

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Vegetarian merupakan sebutan bagi orang yang hanya mengonsumsi makanan dari tumbuhan-tumbuhan yang meliputi sayur-sayuran, biji-bijian, kacang-kacangan, dan buah-buahan. Kebiasaan makan-makanan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan bukan merupakan ajaran agama tertentu saja, namun lebih disebabkan adanya keyakinan bahwa makanan *vegetarian* adalah makanan yang terbaik bagi kesehatan (Padmasuri, 2015). Menurut Susianto (2015) *vegetarian* adalah orang yang mengonsumsi produk nabati, dengan atau tanpa susu dan telur, juga menghindari konsumsi daging, unggas dan hewan laut.

Pendapat diatas dapat dirangkum bahwa *vegetarian* merupakan pola makan yang menghindari konsumsi protein hewani, meskipun tidak mengonsumsi protein hewani, pola makan *vegetarian* jarang terjadi kekurangan protein, yaitu dengan cara mengonsumsi lebih dari satu protein nabati. *Vegetarian* dikelompokan berdasarkan susunan menu dan tingkat kesulitannya.

Jenis-jenis *vegetarian* dibedakan menjadi *vegan*, *vegetarian lacto* dan *vegetarian lacto-ovo*. *Vegetarian* yang hanya mengonsumsi makanan nabati disebut dengan *vegan*, sedangkan *vegetarian* yang mengonsumsi makanan nabati, susu, dan produk olahannya disebut *vegetarian lacto*. *Vegetarian* yang mengonsumsi makanan nabati, telur, susu dan produk olahan nabati lainnya disebut *vegetarian lacto-ovo* (Kusharisupeni, 2010).

Salah satu bahan yang dapat dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan protein seorang *vegetarian* adalah tahu. Tahu merupakan pangan pengganti daging tiruan di China sejak 2000 tahun lalu. Tahu merupakan lauk nabati yang digemari oleh masyarakat Indonesia, karena harga yang ekonomis dan mudah didapat. Tahu digunakan sebagai makanan sumber protein nabati oleh masyarakat Indonesia sebagai alternatif pengganti sumber protein daging (Syarifah, 2018). Menurut etimologi tahu adalah makanan yang terbuat dari kacang kedelai dengan proses penghancuran menjadi bubur. Menu hidangan tahu contohnya adalah tahu bumbu kuning, rolade tahu, tahu bumbu kari.

Konsep makanan oriental Asia Timur saat ini cukup populer dimasyarakat. Ciri khas masakan Asia Timur yaitu diolah dengan cepat, api panas dan mudah dikerjakan hanya perlu persiapan memotong sayuran, bumbu dan pemasaknya tidak terlalu kompleks. Salah satu hidangan yang cukup populer adalah gyoza.

Gyoza pada dasarnya hanya memiliki isian daging cincang, kubis dan bawang putih, karena hidangan ini untuk *vegetarian* maka penulis tertarik memodifikasi hidangan yang berbahan dasar tahu tersebut. Produk modifikasi yang akan diolah adalah gyoza tahu. Bahan utama isi akan diubah menjadi tahu dan diolah dengan cara *pan frying* atau dipanggang menggunakan minyak wijen. Berdasarkan uraian diatas penulis memilih judul “Produksi Hidangan Modifikasi Gyoza Tahu untuk *Vegetarian*”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dari kajian tentang modifikasi gyoza tahu untuk *vegetarian*, maka bisa dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut:

1. Apa gambaran umum dari produk gyoza tahu?

2. Bagaimana tahap pengembangan produk gyoza tahu?
3. Bagaimana proses produksi dari gyoza tahu?
4. Berapa kandungan energi dan zat gizi produk gyoza tahu?
5. Berapa biaya bahan dan harga jual produk gyoza tahu?
6. Bagaimana analisis pengujian organoleptik pada produk gyoza tahu?

1.3 Tujuan

Tujuan utama dari laporan akhir ini adalah melakukan pengembangan produk gyoza dengan mengganti bahan utama yaitu daging sapi menjadi tahu untuk dijadikan alternatif hidangan lauk nabati bagi *vegetarian*. Tujuan khusus laporan akhir ini adalah:

1. Mempelajari *vegetarian* secara umum.
2. Mengidentifikasi gambaran umum produk meliputi nama, fungsi, bahan-bahan dan keunggulan produk gyoza tahu.
3. Mengkaji tahapan produksi produk yang terdiri dari persiapan, pengolahan, dan pemorsian.
4. Menghitung kandungan gizi hidangan gyoza tahu.
5. Menghitung biaya bahan dan harga jual gyoza tahu.
6. Mengevaluasi hasil uji organoleptik gyoza tahu.



1.4 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian yang digunakan pada laporan ini adalah penelitian kualitatif dengan analisis deskriptif yang menjelaskan uraian dari data yang telah dikumpulkan. Data yang dimaksud adalah data saat produksi berupa dokumentasi dan hasil uji organoleptik.

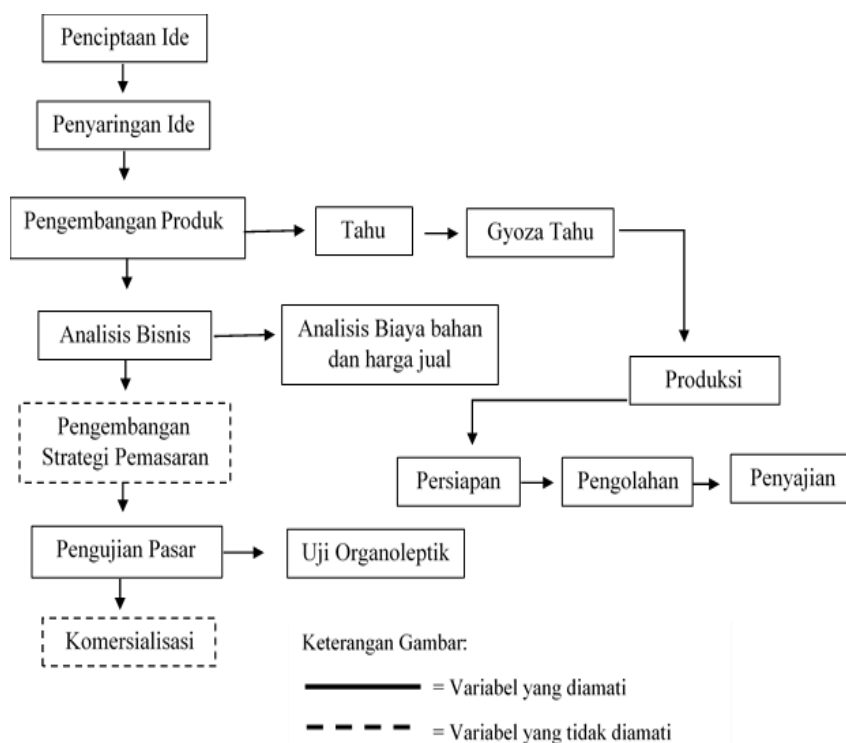
Hasil uji organoleptik diambil dari kuisioner yang diberikan pada panelis melalui *google form* yang terdiri dari pertanyaan mengenai kesukaan terhadap rasa, tekstur, warna dan penampilan gyoza tahu. Penilaian berupa angka yaitu 1 untuk sangat suka, 2 suka, 3 tidak suka, 4 sangat tidak suka.

1.5 Kerangka Pikir

Kerangka pikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang telah diidentifikasi sebagai hal yang penting maka kerangka pikir adalah sebuah pemahaman yang melandasi pemahaman-pemahaman yang paling mendasar dan menjadi pondasi bagi setiap pemikiran atau suatu bentuk proses dari keseluruhan dari penelitian yang dilakukan (Sugiono 2011). Kerangka pikir modifikasi hidangan berupa gyoza tahu dapat dilihat pada Gambar 1.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Gambar 1 Kerangka Pikir Produksi Hidangan Modifikasi Gyoza Tahu

Penciptaan ide merupakan tahap pertama yang dilakukan dalam membuat pengembangan produk, yaitu modifikasi hidangan gyoza tahu untuk *vegetarian*. Ide yang muncul berawal dari hidangan Asia Timur yang cukup populer saat ini yaitu gyoza. Tahap penyaringan ide ini dilakukan dengan tujuan menemukan ide yang baik dan tepat sehingga dapat menentukan jenis hidangan atau produk yang akan dijadikan untuk pengembangan produk. Tahap pengembangan konsep adalah tahapan untuk mengembangkan ide lebih lanjut dari ide yang terpilih menjadi suatu konsep produk untuk diproses lebih lanjut pada tahap berikutnya.

Menu modifikasi yang akan dibuat adalah gyoza tahu, hidangan tersebut menggunakan konsep makanan oriental Asia Timur. Proses selanjutnya adalah tahap pengembangan produk. Pengembangan produk yang dilakukan adalah mempelajari bagaimana suatu hidangan tersebut dapat dikombinasikan dengan bahan lain yang diperlukan sesuai dengan konsep. Tahap selanjutnya adalah proses produksi yang terdiri dari persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan. Tahap selanjutnya adalah proses uji organoleptik yang dilakukan kepada masyarakat sekitar.