu produk atau lainnya sebagai suatu akibat dari pengalamannya dengan produk, pelayanan, dan sumber-sumber lainnya.

2.2 Inovasi Produk

Inovasi produk adalah hasil dari pengembangan produk baru oleh sebuah perusahaan atau industri, baik dari produk yang sudah ada maupun yang belum ada. Ketika produk lama telah mencapai titik jenuh di pasaran, diperlukan inovasi untuk menggantikannya. Penggantian ini bisa berupa produk baru yang benar-benar berbeda atau pengembangan produk lama yang lebih modern dan up-to-date, sehingga dapat terus menarik minat konsumen dalam keputusan pembelian produk tersebut (Indriany, 2013:67-68).

2.3 Persepsi Sensorik

Persepsi adalah respon dari reseptor sensorik terhadap rangsangan eksternal, serta pengenalan dan pemahaman terhadap informasi sensorik yang diinterpretasikan dari rangsangan yang diterima (Syarifuddin, 2014). Persepsi juga melibatkan aspek kognitif dan emosional dalam menginterpretasikan objek yang diterima oleh organ sensorik (indera).

2.4 *Healthy Snack*

Camilan sehat menjadi semakin penting dalam gaya hidup modern yang sibuk dan aktif. Seringkali, camilan dapat menjadi bagian penting dari pola makan sehari-hari, baik di antara waktu makan utama maupun saat sedang dalam perjalanan. Memilih camilan yang sehat dapat memberikan nutrisi tambahan dan membantu menjaga energi serta kesehatan secara keseluruhan. Dalam kehidupan modern yang sibuk dan aktif, keberadaan camilan sehat menjadi bagian penting dari pola makan, baik itu di antara waktu makan utama maupun ketika sedang dalam perjalanan. Memilih camilan yang sehat dapat memberikan tambahan nutrisi dan membantu menjaga tingkat energi serta kesehatan secara keseluruhan.

Untuk menjadi camilan yang sehat, penting untuk memastikan adanya keseimbangan nutrisi. Ini mencakup karbohidrat kompleks, protein, lemak sehat, serat, serta vitamin dan mineral. Selain itu, camilan sehat juga harus rendah gula tambahan, garam, serta lemak jenuh dan trans. Menghindari camilan yang tinggi gula dan lemak tidak sehat dapat membantu menjaga kesehatan jantung dan berat badan yang ideal.

Pilihan bahan-bahan alami untuk camilan lebih disukai karena lebih baik untuk kesehatan seperti buah-buahan segar, sayuran, kacang-kacangan, biji-bijian, dan produk susu rendah lemak merupakan pilihan camilan sehat yang baik. Selain itu, mengontrol porsi camilan juga penting untuk mencegah konsumsi kalori berlebihan. Porsi camilan sehat sebaiknya cukup untuk memberikan tambahan energi tanpa memberikan terlalu banyak kalori yang tidak diperlukan.

2.5 Vegetarian

Vegetarian berasal dari bahasa latin, yaitu kata *vegetus* (Susianto, 2010), yang artinya keseluruhan, hidup, segar, sehat, kuat, aktif, dan bergairah. Jika dilihat di Kamus Besar Bahasa Indonesia terbitan Balai Pustaka tahun 1994, vegetarian memiliki dua arti yaitu sebagai individu karena alasan kesehatan atau alasan agama akhirnya hanya memakan hasil tumbuh-tumbuhan dan sayur-sayuran. Menurut Prameswari (2012) vegetarian juga mempunyai dua pengertian, yakni pengertian sebagai kata benda dan kata sifat. Sebagai kata benda, berarti individu yang berpantang makan daging, tetapi hanya makan sayur-sayuran dan bahan makanan nabati lainnya. Sebagai kata sifat, vegetarian berarti tidak mengandung daging atau kebiasaan berpantang daging. Dengan demikian, kaum vegetarian sudah tentu akan menjauhkan diri dari makanan yang mengandung daging. Menurut CNN Indonesia (2021) klasifikasi vegetarian dibagi menjadi 7 jenis yaitu:

- 1) Vegan adalah vegetarian murni atau total yang tidak mengonsumsi produk hewani apapun. Kelompok ini sepenuhnya menghindari produk hewani dan turunannya, termasuk gelatin, keju, dan *yoghurt*. Vegan juga menjauhi madu, *royal jelly*, dan produk turunan serangga. Sebagian besar vegan menghindari madu karena dibuat oleh lebah, yang sering terbunuh saat madu diambil dari sarangnya.

- 2) *Lacto-vegetarian* tipe vegetarian yang mengkonsumsi bahan pangan nabati dan berpantang makan daging ternak, daging unggas, ikan, dan telur serta produk olahannya namun masih mengkonsumsi susu.
- 3) *Lacto-ovo-vegetarian* adalah jenis diet vegetarian yang mencakup produk susu dan telur, namun tidak mengkonsumsi daging merah, unggas, atau ikan. Individu yang menjalani pola makan *lacto-ovo* vegetarian memperoleh protein dan nutrisi lainnya dari produk susu, telur, serta berbagai makanan nabati seperti buah-buahan, sayuran, biji-bijian, kacang-kacangan, dan legum. Pola makan ini sering dipilih karena alasan kesehatan, etika, dan lingkungan.
- 4) *Ovo-vegetarian* adalah jenis pola makan vegetarian yang mencakup konsumsi telur, tetapi tidak mengkonsumsi produk susu, daging merah, unggas, atau ikan. Secara umum, individu yang mengikuti pola makan *ovo-vegetarian* mendapatkan protein dan nutrisi lainnya dari telur serta berbagai makanan nabati seperti buah-buahan, sayuran, biji-bijian, kacang-kacangan, dan legum.
- 5) *Pseudo-vegetarian* adalah istilah yang merujuk pada individu-individu yang, karena salah paham bahwa vegetarian hanya menghindari "daging merah", mengklaim sebagai vegetarian meskipun rutin mengkonsumsi daging ayam dan ikan. Karena unggas dan ikan juga termasuk hewan, pola makan ini lebih tepat disebut sebagai *pseudo-vegetarian*. Tipe vegetarian ini juga dikenal dengan istilah *pollo-vegetarian* atau *pesco-vegetarian*. *Pollo-vegetarian* adalah individu yang masih mengkonsumsi daging unggas seperti ayam, kalkun, dan bebek, tetapi tidak makan jenis daging lainnya. Sementara itu, *pesco-vegetarian*, atau *pescatarian*, adalah individu yang menghindari semua jenis daging kecuali ikan.
- 6) *Flexitarian* adalah tipe vegetarian yang hanya mengonsumsi daging sekali atau dua kali dalam seminggu atau pada saat-saat tertentu saja.
- 7) *Fruitarian* adalah tipe vegetarian yang hanya mengonsumsi buah-buahan sebagai makanan sehari-hari.

2.6 ***Planted-Based***

Plant-based merupakan istilah yang merujuk pada pola konsumsi yang menghindari atau mengurangi konsumsi produk dari hewan (*animal-based*). Menurut Aschemann et al (2021)

plant-based diet atau pola makan berbasis nabati menggambarkan tren konsumen belakangan ini dengan menghindari produk hewani dan memilih sumber nabati sebagai gantinya, mengurangi jumlah hewani makanan dalam *diet* secara keseluruhan, atau mengikuti aturan *diet* yang ditandai dengan berfokus lebih banyak atau bahkan hanya mengonsumsi makanan nabati.

Pola makan berbasis nabati (*Plant-based*) merupakan pola konsumsi makanan yang mengalami sedikit pemrosesan seperti buah-buahan, sayuran, gandum-gandum, polong-polongan, kacang-kacangan, rempah-rempah, dan menghindari semua produk hewani, termasuk daging merah, unggas, ikan, telur, dan produk turunan susu (Ostfeld, 2017). Storz (2022) mendefinisikan pola makan nabati sebagai pola konsumsi makanan yang terdiri tanaman utuh dan sedikit mengalami pemrosesan seperti buah, sayur, kacang-kacangan, gandum-gandum, rempah-rempah, dan diperbolehkan menambahkan sedikit mungkin jumlah konsumsi dari produk makanan yang telah diproses dan atau produk hewani.

2.7 ***Chocolate Truffle***

Chocolate truffle adalah produk permen yang dibuat dari campuran coklat dengan lemak kakao, minyak nabati, dan bahan lainnya (Direktorat Standardisasi Produk Pangan, 2017). Menurut (USDA, 2021), *chocolate truffle* memiliki kalori sebesar 511 kkal per 100 gram. Kalori tinggi ini disebabkan oleh bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan *truffle* yang merupakan bahan pangan berkalori tinggi, seperti gula, krim, susu, dan mentega. Saat ini, masyarakat mulai menyadari pentingnya gaya hidup sehat, salah satunya dalam mengonsumsi makanan sehat. *Chocolate truffle* berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan rendah kalori dan memberi manfaat kesehatan.



Gambar 2.3 *Chocolate Truffle*

2.8 Vegetarian Energy Ball

Energy ball adalah cemilan kecil yang terbuat dari bahan-bahan alami seperti buah kering, kacang-kacangan, biji-bijian, dan kadang-kadang tambahan seperti cokelat atau rempah-rempah. *Energy ball* biasanya tidak mengandung bahan tambahan buatan atau gula olahan, menjadikannya pilihan camilan sehat yang sesuai dengan prinsip veganisme (Jones, 2019).



Gambar 2.4 Vegetarian *Energy Ball*

Di dalam produk ini mempunyai beberapa bahan seperti:

1) Kurma

Date palm atau dengan nama latin latin *Phoenix dactylifera* memiliki taksonomi kurma sebagai berikut (Siddiq & Greiby, 2013):

Kingdom : *Plantae*
Divisi : *Magnoliophyta*
Kelas : *Liliopsida*
Famili : *Palmae*
Genus : *Phoenix*
Spesies : *Phoenix dactylifera*

Buah kurma mengandung energi yang cukup tinggi dengan komposisi yang ideal. Buah kurma memiliki kandungan gula dan mineral yang kaya. Selain itu, kurma juga mengandung triptofan sebanyak 12 mg yang paling tinggi diantara buah lainnya (Siddiq M; Greiby I, 2013). Kandungan gula pada buah kurma terdiri dari sukrosa dan gula-gula

monosakarida yang berupa glukosa dan fruktosa. Kandungan gula pada buah kurma sangat tinggi, sekitar 70 % dalam 100 gram kurma (Siddiq M; Greiby I, 2013).

2) Tempe

Tempe merupakan makanan tradisional yang dihasilkan dari fermentasi biji kedelai atau beberapa bahan lainnya. Fermentasi menggunakan beberapa jenis kapang *Rhizopus*, seperti *Rhizopus oligosporus*, *Rhizopus oryzae*, *Rhizopus stolonifer* dan beberapa jenis kapang *Rhizopus* lainnya (PUSIDO,2012). Tempe merupakan makanan yang kaya akan serat pangan, kalsium, vitamin B dan zat besi (Cahyadi 2007).

Tempe selain sebagai alternatif untuk mencukupi kebutuhan protein, juga memiliki nilai obat seperti antibiotik untuk menyembuhkan infeksi, antioksidan untuk menangkap radikal bebas (Sartika 2009). Menurut (Dewi & Aziz, 2011), secara umum tempe berwarna putih, dikarenakan pertumbuhan miselia kapang yang merekatkan biji-biji kedelai sehingga terbentuk tekstur yang memadat. Tempe memiliki aroma yang khas dikarenakan adanya degradasi dari komponen-komponen kedelai itu sendiri.

Tempe memiliki sumber vitamin B yang potensial jenis vitamin tersebut adalah, Vitamin B1 (*Tiamin*), Vitamin B2 (*Riboflavin*), asam pantotenat, asam nikotinat (*Niasin*), Vitamin B6 (*Piridoksin*), dan Vitamin B12 (*Sianokobalamin*), tempe merupakan satu-satunya sumber nabati yang memiliki kandungan B12, dimana kandungan ini hanya dimiliki oleh produk hewani, sehingga tempe memiliki potensial yang lebih baik dibandingkan produk nabati lainnya , selama proses fermentasi dalam pembuatan tempe terjadi peningkatan Vitamin B12 yang sangat mencolok,yaitu 33 kali lebih banyak dibandingkan kedelai (Astawan, 2009).

3) Oatmeal

Oatmeal, yang sering disebut sebagai havermut, dikenal sebagai makanan sehat dengan sumber karbohidrat dan serat yang tinggi. Oatmeal berasal dari tanaman oat, yang termasuk dalam keluarga sereal seperti gandum. Oat memiliki kandungan karbohidrat dan serat yang tinggi, termasuk serat beta-glukan yang sangat kuat. Selain itu, kandungan protein dan antioksidan dalam oat juga lebih tinggi dibandingkan dengan biji-bijian lainnya. Antioksidan utama yang terdapat dalam oat adalah *avenanthramides*, yang dapat mengurangi risiko penyakit jantung dan memiliki sifat anti-inflamasi.

Langkah yang penulis tempuh pada saat proses pembuatan dengan prosedur kerja sebagai berikut:

- 1) Siapkan semua bahan dan alat yang dibutuhkan
- 2) Panaskan oven di suhu 200°C.
- 3) Sangrai kacang tanah, biji wijen, dan kelapa parut secara bergantian.
- 4) Iris tempe menjadi tipis, taruh diatas *baking tray* dan panggang selama 12 menit sampai kering.
- 5) Masukkan kacang tanah dan tempe ke dalam *food processor* dan hancurkan hingga setengah halus.
- 6) Masukkan oat, air, dan kurma dan hancurkan hingga bisa dibentuk.
- 7) Masukkan chia seed, dan biji wijen ke dalam food processor dan campur hingga menyatuh.
- 8) Bentuk adonan menjadi bulat dengan berat 16 gram.
- 9) Balut adonan dengan kelapa parut.

Berdasarkan hasil perhitungan melalui website verywellfit, maka ditemukan *nutrition fact* sebagai berikut:

Ingredients	Cal
7 dates	164 cal
50 gr oats	36 cal
40 gr tempeh	77 cal
30 gr peanut	176 cal
10 gr sesame seed	57 cal
10 gr chia seed	50 cal
50 gr desicated coconut	342 cal
Total	901 cal
	% 15 serving
	<u>60 cal</u>

Nutrition Facts	
Servings: 15	
Amount per serving	
Calories	60
	% Daily Value*
Total Fat 4.2g	5%
Saturated Fat 2.3g	11%
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 2mg	0%
Total Carbohydrate 5.1g	2%
Dietary Fiber 0.9g	3%
Total Sugars 2.5g	
Protein 1.6g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 18mg	1%
Iron 0mg	3%
Potassium 77mg	2%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a food serving contributes to a daily diet. 2,000 calorie a day is used for general nutrition advice.	
Recipe analyzed by verywell	

Gambar 2.5 Tabel *Nutrition Facts*