

6. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Bahan baku, formulasi, dan proses pengolahan mempengaruhi karakteristik fisikokimia *meat analog*. Mayoritas protein nabati dapat menghasilkan produk dengan karakteristik berserat dengan cara pengolahan ekstrusi. Protein isolat atau konsentrat dari kedelai, kacang polong, dan gandum masih menjadi sumber protein paling umum *meat analog*. Serangga, jamur, legum, *pseudo-cereal*, dan mikroalga dapat digunakan sebagai komponen protein *meat analog* jika digunakan dengan formulasi yang tepat. Nutrisi dari *meat analog* komersial sudah mencerminkan daging asli, namun juga terdapat produk dengan kandungan garam tinggi. Karakteristik sensori *meat analog* seperti penampilan dan tekstur sudah cukup baik, tetapi masih ditemukan *off-flavor* pada beberapa penelitian. Dampak lingkungan yang dihasilkan oleh pengolahan *meat analog* jauh lebih rendah dari daging asli dan produk olahannya. Produksi *meat analog* menggunakan lebih sedikit lahan dan menghasilkan GHG yang lebih rendah. Orang yang sukar mengurangi konsumsi daging umumnya karena keterikatan hedonis. Alasan orang mau mengadopsi protein alternatif adalah alasan kesehatan dan peduli terhadap lingkungan. Persepsi buruk terhadap *meat analog* lebih banyak datang dari orang yang belum pernah mencoba produk tersebut. Tingkat konsumsi *meat analog* masih jauh jika dibandingkan daging asli. Pangsa pasar *meat analog* juga masih rendah, orang masih lebih mempercayai produk dari daging asli. Strategi perluasan pasar *meat analog* dapat dilakukan dengan menghadirkan lebih banyak produk *hybrid* yaitu produk dengan campuran daging asli dan *meat analog*.

6.2. Saran

Review ini belum dapat mengulas penerimaan konsumen dari *meat analog* komersial disertai uji sensori, survei yang telah dilakukan masih didominasi oleh *tasting meat analog olahan* peneliti itu sendiri atau pengumpulan informasi melalui *questionnaire*. Diharapkan nantinya dapat lebih banyak penelitian yang menggunakan *meat analog* komersial sebagai objek untuk diteliti penerimaannya.