

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Vegetarian merupakan seseorang yang tidak mengonsumsi produk hewani baik dengan alasan keagamaan ataupun karena kesehatan. Seorang vegetarian umumnya akan mengonsumsi makanan yang memiliki kandungan serat, protein nabati, dan zat – zat gizi mikro lainnya (Simalango, 2024). Penganut vegetarian memiliki kecenderungan mengurangi konsumsi daging, hal ini karena terlalu banyak mengonsumsi daging dapat menyebabkan gangguan terhadap sistem pencernaan bahkan menyebabkan kegemukan akibat penimbunan lemak, juga beresiko kanker (Aulawi, 2013).

Bagi penganut vegetarian yang tidak dapat mengonsumsi daging segar, salah satu alternatif sumber protein yang dapat dikonsumsi adalah daging analog yang merupakan produk olahan terbuat dari bahan baku utama protein nabati (Kołodziejczak dkk, 2022). Daging analog adalah produk yang dibuat dari protein nabati tetapi memiliki kesamaan dengan sifat-sifat daging asli. Daging analog mempunyai beberapa keistimewaan, antara lain nilai gizinya lebih baik, dan lebih awet untuk disimpan, dapat diatur hingga tidak mengandung lemak hewani dan harganya lebih murah (Wulan dan Rinawati, 2018).

Daging analog dapat diolah dengan beraneka ragam bentuk olahan seperti sosis nabati, bakso nabati, nugget nabati, dan kornet nabati. *Corned beef* atau yang dikenal sebagai kornet merupakan produk olahan berbahan dasar daging sapi yang diolah dengan cara diawetkan dalam air garam (*brine*), yaitu dengan dicampur menggunakan larutan garam jenuh. kornet seringkali digunakan sebagai bahan tambahan pada pembuatan perkedel, omelet, dan rolade (Cahyono, 2019). Secara umum kornet terbuat dari bahan hewani, namun penggunaan tersebut dapat dimodifikasi menggunakan bahan baku yang memiliki protein hampir setara dengan daging (Sidup dkk, 2022).

Kacang kedelai dapat dijadikan alternatif pengganti daging sapi karena tingginya kandungan protein yang dimiliki. Menurut Tamam (2013), kedelai mengandung protein sebanyak 35% bahkan pada beberapa varietas unggul

dapat mencapai 40-43%, nilai ini lebih tinggi bila dibandingkan dengan beras, jagung, tepung singkong, kacang hijau, daging, ikan segar, telur ayam, dan hampir mendekati kadar protein pada susu skim kering. Apabila seseorang tidak boleh atau tidak dapat makan daging atau sumber protein hewani lainnya, kebutuhan protein sebesar 55 gram per hari dapat dipenuhi dengan makanan yang berasal dari 157,14 gram kedelai (Amar, 2019). Rahmandanti dkk (2020) juga menjelaskan produk yang mengandung kedelai umumnya bergizi tinggi dan mengandung protein yang mudah dicerna. World Health Organization (WHO) telah menetapkan bahwa jika dikonsumsi sesuai anjuran protein harian, kedelai mengandung jumlah asam amino esensial yang cukup dan dapat disejajarkan dengan protein hewani.

Untuk menghasilkan tekstur daging analog yang bertekstur kenyal dan memiliki serat menyerupai daging, maka perlu dilakukan penambahan emulsifier. Banyak penelitian menunjukkan bahwa emulsifier dapat digunakan sebagai bahan pengganti lemak pada daging analog dan memberikan efek positif terhadap tekstur dan menurunkan kandungan lemak. Emulsifier memiliki gugus hidrofilik dan lipofilik, dimana gugus lipofilik yang memiliki kemampuan untuk menurunkan tegangan antar muka dan dapat berinteraksi dengan protein sehingga menyebabkan perubahan struktural pada protein yang akan mempengaruhi kualitas protein pada daging (Wi dkk, 2020).

Salah satu jenis emulsifier yang dapat digunakan dalam pembuatan daging analog adalah lesitin. Lesitin memiliki kemampuan dalam menghambat pembentukan matriks gel melalui interaksi hidrofobik, sehingga meningkatkan kemampuannya dalam berinteraksi dengan molekul air. Menurut Xia dkk (2018), lesitin mampu menghambat pengikatan disulfida dari ikatan silang protein, sehingga menghasilkan penurunan kekerasan protein pada daging.

Selain lesitin, penambahan gluten pada pembuatan daging analog dapat membantu membentuk struktur dan membantu penyerapan air pada produk. Penelitian yang telah dilakukan Novitasari (2014), gluten dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan bakso selain tepung nabati karena dapat mengikat sebagian air dan membentuk struktur seperti kisi-kisi dan bersifat elastis. Elastisitas gluten menghasilkan tekstur kenyal pada produk dan dapat meningkatkan volume adonan pada produk karena adanya udara yang terperangkap sehingga dapat digunakan sebagai daging analog atau

daging tiruan. Elastisitas yang dihasilkan gluten menyerupai karakteristik tekstur pada daging asli sehingga protein ini dapat dimanfaatkan pada pembuatan daging tiruan. Selain dapat memperbaiki tekstur, penggunaan gluten bersamaan dengan kacang kedelai dapat menghasilkan karakteristik akhir daging analog yang lebih baik dibandingkan pemakaian bahan secara tunggal (Anjasari, 2016).

Berdasarkan hal-hal tersebut maka akan dilakukan pembuatan kornet nabati dengan memanfaatkan kacang kedelai dan tepung gluten sebagai sumber protein tinggi dan perbandingan proporsi lesitin. Diharapkan penelitian ini dapat menghasilkan suatu produk kornet nabati yang memiliki karakteristik fisikokimia dan organoleptik yang baik agar dapat layak di konsumsi serta dapat diterima oleh masyarakat.

## **B. Tujuan**

1. Menganalisis pengaruh proporsi pasta kedelai : tepung gluten dan penambahan Lesitin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kornet nabati.
2. Menentukan perlakuan terbaik proporsi pasta kedelai : tepung gluten dan penambahan Lesitin yang menghasilkan kornet nabati dengan sifat fisikokimia dan organoleptik terbaik dan diterima oleh konsumen.

## **C. Manfaat**

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh proporsi pasta kedelai : tepung gluten dan penambahan Lesitin yang dapat digunakan dan memiliki pengaruh pada kornet nabati.
2. Memberikan informasi mengenai perbedaan kualitas pada pengaruh proporsi pasta kedelai : tepung gluten dan penambahan Lesitin terhadap pembuatan kornet nabati.