

*Submitted 21 Mei 2022*

*Accepted 30 Juni 2022*

## **INOVASI MENTEGA PLANT-BASED PLANT-BASED BUTTER INNOVATION**

**Sang Made Krisna Satria Jaya**

Diploma III Perhotelan Manajemen Tata Boga, Institut Pariwisata dan Bisnis  
Internasional

*dewakrisna.satria293@gmail.com*

### **ABSTRAK**

Plant-based food merupakan makanan yang hanya mengandung bahan-bahan dari nabati dan tidak menambahkan unsur hewani dalam pembuatannya, plant-based food biasanya dikonsumsi oleh orang-orang yang melakukan plant-based diet atau vegan, sehingga penulis tertarik untuk mencoba dan mengetahui kualitas mentega berbahan plant-based dengan mengganti bahan-bahan yang memiliki unsur hewani ke nabati dalam pembuatan mentega. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui potensi, kualitas, kelayakan mentega berbahan plant-based. Teknik pengumpulan data dengan observasi, wawancara dan dokumentasi. Metodologi dalam penelitian ini menggunakan deskriptif kualitatif berbasis wawancara dan dokumentasi dengan penelitian dinilai oleh 3 informan 1 chef plant-based dan pengusaha, 1 demi-chef, 1 pengusaha plant-based food market. Hasil dari penelitian "Inovasi mentega berbahan plant-based" 1. Plant-based food di Bali berpotensi untuk dikembangkan dikarenakan pertumbuhan dan ekspansi pergeseran pola makan nabati sangat giat terjadi saat ini, kesadaran masyarakat tentang pola makan sehat meningkat, bisa dilihat dari banyaknya restoran, café dan food market yang bermunculan dan bertemakan plant-based atau vegan. 2. Mentega plant-based menghasilkan rasa, tekstur, dan aroma yang baik layaknya mentega pada umumnya namun diperlukan perbaikan dari segi warna kelebihan dari mentega plant-based ini tidak menghilangkan unsur susu yaitu susu kedelai dalam pembuatannya. 3. Kelayakan mentega plant-based untuk dikonsumsi dan dijual, mentega plant-based layak untuk dikonsumsi khususnya bagi orang yang menjalankan plant-based diet/vegan dan layak untuk dijual dan dipergunakan di hotel.

**Kata kunci: Mentega, Plant-based food, Inovasi**

## ABSTRACT

*Plant foods are foods that only contain ingredients from plants and don't add animal elements in their manufacture, plant foods are usually consumed by people who are on a plant-based or vegan diet, so the author is interested in trying and knowing the quality of vegetable-based butter by replacing the ingredients. ingredients that have animal and vegetable elements in the manufacture of butter. The purpose of this study was to determine the potency, quality, based on vegetable ingredients. Data collection techniques with observation, interviews and documentation. The methodology in this study uses descriptive qualitative interviews and documentation based on assessment by 3 informants 1 plant-based chef and entrepreneur, 1 demi-chef, 1 plant-based food market entrepreneur. The results of the research "Innovation of plant-based butter" 1. Plant-based foods in Bali can be developed as a result of the growth and expansion of the plant-based diet that is very active at this time, public awareness about healthy eating patterns is increasing, it can be seen from the number of restaurants, cafes and food markets. emerging and themed plant-based or vegan. 2. Plant-based butter produces a good taste, texture, and aroma like butter in general, but improvements are needed in terms of color. The advantages of this plant-based butter do not eliminate the element of milk, namely soy milk in its manufacture. 3. Eligibility of plant-based butter for consumption and sale, plant-based butter suitable for consumption especially for people who follow a plant-based/vegan diet and suitable for sale and use in hotels.*

**Keywords:** *Butter, Plant-based food, Innovation*

## PENDAHULUAN

Di jaman yang serba modern ini, kesehatan merupakan prioritas utama. Masyarakat Indonesia, khususnya Bali mulai memilih untuk meninggalkan pola hidup lama yang tidak sehat. Dimana pola hidup ini kurang memperhatikan kesehatan, makanan yang dikonsumsi, dan zat-zat yang terkandung di dalamnya. Sebagian besar orang memilih untuk hidup sehat dengan berolahraga dan melakukan kebiasaan makan sehat untuk menjaga kesehatan tubuh (Sembada, 2006).

Pola hidup sehat dapat dilakukan dengan olahraga, istirahat, dan minum air putih yang memadai. Pola hidup sehat mencakup kesediaan untuk membatasi makan agar tidak berlebihan terutama makanan yang mengandung gula dan kolesterol. Pola hidup yang sekarang banyak dianut orang ternyata sangat berpotensi rawan gangguan kesehatan dan menimbulkan penyakit, seperti diabetes. Gaya hidup dan pola makan ini sangat mengancam kualitas kesehatan, karena mengandung gizi yang berlebih. Kelebihan gizi membuat orang menjadi kegemukan yang mengarah munculnya penyakit kronis, khususnya diabetes melitus. Setiap orang mempunyai gaya dan pola hidup tersendiri. Setiap gaya hidup yang dijalani, baik sehat atau tidak sehat, sadar maupun tidak sadar, ada

konsekuensi yang akan berdampak pada kualitas kehidupan. Pola hidup sehat akan menghindarkan diri dari aktivitas yang dapat mengganggu kesehatan dan menyebabkan penyakit. Pola hidup sehat pada dasarnya adalah kehidupan yang mengarah pada perilaku untuk menjaga dan meningkatkan kesehatan tubuh. Hal ini dapat terlihat dari berbagai cara dan aktivitas yang dilakukan untuk menunjang kesehatan, misalnya dengan olahraga, istirahat, dan kebiasaan mengkonsumsi makanan yang sehat dan bergizi (Irwansyah, 2006).

Kebiasaan makan (*eating habits*) berhubungan dengan masalah kesehatan serta mempengaruhi kesehatan dan kesejahteraan dalam kehidupan (Marks dkk, 2001). Seseorang yang sebagian besar mengkonsumsi makanan hewani yang banyak mengandung lemak, akan beresiko menderita penyakit seperti jantung koroner (*fatty liver*), kolesterol, darah tinggi atau rematik (Khomsan, 2009). Sebagai contoh, mengkonsumsi mentega berlebih tidak baik untuk kesehatan karena mentega mengandung lemak dan garam terlalu banyak sehingga tidak baik untuk kesehatan. Selain makanan yang dikonsumsi, kebiasaan di waktu muda akan memberi dampak kepada tubuh ketika dewasa. Oleh karena itu, salah satu tindakan yang dapat dilakukan untuk menjaga tubuh adalah dengan mengkonsumsi makanan yang sehat dan berguna bagi tubuh (Obisesan, 2011).

Gerakan pergeseran pola makan *plant-based* meningkat, terlebih di tengah pandemi. Terlihat dari survei yang menunjukkan bahwa 90% masyarakat Indonesia mulai mencoba mengonsumsi menu makanan sehat guna meningkatkan imunitas tubuh. Tercatat jumlah orang yang lebih giat membeli sayur dan buah kini telah mencapai 62%, dan layanan pesan antar makanan sehat juga telah meningkat sebanyak 7,4%. (Handayani, 2021).

Salah satu kebiasaan makan sehat yang dapat dipilih adalah pola makan *plant-based*. Pola makan *Plant-based* berarti mengkonsumsi makanan nabati yang berasal dari tanaman dan menghindari produk hewani, seperti daging dan produk susu. Sayur-sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan, dan biji-bijian termasuk *plant-based*. Idealnya, *plant-based* adalah *vegan* dengan sedikit fleksibilitas dalam pelaksanaannya. *Plant-based* dan *vegan* memiliki arti yang sama. Melakukan pola makan *plant based* tidaklah sulit.

Melakukan pola makan *plant-based*, seseorang akan mendapatkan nutrisi yang diperlukan tubuh dan dapat kesejahteraan manusia. Selain itu, dokter dan peneliti telah menemukan bahwa seluruh makanan *plant-based* baik untuk kesehatan tubuh. Semakin tinggi persentase mengkonsumsi makanan *plant-based*, semakin rendah risiko penyakit jantung, kanker,

diabetes melitus, dan obesitas. Oleh karena itu, *plant-based diet* adalah suatu pilihan yang baik (Hever, 2011).

*Plant-based* adalah pola makan yang mengkonsumsi makanan nabati dan tidak konsumsi daging, telur, dan produk susu (Lea dkk, 2006). Tujuan dari pola makan *plant-based* adalah untuk memaksimalkan konsumsi makanan nabati dan meminimalkan makanan hewani (Tuso dkk, 2013). Terdapat keuntungan dan hambatan dalam melakukan pola makan *plant-based* yang dapat mempengaruhi kesiapan seseorang dalam melakukan pola makan *plant-based*.

Keuntungan dari menerapkan pola makan *plant-based* antara lain menjaga berat badan, mencegah penyakit, dan menghemat biaya. Sedangkan hambatan dalam melakukan pola makan *plant-based* antara lain pilihan makanan nabati terbatas, kurangnya informasi, pengetahuan dan kemampuan memasak (Lea dkk, 2003). Berdasarkan permasalahan tentang kesehatan, pola makan sehat dan terbatasnya pilihan makanan nabati maka perlu dilakukan penelitian tentang “Kualitas Mentega Berbahan *Plant-Based*” untuk dijadikan salah satu inovasi makanan berbahan *plant-based* dan alternatif mentega bagi orang yang melakukan pola makan *plant-based* dan *vegan*.

Berdasarkan latar belakang permasalahan tersebut maka penulis ingin melakukan penelitian tersebut dengan mengetahui bagaimanakah potensi *plant-based food* di Bali, bagaimanakah rasa, aroma, tekstur, dan warna mentega *plant-based*, bagaimanakah kelayakan mentega *plant-based* untuk dikonsumsi dan dijual. Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka, tujuan dari penelitian yang dilakukan adalah : Untuk mengetahui potensi *plant-based food* di Bali, mengetahui rasa, aroma, tekstur, dan warna mentega *plant-based*, dan mengetahui kelayakan mentega *plant-based* untuk dikonsumsi dan dijual. Kegunaan dan manfaat dari penelitian yang dilakukan adalah: Manfaat bagi mahasiswa ( penulis ) menambah pengetahuan dan wawasan di bidang tata boga khususnya dalam bidang *plant-based* dan menjadikan penelitian ini sebagai bekal untuk masa depan penulis dengan pengalaman yang telah didapat dari pengolahan bahan makanan berbasis *plant-based*. Manfaat bagi kampus IPBI referensi bahan bacaan di perpustakaan, untuk menciptakan hal-hal baru sehingga bisa meningkatkan kreatifitas mahasiswa dan menghasilkan keanekan ragam bahan pangan, agar dapat diterapkan pada saat melakukan program praktek di kampus oleh instruktur di institut pariwisata dan bisnis internasional. Manfaat bagi Masyarakat penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan masyarakat tentang pembuatan mentega dengan bahan dan cara yang berbeda sebagai salah satu alternatif bagi orang yang

melakukan pola makan *plant-based* atau *vegan*. Untuk menghindari perluasan masalah maka dalam eksperimen ini hanya dibatasi untuk meneliti potensi makanan *plant-based* di Bali, kualitas mentega berbahan *plant-based* dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna, serta untuk mengetahui kelayakan mentega *plant-based* untuk di konsumsi dan dijual.

## TINJAUAN PUSTAKA

### Kajian Pustaka

Pada bab ini dijelaskan beberapa penelitian sejenis yang pernah dilakukan oleh Noviria (2013) dan Purnomo (2015). Selanjutnya akan dijelaskan tentang mentega, susu kedelai, kandungan gizi susu kedelai, dan manfaat dari susu kedelai. Eksperimen mengenai mentega bukanlah hal yang baru karena sudah pernah dilakukan oleh Noviria (2013).

Eksperimen Noviria (2013) berjudul “Pembuatan mentega mangga”, tentang bagaimana penggunaan mangga sebagai substitusi susu sapi dalam pembuatan mentega. Pada penelitian tersebut terdapat kesamaan yaitu melakukan uji skala likert terhadap produknya. Perbedaannya adalah eksperimen dalam pembuatan mentega menggunakan susu kedelai atau *plant-based* memiliki tampilan warna yang kuning pucat dan tekstur seperti mentega, sedangkan pada eksperimen dalam pembuatan mentega menggunakan mangga memiliki tampilan warna kuning gelap, lebih padat dan seperti selai. Kelebihannya dari eksperimen ini adalah mentega dari susu kedelai memiliki warna kuning pucat sehingga sangat mirip dengan mentega yang terbuat dari susu sapi.

Penelitian Purnomo (2015) berjudul “Studi deskriptif mengenai kesiapan mahasiswa Universitas Kristen Petra dalam mengkonsumsi *plant-based diet*” tentang bagaimana kesiapan Mahasiswa di Universitas Kristen Petra dalam mengkonsumsi *plant-based diet*. Penelitian tersebut terdapat kesamaan yaitu melakukan uji kuisioner terhadap Mahasiswa Universitas Kristen Petra. Perbedaannya adalah eksperimen pembuatan mentega berbahan *plant-based* selain melakukan wawancara terhadap para ahli dan *chef plant-based*. Kelebihan dari penelitian ini adalah menghasilkan produk yang berbahan dasar *plant-based* dan menjadi salah satu alternatif produk pilihan dalam melakukan pola makan *plant-based* dan *vegan*.

### ***Plant-Based***

Di tahun 1940, Donald Watson memperkenalkan istilah *vegan*. didirikannya *The Vegan Society* dan merupakan seorang pegiat perlindungan hewan. *Vegan* sendiri adalah pola konsumsi yang menghindari segala bentuk makanan dari hewan beserta turunannya. Makanan-makanan yang dikonsumsi hanya berasal dari variasi sayur, buah, biji, kacang, umbi, dan polong. Awal kemunculan *vegan* sendiri lebih mengarah pada beberapa alasan, yaitu perlindungan hewan. Industri peternakan hewan modern dirasa melakukan penyimpangan dalam pemotongan hewan dan menyakiti hewan.

Tetapi, seiring berjalannya waktu, diet *vegan* tidak hanya karena alasan perlindungan hewan tapi juga alasan kesehatan dan masalah lingkungan. Istilah *Plant-based food* muncul di tahun 1980-an oleh dr. Colin Campbell. Diperkenalkan istilah ini pada dunia kesehatan *sains* sebagai definisi pola makan yang rendah lemak, tinggi serat, berbasis nabati yang berfokus pada kesehatan. Ada dua perbedaan *vegan* dan *plant-based*. Pertama, istilah *plant-based* tidak terkait dengan alasan seputar hewan. Kedua, tidak mengklaim untuk sama sekali tidak mengonsumsi makanan hewani dan turunannya. Pola makan *plant-based* lebih mengutamakan pada jenis makanan utuh, minimal proses, dan tidak memasukan atau mengurangi konsumsi daging merah, unggas, susu dan turunannya, serta telur. Pola makan ini juga mengurangi penggunaan minyak berlebih.

Terlepas dari perkembangan waktu, penyebutan istilah *Vegan* mengarah pada orang yang melakukan pola makan nabati sedangkan istilah *Plant-Based* mengarah pada bahan makanan yang berasal dari nabati, jadi kesimpulannya orang yang melakukan pola makan nabati (*plant-based diet*) bisa disebut sebagai *vegan*. Definisi *vegan* dan *plant-based* hampir sama karena mengonsumsi makanan yang berasal dari bahan nabati tanpa ada unsur bahan hewani. (Husnul,2020).

### **Mentega**

Menurut SNI (1995) dalam Anonim (2014), mentega adalah produk berbentuk padat lunak yang dibuat dari lemak atau krim susu atau campurannya, dengan atau tanpa penambahan garam (NaCl) atau bahan makanan yang diizinkan. Mentega adalah produk olahan susu yang bersifat plastis, diperoleh melalui proses pengocokan sejumlah krim. Mentega yang baik mengandung lemak 81%, kadar air 18% dan kadar protein maksimal 1% (Wahyuni dkk, 1988). Mentega dianggap sebagai lemak yang paling baik diantara lainnya karena rasanya yang

menyakinkan serta aroma yang begitu tajam, karena lemak mentega berasal dari lemak susu hewan. Lemak mentega sebagian besar terdiri dari asam palmitat, oleat dan stearat serta sejumlah kecil asam butirat dan asam lemak jenis lainnya. Bahan lain yang terdapat dalam jumlah kecil adalah vitamin A, E, dan D serta flavor adalah diasetil, lakton, butirat dan laktat. Karakter mentega biasanya berwarna kuning agak pucat (mirip susu) lebih pucat dan akan cepat meleleh di dalam suhu ruang. Mentega memiliki aroma harum sehingga banyak digunakan sebagai campuran bahan pembuatan kue untuk menambah nilai sensorisnya. Tetapi untuk mendapatkan tekstur kue yang kompak atau tidak mudah rapuh, sebaiknya tidak menambahkan mentega terlalu banyak, karena daya emulsinya kurang (Anonim, 2014). Mentega terbuat dari lemak hewani, mengandung 82% lemak susu dan 16% air. Ada 2 jenis mentega, yaitu yang mengandung garam (asin) dan yang tidak mengandung garam (tawar/unsalted batter). Mentega yang mengandung garam sebaiknya hanya digunakan untuk adonan yang berair (batter), kenyal (dough) dan pasta (paste). Komposisi mentega berbeda-beda tergantung keadaan susu yang digunakan sebagai bahan baku. Fat mengandung mentega, terdiri dari sedikit lemak yang tidak stabil dan mudah menguap, yang akan mempengaruhi flavor atau aromanya. Mentega sangat berpengaruh terhadap kualitas cake atau kue, karena mempunyai aroma yang khas serta titik leleh yang rendah. Selain sebagai bahan untuk pembuatan cake dan pastries, mentega cocok digunakan sebagai bahan pembuat puff pastry, karena adonan akan menjadi kaku, dan stabil selama dalam proses rolling dan folding (Farida dkk, 2008 dalam Reski 2013).

### **Kualitas Makanan**

Kualitas tidak hanya terdapat pada barang atau jasa saja, tetapi juga termasuk dalam produk makanan. Pelanggan yang datang untuk mencari makanan tentu ingin membeli makanan yang berkualitas. Menurut Kotler dan Armstrong (2012) kualitas produk adalah Karakteristik dari produk atau jasa yang pada kemampuannya menanggung janji atau sisipan untuk memuaskan kebutuhan pelanggan. Di penelitian ini yang dicari adalah kualitas produk makanan. Menurut Margareta dan Edwin (2012), kualitas makanan merupakan peranan penting dalam keputusan pembelian konsumen, sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat, maka keputusan pembelian akan meningkat juga. kualitas produk makanan memiliki pengaruh terhadap kepuasan pelanggan, sehingga akan lebih baik bila dapat meningkatkan dan mempertahankan kualitas produk makanan sebagai dasar strategi pemasaran.

Menurut Gaman dkk dalam Margaretha dan Edwin (2012). Secara garis besar faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas makanan adalah sebagai berikut:

### 1. Warna

Warna dari bahan makanan harus dikolaborasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warna tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen.

### 2. Penampilan

Ungkapan "look good enough to eat" bukanlah suatu ungkapan yang berlebihan. Makanan harus baik dilihat saat berada dipiring, dimanan hal tersebut adalah suatu faktor yang penting.

### 3. Porsi

Setiap penyajian untuk porsi makanan sudah ditentukan standarnya yang disebut standar portion size yang merupakan sebagai kualitas item yang harus disajikan setiap kali item tersebut dipesan

### 4. Bentuk

Fisik makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata, bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewa cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi, misalnya wortel yang dipotong dengan bentuk dadu digabungkan dengan selada yang di potong chiffonade yang merupakan potongan yang tidak beraturan pada sayur.

### 5. Temperatur

Beberapa konsumen menyukai variasi temperature yang didapat dari makanan satu dengan lainnya. Temperatur juga bisa mempengaruhi rasa, misalnya rasa manis pada sebuah makanan akan lebih terasa saat makanan tersebut masih hangat.

### 6. Tekstur

Banyak ragam tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab, tingkat tipis dan



halunya makanan serta bentuk dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor dimulut.

#### 7. Aroma

Reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsument dapat mencium makanan tersebut.

#### 8. Tingkat Kematangan

Tingkat kematangan makanan akan mempengaruhi tekstur makanan.

#### 9. Rasa

Titik perasa dari adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, dan pahit. Empat rasa ini digabungkan pada makanan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati.

### **Minat Beli Konsumen**

Minat beli (*willingness to buy*) merupakan bagian dari komponen perilaku dalam sikap mengkonsumsi. Minat beli konsumen adalah tahap konsumen membentuk pilihan mereka diantara beberapa merek yang tergabung dalam perangkat pilihan, kemudian pada akhirnya melakukan suatu pembelian pada suatu alternatif yang paling sukainya atau proses yang dilalui konsumen untuk membeli suatu barang atau jasa yang didasari oleh beragam pertimbangan (Pramono, 2012).

Menurut Kotler dan Keller (2009), Minat beli merupakan perilaku yang muncul sebagai respon terhadap objek yang menunjukkan keinginan konsumen untuk melakukan pembelian. Menurut Durianto dan Liana (2004), Minat beli merupakan sesuatu yang berhubungan dengan rencana konsumen untuk membeli produk tertentu serta berapa banyak unit produk yang dibutuhkan pada periode tertentu. Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan minat beli merupakan pernyataan mental dari konsumen yang merefleksikan rencana pembelian sejumlah produk dengan merek tertentu.

Suatu produk dikatakan telah dikonsumsi oleh konsumen apabila produk tersebut telah diputuskan oleh konsumen untuk dibeli.

Karakteristik pribadi konsumen yang dipergunakan untuk memproses rangsangan sangat kompleks, dan salah satunya adalah adanya dorongan atau motivasi konsumen untuk membeli. Dari beberapa pendapat di atas maka dapat disimpulkan bahwa minat beli adalah kesungguhan hati untuk memiliki sesuatu pengorbanan dimana minat beli itu timbul karena konsumen merasa puas terhadap kualitas produk yang diberikan.

### **Innovasi produk**

Secara konvensional istilah inovasi diartikan sebagai suatu terobosan yang berhubungan dengan produk-produk baru. Pengertian inovasi produk yaitu proses pengembangan gagasan yang kreatif dan mengubahnya menjadi produk yang bermanfaat, dimana terdapat lima dimensi inovasi produk yaitu relative advantage, compability, complexity, divisibility dan communicability. Pertama, Relative advantage (keunggulan relatif) adalah sejauh mana inovasi tampak lebih unggul terhadap produk yang sebelumnya sudah ada. Kedua, Compatibility (kesesuaian) adalah sejauh mana inovasi produk yang dilakukan sesuai dan cocok dengan nilai dan pengalaman dari pelanggan. Ketiga, Complexity (kerumitan) adalah sejauh mana inovasi sulit untuk dimengerti, dipahami atau digunakan oleh konsumen. Keempat, Divisibility (kemampuan dibagi atau dipecah-pecah) yang adalah sejauh mana inovasi dapat dicoba secara terbatas. Dan kelima, communicability adalah sejauh mana hasil penggunaan inovasi tersebut dapat dikomunikasikan kepada orang lain (Kotler & Armstrong, 2016).

## **METODE PENELITIAN**

### **Tempat dan Waktu Penelitian**

Tempat Penelitian eksperimen ini dilaksanakan di Br.Tegaha Sempidi, Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung.

Waktu penelitian ini dilakukan dalam bulan Februari 2021 sampai dengan Juli 2021.

**Tabel 1.** Jadwal Penelitian Penulis (Sumber ; Data Penulis, 2021)

No	Kegiatan	Februari	Maret	April	Mei	Juni	Juli

1	Ekperimen/Mencari Data						
2	Analisis Data						
3	Menyusun Laporan Tugas Akhir						
4	Ujian Sidang						

### Pendekatan Penelitian

Pendekatan ilmiah pada penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Penelitian eksperimen adalah penelitian yang dilakukan dengan mengadakan manipulasi terhadap objek penelitian serta adanya kontrol (Pantiyasa, 2013). Eksperimen yang dilakukan pada penelitian ini adalah pembuatan mentega berbahan plant-based

### Persiapan

Persiapan yang dilakukan dalam pembuatan mentega berbahan plant-based, yaitu: Tempat dari eksperimen ini adalah dapur pribadi. Alasan penggunaan dapur tersebut karena pandemi covid- 19 yang terjadi maka pihak kampus tidak mengizinkan ada kegiatan di area kampus seperti menggunakan dapur atau fasilitas kampus seperti biasanya.

**Tabel 2.** Peralatan yang akan dipergunakan dalam pembuatan produk  
 (Sumber ; Penulis, 2021)

NO.	NAMA ALAT	JUMLAH	KETERANGAN
1	<i>Scale</i>	1 buah	Untuk menimbang
2	<i>Measuring cup</i>	1 buah	Untuk mengukur cairan

3	<i>Spoon</i>	1 buah	Untuk menyendok
4	<i>Bowl</i>	2 buah	Untuk mencampur bahan
5	<i>Sauce Cup</i>	4 buah	tempat untuk tempat mentega
6	<i>Blender</i>	1 buah	Untuk memblender
7	<i>Sauce pan</i>	1 buah	Untuk merebus
8	<i>Cloth strainer</i>	1 buah	Untuk menyaring
9	<i>Measure spoon</i>	1 buah	Untuk mengukur bahan
10	<i>Wooden spatula</i>	1 buah	Untuk mengaduk
11	<i>Stove</i>	1 buah	Untuk memasak
12	<i>Chiller</i>	1 buah	Untuk mendinginkan dan penyimpanan

**Tabel 3.** Bahan Mentega *Plant-based* (Sumber ; Penulis, 2021)

NO.	NAMA BAHAN	JUMLAH	SATUAN
1.	Kedelai	50	Gram
2.	Coconut Oil	120	ml
3.	Gula	1/2	Tsp
4.	Kunyit	1/8	Tsp

5.	Garam	1/4	Tsp
6.	Air	200	ml
7.	Cuka apel	1/2	Tsp
8.	<i>Nutrisional yeas</i>	1/2	Tsp
9.	<i>Xanthan Gum</i>	1/4	Tsp

### Proses

Tahapan ini, bahan akan diolah menjadi produk yang akan diteliti. Proses yang dilakukan untuk mengolah bahan hingga menjadi produk jadi, yaitu:

1. Siapkan wadah dan rendam kacang kedelai dengan air selama 6 jam.
2. Siapkan air panas lalu rebus kacang kedelai selama 15 menit.
3. Masukkan kacang kedelai yang sudah direbus kedalam blender dan beri air 200 ml lalu blender hingga hancur.
4. Tuangkan hasil kedalam saringan kain saring hingga ampas dan susu kedelai terpisah.
5. Masak susu kedelai, garam dan gula. Simpan di refrigerator selama 1 jam.
6. Siapkan blender lalu masukan susu kedelai, minyak kelapa, cuka apel, nutrisional yeast, xanthan gum dan kunyit bubuk lalu blender hingga tercampur sampai berbusa.
7. Tuangkan mentega tersebut kedalam 4 buah sauce cup. Simpan di refrigerator selama 1 jam
8. Mentega berbahan plant-based sudah bisa digunakan.

### Hasil

Wawancara dan kuisisioner digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial. Fenomena sosial ini telah ditetapkan secara spesifik oleh peneliti, yang selanjutnya disebut sebagai variabel penelitian. Maka variabel yang akan diukur dijabarkan menjadi indikator variabel. Kemudian indikator tersebut dijadikan sebagai titik tolak untuk menyusun

item-item instrumen yang dapat berupa pernyataan atau pertanyaan (Sugiyono, 2014)

## **Populasi dan Sampel**

### **Populasi**

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik (Sugiyono 2012). Dalam penelitian ini penulis mengambil populasi dari para ahli di bidangnya.

### **Sampel**

Sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang akan diteliti untuk dijadikan sebagai panelis (Arikunto, 2010). Panelis yang digunakan dalam uji kuisisioner adalah panelis ahli, yang dimana panelis terdiri dari 1 orang hingga lebih tergantung pada target pemasaran komoditi (Sugiyono, 2013). Purposive sampling adalah metode pengambilan sampel non-probabilitas dan ini terjadi ketika "elemen yang dipilih untuk sampel dipilih berdasarkan penilaian peneliti. Para peneliti sering percaya bahwa mereka dapat memperoleh sampel yang representatif dengan menggunakan penilaian yang tepat, yang akan menghemat waktu dan uang, sampel yang akan diambil sebanyak 3 orang yang sangat berpengalaman di dunia industri pariwisata perhotelan terutama dibidang tata boga dan pengusaha bahan makanan. Sehingga dalam penelitian ini penulis mengambil total 3 panelis.

## **Jenis dan Sumber Data**

### **Jenis data**

Jenis data yang digunakan dalam penelitian eksperimen ini adalah:

### **Data Kualitatif**

Data kualitatif, yaitu data yang disajikan dalam bentuk kata verbal bukan dalam bentuk angka (Sugiyono, 2010). Pada penelitian ini data kualitatif yang dimaksud yaitu diperoleh dari wawancara dan kuisisioner, hal ini dikarenakan dalam pengerjaannya menggunakan kata verbal untuk mencatat kualitas produk di setiap waktu yang sudah ditentukan. Pada penelitian ini data kualitatif yang dimaksud yaitu diperoleh dari observasi, wawancara dan kuisisioner.

## **Sumber data**

Sumber data yang digunakan dalam penelitian eksperimen ini adalah:

### **Data Primer**

Data primer adalah data yang dikumpulkan oleh peneliti langsung dari sumbernya dicatat, diamati pertama kalinya kemudian diolah untuk menjawab permasalahan dalam penelitian (Pantiyasa, 2013). Pada penelitian ini, peneliti mencari data langsung dari sumbernya seperti pada uji kuisioner, wawancara dan uji pasar peneliti mencari data langsung dengan para panelis.

### **Data Sekunder**

Data sekunder adalah sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data (Sugiono, 2008). Data sekunder ini merupakan data yang sifatnya mendukung keperluan data primer seperti buku-buku, literatur dan bacaan yang berkaitan.

## **Teknik Pengumpulan Data**

Pengumpulan data dilakukan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan dalam rangka mencapai tujuan penelitian. Data yang dimaksud adalah sesuatu yang belum mempunyai arti bagi penerimanya dan masih memerlukan adanya suatu pengolahan. Data bisa berwujud suatu keadaan, gambar, suara, huruf, angka, matematika, bahasa ataupun simbol-simbol lainnya yang bisa kita gunakan sebagai bahan untuk melihat lingkungan, objek, kejadian ataupun suatu konsep (Sugiyono, 2016). Adapun teknik pengumpulan data yang dipergunakan dalam penelitian ini, yaitu:

### **Observasi (Pengamatan)**

Observasi adalah studi yang disengaja dan sistematis tentang keadaan/fenomena sosial dan gejala psikis dengan sengaja dan mencatat. Pada penelitian ini peneliti menggunakan observasi partisipatif yang berarti peneliti terlibat langsung dan berperan aktif dalam kegiatan yang menjadi objek pengamatan yang dilakukan oleh sumber data (Pantiyasa, 2013). Proses observasi digunakan peneliti untuk terlibat langsung mengamati respon dari panelis.

## Wawancara

Menurut Pantiasa (2013) wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan secara lisan oleh peneliti dengan cara mengadakan tanya jawab dengan responden. Peneliti melakukan wawancara bebas terpimpin. Pewawancara menyiapkan panduan secara garis besar tentang pertanyaan yang akan di tanyakan kepada koresponden agar narasumber dapat lebih banyak mengutarakan pendapatnya, tidak terpaku dengan pertanyaan yang pewawancara berikan, wawancara langsung akan dilakukan dengan 3 informan yang ahli dalam bidangnya.

## Kuisisioner

Kuisisioner merupakan teknik pengumpul data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pertanyaan tertulis kepada informan untuk dijawab (Sugiyono, 2016). Jenis dari kuisisioner ini adalah kuisisioner tertutup. Kuisisioner tertutup adalah kuisisioner yang diajukan kepada responden disertai dengan pilihan jawaban dan responden hanya memilih jawaban yang tersedia. Pada penelitian ini, pengisian kuisisioner dilakukan untuk menjawab permasalahan kualitas dan minat beli yang diberikan kepada 3 panelis dengan menyediakan jawaban berdasarkan skala.

Aspek yang dinilai	Keterangan	Skor
Rasa	Sangat enak	5
	Enak	4
	Cukup Enak	3
	Kurang Enak	2
	Tidak Enak	1
Aroma	Sangat sedap	5
	Sedap	4



	Cukup sedap	3
	Kurang sedap	2
	Tidak sedap	1
Tekstur	Sangat lembut	5
	Lembut	4
	Cukup lembut	3
	Kurang lembut	2
	Tidak lembut	1
Warna	Sangat menarik	5
	Menarik	4
	Cukup menarik	3
	Kurang menarik	2
	Tidak menarik	1

### **Teknik Analisis Data**

Teknik analisis data adalah proses mengatur urutan data, mengorganisasikannya kedalam suatu pola, kategori, dan suatu uraian dasar (Bungin. 2011). Teknik analisis data dalam penelitian kualitas mentega berbahan plant-based adalah analisis data deskriptif yaitu:

### **Analisis Deskriptif Kualitatif**

Analisis deskriptif kualitatif merupakan suatu teknik yang menginterpretasikan arti data-data yang telah terkumpul dari situasi yang diteliti pada saat itu, sehingga memperoleh gambaran secara umum dan menyeluruh tentang keadaan sebenarnya. Peneliti melakukan observasi dan uji kuisioner (rasa, aroma, tekstur, dan warna) pada mentega berbahan *plant-based*.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Potensi Plant-based food di Bali

Potensi adalah suatu kemampuan, kesanggupan, kekuatan ataupun daya yang mempunyai kemungkinan untuk bisa dikembangkan lagi menjadi bentuk yang lebih besar (Majdi, 2007). Menurut Zeven Dwihayono Hadi sebagai Head Chef Plant-Based di Living Stone Bali Seminyak dan Co-Founder of Sauce Tree Kitchen Lab Bali kerobokan menyatakan: “Bali merupakan surga bagi pencinta dan penikmat kuliner berbahan dasar nabati (*plant-based*). Hal ini dikarena di Bali bisa ditemukan banyak pilihan olahan makanan dan minuman berbahan dasar nabati. Untuk di Bali sendiri banyak berdiri restoran dan café *plant-based* atau vegan. Pada awal tahun 2020 dimana terjadi pandemi covid-19, banyak orang Indonesia khususnya yang tinggal di Bali mengganti pola makan mereka menjadi pola makan nabati (*plant based diet*). Grafik pertumbuhan perubahan pola makan nabati ini meningkat 200-300 persen, jadi untuk potensi penjualan produk *plant-based* di Indonesia khususnya di Bali bisa dikatakan meningkat dan penikmatnya sangat tinggi” (Wawancara dengan Zeven Dwihayono Hadi, 22 juni 2021)“.

Sebagai Head Chef pengalamannya di dapur sudah dimulai dari tahun 2002 dan sudah menekuni *plant-based* di tahun ke-6 dan tantangannya banyak dimana membuat makana pada umumnya seperti daging-dagingan itu tapi tidak menggunakan produk hewani, banyak alasan dan latar belakang orang memilih *plant-based* yaitu salah satunya tentang lingkungan, perlindungan hewan, dan kesehatan, dari 6 tahun terakhir bisa dikatakan orang yang membeli produk *plant-based* meningkat dari tahun ke tahun dan puncaknya diawal 2020 di saat pandemic covid-19 melanda dimana orang-orang mengganti pola makan mereka menjadi *plant-based* atau mengurangi produk olahan hewani. Dimana saat itu isu virus corona berasal dari hewan (kelelawar), tantangan dalam penjualan produk *plant based* yaitu pilihan produk yang masih terbatas dikala minat beli meningkat. Menurut Raymond Hosea Bagus Prasetyo sebagai Co-founder of Ras Coffee mertanadi dan sebagai eks Demi Chef di St Regis Bali Resort menyatakan: “Jika kita berbicara tentang

potensi penjualan plant-based food sendiri, jelas potensinya baik, karena bisa kita lihat sendiri pertumbuhan dan ekspansi pergeseran pola makan nabati sangat giat terjadi saat ini, khususnya dari bakery dan juga patisserie sangat lah banyak saat ini, dan dalam proses pembuatan produknya pun tentu memerlukan butter ataupun mentega, jika dengan konsep plant-based, potensi jual dan belinya pun menurut saya bagus, karena jika kita pergi ke daerah canggu, berawa, sangat banyak restaurant maupun coffee shop yang juga menjual makanan dengan konsep plant based dan vegan”(Wawancara dengan Raymond Hosea Bagus Prasetyo, 26 juni 2021)“.

Pergeseran pola makan nabati sangat giat terjadi tantangan dalam mengelolah hidangan berbasis nabati sangat lah banyak dimana kita dituntut untuk membuat hal yang sama dengan bahan yang berbeda dan memiliki rasa, tekstur, warna, aroma yang sama khususnya di bagian pastry dan bakery sangat lah luas, dimana kita harus mengganti beberapa produk basic dari produk hewani ke produk nabati seperti susu, telur, cream, mentega, dan madu, permintaan dari tamu sangat tinggi untuk olahan makanan berbasis nabati jadi potensinya cukup baik seperti banyaknya café dan resto vegan yang berdiri disetiap daerah wisata di Bali, banyak dari para konsumen atau tamu hotel yang mencari dan memesan makanan vegan/plant-based di hotelnya menginap tetapi tidak semua hotel menyediakan menu atau memiliki restoran khusus vegan/plant-based karena beberapa alasan seperti keterbatasan ilmu atau keahlian staff khususnya di kitchen dalam mengelola hidangan plant-based.

Menurut Putra Suryawan sebagai manager dan owner Soil Food Tample Seminyak Bali menyatakan: “Untuk di Bali sekarang Menurut saya masyarakat lagi banyak yang tertarik untuk mencoba makana alternatif (plant-based) seperti plant-based milk, mayo, sauce, protein, meat karena kebanyakan masyarakat Bali lokal belum terlalu banyak, karena Bali sendiri merupakan daerah wisata kebanyakan wisatawan domestik dan asing beralih ke pilihan plant-based karena beberapa alasan kesehatan seperti susu sapi biasa atau mentega biasa bisa mengakibatkan imflamasi jadi banyak dari konsumen kita lebih memilih dan beralih ke plant-based produk” (Wawancara dengan Putra Suryawan 7 juli 2021)“. Usaha yang sudah dibangun dari 3 maret 2019 memiliki hasrat untuk mencari produk lokal dengan kualitas terbaik. Terinspirasi oleh gagasan bahwa kita masing-masing berhak atas makanan berkualitas tinggi, dan kualitas produk di masa lalu ketika semuanya dibuat secara organic dan buatan sendiri, tanpa bahan buatan dan zat berbahaya, memulai usaha ini sangat lah berat dimana saat itu orang-orang belum semua tau tentang plant-based produk dan kurangnya reverensi, untuk potesi penjualan produk plant-based di Bali sangat tinggi seperti penjualan produk kami dari tahun

ke tahun terus naik seperti almond milk kami bisa menjual 10 botol perhari, dan beberpa produk lainnya. Potensi plant-based food di Bali berpotensi untuk dikembangkan karena pertumbuhan dan ekspansi pergeseran pola makan nabati sangat giat terjadi saat ini, grafik pertumbuhan perubahan pola makan nabati ini meningkat 200-300 persen, bisa dilihat dari banyaknya restoran, café dan food market yang bermunculan dan bertemakan *plan-based* atau vegan khususnya daerah pariwisata di Bali.

### **Rasa, Aroma, Tekstur, dan Warna Mentega Plant-based**

Menurut Zeven Dwihayono Hadi sebagai Head Chef Plant-Based di Living Stone Bali Seminyak dan Co-Founder of Sauce Tree Kitchen Lab Bali kerobokan menyatakan: “Saya sendiri belum menemukan referensi mentega plant-based yang baik di pasaran dan saya hanya menemukan mentega plant-based tetapi saya lihat itu lebih mirip seperti margarin karena tidak ada unsur susunya, karena saya belum menemukan comparison/perbandingannya jadi untuk kualitasnya disamakan dengan mentega pada umumnya secara warna, tektur, rasa, aroma yang harus mendekati mentega pada umumnya. Menurut saya bahan-bahan yang penulis gunakan dalam pembuatan mentega sudah dari unsur nabati semua dan bisa dikatakan plant-based” (Wawancara dengan Zeven Dwihayono Hadi, 22 juni 2021)“.

Kualitas merupakan sesuatu yang penting dalam dunia kuliner karena kualitas memperngaruhi banyak aspek dari ukuran, rasa, aroma, tektur, warna bahkan harga, kualitas merupakan acuan penting dalam membuat suatu produk atau makanan agar produk dan makanan tersebut memiliki kualitas yang baik dan yang sudah di tentukan, setiap produk dan makanan memiliki kualitas yang berbeda-beda seperti mentega, konsistensi mentega yang baik adalah lembut, jika ditekan menggunakan tangan akan lembek dan cenderung lebih berair jika disimpan dalam suhu ruang, begitu juga dengan rasa, aroma khas, menurut Zeven Dwihayono Hadi kualitas mentega yang dibuat sudah memenuhi beberapa kualitas dari mentega seperti yang sudah di jawab di kuisisioner, kualitas bahan yang digunakan sudah baik dan sudah bisa dikatakan bahan tersebut sebagai plant-based. Menurut Raymond Hosea Bagus Prasetyo sebagai Co-founder of Ras Coffee mertanadi dan sebagai eks Demi Chef di St Regis Bali Resort menyatakan: “Kualitas mentega yang baik seperti yang kita ketahui bersama yaitu tekstur nya firm, dalam artian tidak keras dan tidak lembek, memiliki aroma yang khas, dan tidak mengeluarkan rasa yg menyengat jika dijadikan sebagai spread pada roti ataupun sebagainya, untuk mentega plant-based saya belum pernah mencicipi dan menemukanya jadi untuk kualitas mentega plant-based menurut saya harus mendekati kualitas dari mentega itu sendiri” (Wawancara dengan Raymond Hosea Bagus Prasetyo,

26 juni 2021)". Mentega merupa salah satu produk olahan susu yang banyak digunakan sebagai olesan roti dan biscuit dalam pastry dan bakery mentega sebagai perantara lemak dibeberapa roti dan juga masakan, mentega sangat berperan penting dalam penyajian roti bahkan pembuatannya, mentega memiliki beberapa jenis yang dikelompokan dari rasa seperti salted dan unsalted butter bahan baku, dan kegunaan, kualitas mentega yang baik yaitu memiliki tekstur yang firm atau memiliki tektur tidak keras dan tidak lembek, memiliki aroma yang khas dan rasanya tidak menyengat, menurut Raymond Hosea Bagus Prasetyo mentega yang dibuat termasuk kedalam salted butter karena mentega yang penulis buat memiliki rasa asin, manis, creamy atau tidak tawar jadi untuk penggunaannya lebih baik di aplikasikan langsung ke roti atau biscuit karena akan meningkatkan rasa dari hidangan tersebut.

Menurut Putra Suryawan sebagai manager dan owner Soil Food Tample Seminyak Bali menyatakan: "Untuk di pasaran konvensional sendiri saya belum menemukan mentega plant-based jadi cukup susah mencari perbandingan kualitasnya, untuk yang kita jual sekarang teksturnya enggak beda jauh cuman ada rasa khasnya dari bahan bakunya, kalau bahan bakunya dari susu almond maka aromanya akan seperti almond itu sendiri dan produk penulis memiliki aroma susu kedelai jadi pengaruh bahan baku sangat penting dalam pembuatan mentega plant-based dan memiliki karakteristiknya sendiri cuman menurut saya untuk produknya cukup baik dalam menjadi mentega alternative bagi orang yang menjalani pola makan nabati" (Wawancara dengan Putra Suryawan, 7 juli 2021)".

Bahan baku merupakan bahan dasar yang digunakan dalam membuat suatu produk atau makanan kualitas baku sangat penting karena akan berpengaruh terhadap hasil akhir, kualitas bahan baku yang digunakan akan mempengaruhi rasa, warna, tekstur, dan aroma seperti dalam pembuatan mentega plant-based banyak pilihan susu nabati seperti almond, kedelai, santan, beras, oat, dan lain-lain setiap bahan baku memiliki kandungan gizi yang berbeda dan memiliki ciri khasnya masing-masing pemilihan bahan baku baik dan tepat juga akan menghasilkan produk yang baik pula, menurut Putra Suryawan bahan baku dan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan mentega sudah baik dan semuanya sudah bersumber dari nabati (plant-based).

Hasil wawancara kepada para informan menyebutkan belum menemukan referensi mentega plant-based yang baik dan yang sudah beredar di pasar konvensional jadi untuk mengukur kualitas dari mentega plant-based untuk saat ini disamakan dengan mentega pada umumnya seperti rasa, aroma, tekstur dan warna, banyak mentega plant-based yang

beredar tetapi lebih mirip dengan margarin karena tidak mengandung unsur susu dimana susu merupakan bahan dasar dalam pembuatan mentega. Mentega plant-based menghasilkan rasa, tekstur, dan aroma yang baik layaknya mentega pada umumnya namun diperlukan perbaikan dari segi warna kelebihan dari mentega plant-based ini tidak menghilangkan unsur susu yaitu susu kedelai dalam pembuatannya. 4.3 Kelayakan Mentega Plant-based Untuk Dikomsumsi dan Dijual Menurut Zeven Dwiwayono Hadi sebagai Head Chef Plant-Based di Living Stone Bali Seminyak dan Co-Founder of Sauce Tree Kitchen Lab Bali kerobokan menyatakan: “Berdasarkan pada grafik pertumbuhan perubahan pola makan nabati meningkat 200-300 persen, untuk mentega berbahan nabati belum banyak merk yang beredar di pasaran jadi menurut saya peluang jual sangat tinggi untuk masyarakat. Adapun Kelebihan produk yang di buat tidak melupakan unsur penting dari mentega itu sendiri yaitu susu, hanya saja susu yang berasal dari nabati. Kebanyakan merk yang beredar mengandung unsur susu dari hewani, sedangkan jika tidak mengandung unsur susu sama seperti margarin” (Wawancara dengan Zeven Dwiwayono Hadi, 22 juni 2021)”.

Pertumbuhan perubahan pola makan nabati meningkat 200-300 persen, bisa dikatakan orang-orang yang melakukan pola makan nabati meningkat dari tahun ke tahun, peningkatan ini merupakan sebuah peluang yang besar karena kebutuhan dari konsumen atau pembeli akan produk-produk plant-based akan meningkat seiring waktu, peningkatan ini berdampak pada penjualan produk dimana minat beli konsumen akan sangat tinggi disaat pilihan produk yang sedikit, menurut Zeven Dwiwayono Hadi belum banyak merk mentega plant-based yang beredar kebanyakan dari produk-produk yang beredar mirip dengan margarine karena produk mentega plant-based yang beredar saat ini tidak mengandung unsur susu didalamnya, seperti yang kita tahu mentega merupakan salah satu olahan dari susu, ini merupakan sebuah keunggulan dari beberapa merk yang beredar di pasaran jadi bisa dikatakan minat belinya akan tinggi. Menurut Raymond Hosea Bagus Prasetyo sebagai Co-founder of Ras Coffee mertanadi dan sebagai eks Demi Chef di St Regis Bali Resort menyatakan: “Sesuai dengan poin yang sudah kita bahas di pertanyaan pertama, minat beli pasti berdampak pula dari perkembangan pasar, yang mana saat ini jika jumlah pengguna mentega terbilang banyak, maka tak bisa dipungkiri pula minat belinya pasti banyak, namun jika pembicaraannya kita persempit menjadi bagaimana minat beli masyarakat terhadap plant-based butter, maka menurut saya bisa jadi cukup baik, sekarang tergantung bagaimana cara kita upsell produk kita, karena kita ketahui pula sudah beredar di pasaran plant-base butter dengan merk-merk dan kemasan yang lebih menjual, namun kita harus berani bersaing, karena produk butter yang dibuat oleh penulis menurut saya memenuhi

kriteria rasa dan tekstur yang dibutuhkan, sebagai mentega plant-based”(Wawancara dengan Raymond Hosea Bagus Prasetyo, 26 juni 2021)”.

Upselling adalah tindakan peningkatkan penjualan dengan cara mendorong konsumen untuk membeli produk yang lebih besar, lebih kuat, lebih unggul atau lebih banyak dari pada produk awal yang konsumen pilih, seperti menonjolkan kelebihan dari produk yang penulis buat, kelebihan dari produk yang dibuat, penggunaan susu merupakan kelebihan dari produk ini, merupakan suatu kelebihan yang tidak dimiliki beberapa merek mentega plant-based di pasaran, salah satu langkah melakukan upselling yang sering dilakukan adalah membuat kemasan produk yang menarik, kemasan adalah suatu wadah atau pembungkus yang berguna untuk mencegah atau meminimalisir terjadinya kerusakan pada produk atau barang yang dikemas atau dibungkusnya, fungsi kemasan tidak terbatas pada memberikan perlindungan suatu produk. Kemasan juga dapat berperan sebagai alat pemasaran untuk membangun identitas merek dan meningkatkan penjualan jadi perlu diketahui bahwa packaging/kemasan sangat penting dalam meningkatkan minat beli seseorang karena orang akan tertarik dan memiliki alasan untuk membeli sebuah produk.

Menurut Putra Suryawan sebagai manager dan owner Soil Food Tample Seminyak Bali menyatakan: “Ini bisa jadi peluang bisnis kedepannya karena pilihan untuk plant-based butter sendiri sangat terbatas dan orang pada saat ini banyak yang melakukan pola makan nabati atau vegan jadi untuk minat belinya pasti akan tinggi, banyak hal yang harus di tingkatkan dari segi rasa yang harus konsisten, karena standarisasi baik dari segi rasa, tekstur, warna, dan aroma itu sangat penting bilang ingin menjual sebuah produk. Tapi kalau sudah dilakukan peningkatan dan sudah mendapatkan resep yang pas tinggal melakukan pengujian produk dan edukasi ke masyarakat atau konsumen dan bisa menjualnya lewat media sosial atau menitipkan produk di supermarket atau plant-based market ”(Wawancara dengan Putra Suryawan, 7 juli 2021)”.

Standarisasi merupakan upaya yang dilakukan untuk menjaga kualitas produk baik dari segi rasa, ukuran, warna, tekstur, dan aroma agar konsisten, salah satu contoh standarisasi adalah standarisasi resep merupakan langkah yang diambil untuk menjaga mutu dan kualitas dari setiap produk yang akan dijual, standarisasi resep meliputi nama bahan yang digunakan, jumlah takaran, cara pembuatan dan jumlah produk yang dihasilkan dalam 1x pembuatan atau 1x resep, standarisasi resep sangat

penting untuk menjaga kualitas dan mutu dari produk karena standar resep juga berfungsi sebagai acuan untuk menghitung cost atau biaya produksi dan harga jual dari unit produk yang dihasilkan, standarisasi juga berpengaruh terhadap minat beli konsumen karena bila sebuah produk memiliki rasa yang berubah ubah maka bisa berpengaruh pada penjualan dan minat beli konsumen akan menurun.

Kelayakan mentega plant-based untuk dikonsumsi dan dijual, mentega plant-based layak untuk dikonsumsi khususnya bagi orang yang menjalankan plant-based diet/vegan dan layak untuk dijual dan dipergunakan di hotel, karena orang yang melakukan pola makan nabati sangat banyak dan pertumbuhannya terus naik dari tahun ke tahun dimana jumlah pilihan produk yang beredar di pasaran sangat terbatas dikala minat beli meningkat, saat ini sangat sedikit pilihan mentega plant-based yang beredar di pasaran dan kebanyakan mentega yang beredar lebih mirip dengan margarin.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan maka dapat disimpulkan sebagai berikut: Potensi Plant-based food di Bali berpotensi untuk dikembangkan dikarenakan pertumbuhan dan ekspansi pergeseran pola makan nabati sangat giat terjadi saat ini, kesadaran masyarakat tentang pola makan sehat meningkat, bisa dilihat dari banyaknya restoran, café dan food market yang bermunculan dan bertemakan plan-based atau vegan khususnya daerah pariwisata di Bali.

Rasa, aroma, tekstur, dan warna mentega plant-based menghasilkan rasa, tekstur, dan aroma yang baik layaknya mentega pada umumnya namun diperlukan perbaikan dari segi warna kelebihan dari mentega plant-based ini tidak menghilangkan unsur susu yaitu susu kedelai dalam pembuatannya.

Kelayakan mentega plant-based untuk dikonsumsi dan dijual yaitu layak untuk dikonsumsi khususnya bagi orang yang menjalankan plant-based diet/vegan dan layak untuk dijual dan dipergunakan di hotel.

### Saran



Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti, maka disarankan: Perlu diadakan pengembangan dalam melakukan pemilihan populasi dan sampel dengan melibatkan para orang-orang yang melakukan pola makan nabati atau vegan agar mendapatkan hasil yang optimal untuk penelitian lebih lanjut.

Untuk kualitas mentega plant-based perlu dilakukan pengembangan dalam indikator warna dengan cara menggunakan alternatif pewarna yang lebih baik.

Untuk kelayakan dikonsumsi dan dijual perlu dilakukan penelitian yang melibatkan masyarakat luas agar mendapatkan hasil yang optimal dalam menentukan kelayakan dikonsumsi dan dijual.

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku

- Hever, J. (2011). *The complete idiot's guide to plant-based nutrition. USA: Penguin Group.*
- Irwansyah. (2006). Pendidikan jasmani, olahraga, dan kesehatan. Yogyakarta: Grafindo.
- Khomsan, A. (2009). Rahasia sehat makanan berkhasiat. Jakarta: Kompas.
- Kotler dan Keller (2009). Manajemen Pemasaran. Jakarta: PT INDEKS Kelompok Gramedia.
- Lea, E., & Worsley, A. (2003). *Benefits and barriers to the consumption of a vegetarian diet in Australia. Public health nutr* 6, 505- 511.
- Lea, E., Crawford, C., & Worsley, A. (2005). *Public views of the benefits and barriers to the consumption of a plant-based diet. Eur J Clin Nutr.*
- Obisesan, (2011). *General health and safety tips, a-z. in the african perspective. USA: Xlibris Corporation.*
- Pantiyasa, I. Wayan., (2013). Pedoman penulisan tugas akhir. Denpasar. Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional.

Sembada, (2006). Informasi & peluang bisnis. Jakarta: Yayasan Swakarya.

Sugiyono, (2008). Statistika Untuk Penelitian. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono, (2014). Statistika Untuk Penelitian. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono, (2012). Statistika Untuk Penelitian. Bandung: Alfabeta

Tuso, P.J., Ismail, M.H., Benjamin & Bartolotto, C. (2013). Nutritional update for physicians: *plant-based diets*. 17(2), 61-66.

### **Jurnal/Prosiding/Disertasi/Tesis/Skripsi**

Amonita. 2015. Pengaruh harga dan kualitas produk terhadap minat beli konsumen pada Pt. Orindo alam ayu(oriflame). Medan. Tersedia pada:

<http://repository.uma.ac.id/bitstream/123456789/11905/1/108320100%20-%20Anita%20Bonita%20-%20Fulltext.pdf>

Budimarwanti.2011. Komposisi dan nutrisi pada susu kedelai.Tersedia pada:

<http://staffnew.uny.ac.id/upload/131877177/pengabdian/KOMPOSISI+DAN+NUTRISI+PADA+SUSU+KEDE LAI.pdf>.

Farida dkk, (2008) dalam Reski (2013). Fungsi mentega dalam olahan roti. Erlangga.

Fatihah billah.2014 Pembuatan mentega dari campuran lemak susu dan minyak kelapa sebagai inovasi produk yang bersifat fungsional.Tersedia pada: <http://repository.unpad.ac.id/froindoor/index/index/docId/37232>.

Handayani.(2021). Gerakan pergeseran pola makan *plant-based*. Tersedia pada: <https://investor.id/lifestyle/gerakan-pola-makan-plantbased-meningkat>

Made Sutrisna.2019. Kualitas *mousse* dengan bahan campuran kunyit.STPBI.

Madji.(2007).Potensi.Tersedia pada:  
<https://www.pengertianmenurutparaahli.net/pengertian-potensi/>.

Neneng Prihatin,Faizah Hamzah,Yusmarini.2018. Pemanfaatan susu kedelai sebagai bahan pensubstitusi susu sapi dalam pembuatan es krim labu kuning. Tersedia pada:  
<https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:8AqmXVoPFAMJ:https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERTA/article/download/21144/20461+&cd=2&hl=en&ct=c lnk&gl=id>.Noviria, dkk  
Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 1 No.1 p.15-25, Oktober 2013 .  
Pembuatan mentega mangga. Tersedia pada:  
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/2>

Purnomo. (2015). Studi deskriptif mengenai kesiapan mahasiswa universitas kristen petra dalam mengkonsumsi *plant-based diet*. Tersedia pada: <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemenperhotelan/article/view/3556>.

Srinovia,M.2016. Pengaruh lama penyangraian tepung ubi jalar dan perbandingan margarin dengan mentega terhadap karakteristik kue kering kaasstengel ubi jalar.Tersedia pada:  
<http://repository.unpas.ac.id/2065/>.