

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Profil Pengunjung

Arti kata profil menurut kamus besar bahasa Indonesia adalah pandangan dari samping (tentang wajah orang); lukisan (gambar) orang dari samping; sketsa biografis; penampang (tanah, gunung, dan sebagainya); grafik atau ikhtisar yang memberikan fakta tentang hal-hal khusus.

Pengunjung adalah seseorang yang datang pada suatu tempat objek dengan maksud apapun hal ini saling berkaitan dengan arti dan makna konsumen. Pengertian konsumen menurut Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI) adalah pemakai barang atau jasa yang tersedia di masyarakat, bagi kepentingan diri sendiri atau keluarganya, atau orang lain yang tidak untuk diperdagangkan.

Berdasarkan Undang-Undang Perlindungan Konsumen (UUPK) konsumen adalah setiap orang pemakai barang dan/atau jasa yang tersedia dalam masyarakat, baik bagi kepentingan sendiri, keluarga, orang lain, maupun makhluk hidup lain dan tidak untuk diperdagangkan, Haris (2017: 56-57)

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa profil pengunjung adalah gambaran seseorang yang datang pada suatu tempat atau objek guna untuk memakai, menggunakan, ataupun membeli barang dan/atau jasa yang ada di masyarakat dan tidak untuk diperdagangkan.

Kotler dan Armstrong (2012: 159-176) mengungkapkan bahwa terdapat 4 faktor yang dapat memengaruhi perilaku pembelian konsumen, yaitu:

a) Faktor budaya

- 1) Budaya: kumpulan nilai dasar, persepsi, keinginan, dan perilaku yang dipelajari oleh anggota masyarakat dari keluarga dan institusi penting lainnya.
- 2) Sub-budaya: kelompok masyarakat yang berbagi sistem nilai berdasarkan pengalaman hidup dan situasi yang umum.
- 3) Kelas sosial: pembagian yang relatif permanen dan berjenjang dalam masyarakat di mana anggotanya berbagi nilai, minat, dan perilaku yang sama.

b) Faktor sosial

- 1) Kelompok: dua atau lebih orang yang berinteraksi untuk mencapai tujuan pribadi atau tujuan bersama.
- 2) Keluarga.
- 3) Peran dan status: peran terdiri dari kegiatan yang diharapkan dilakukan seseorang sesuai dengan orang-orang di sekitarnya. Masing-masing peran membawa status yang mencerminkan nilai umum yang diberikan kepadanya oleh masyarakat.

c) Faktor pribadi

- 1) Usia dan tata siklus hidup
- 2) Pekerjaan
- 3) Situasi ekonomi
- 4) Gaya hidup: pola hidup seseorang yang diekspresikan dalam kegiatan, minat, dan pendapatnya.

5) Kepribadian dan konsep diri: kepribadian mengacu pada karakteristik psikologis unik yang menyebabkan respons yang relatif konsisten dan bertahan lama terhadap lingkungan orang itu sendiri. Konsep diri adalah bahwa kepemilikan seseorang menunjukkan dan mencerminkan identitas mereka.

d) Faktor psikologis

Pilihan pembelian seseorang dipengaruhi oleh empat faktor psikologi utama, yaitu:

- 1) Motivasi: kebutuhan dengan tekanan kuat yang mendorong seseorang untuk mencari kepuasan atas kebutuhan tersebut.
- 2) Persepsi: proses di mana orang memilih, mengatur, dan menginterpretasikan informasi untuk membentuk gambaran dunia yang berarti.
- 3) Pembelajaran: perubahan dalam perilaku seseorang yang timbul dari pengalaman.
- 4) Keyakinan dan sikap: keyakinan merupakan pikiran deskriptif yang dimiliki seseorang tentang sesuatu. Sikap merupakan evaluasi, perasaan, dan tendensi yang relatif konsisten dari seseorang terhadap sebuah objek atau ide.

Pengunjung pada suatu objek wisata memiliki karakteristik dan pola kunjungan, kebutuhan ataupun alasan melakukan kunjungan ke suatu objek wisata masing-masing berbeda hal ini perlu menjadi pertimbangan bagi penyedia pariwisata sehingga dalam menyediakan produk dapat sesuai dengan minat dan kebutuhan pengunjung.

Adapun karakteristik pengunjung meliputi:

- a) Jenis kelamin yang dikelompokkan menjadi laki-laki dan perempuan
- b) Usia adalah umur responden pada saat survei
- c) Kota atau daerah asal adalah daerah tempat tinggal responden
- d) Tingkat pendidikan responden
- e) Status pekerjaan responden
- f) Status perkawinan responden
- g) Pendapatan perbulan responden

Sedangkan pola kunjungan responden merupakan alasan utama perjalanan adalah motif atau tujuan utama dilakukannya perjalanan tersebut meliputi:

- a) Maksud kunjungan yang merupakan tujuan utama melakukan perjalanan wisata.
- b) Frekuensi kunjungan adalah banyaknya kunjungan ke objek wisata yang pernah dilakukan oleh responden.
- c) Teman perjalanan adalah orang yang bersama-sama dengan responden melakukan perjalanan wisata.
- d) Lama Waktu kunjungan adalah jumlah waktu yang dihasilkan responden selama berada di objek wisata.
- e) Besar pengeluaran adalah jumlah pengeluaran atau biaya selama melakukan perjalanan wisata.

2. Vegetarian

a. Sejarah vegetarian

Vegetarian berasal dari bahasa latin *vegetus* yang berarti keseluruhan, sehat, dan hidup. Vegetarian ternyata sudah ada sejak jaman dulu. Sejarah mencatat, vegetarian sudah dipraktikan di India sebagai ritual keagamaan tahun 2000 SM. Pythagoras, seorang ahli matematika yunani merupakan seorang vegetarian dan salah satu orang yang mengajarkan pola makan tanpa daging. Pythagoras mendirikan sekolah yang dimana semua murid-murid menjalankan pola makan vegetarian. Istilah vegetarian dipopulerkan pertama kali pada 30 september 1847 oleh Joseph Brotheron, di Norhwood Villa, Kent, Inggris. Saat itu pula terbentuk satu komunitas vegetarian di Inggris Ara Rossi(2012:4).

Gaya hidup vegetarian sebenarnya sudah dilakukan para masyarakat Indonesia. Di Indonesia secara tradisional suku bangsa Jawa tidak terlalu banyak mengkonsumsi daging dan gemar mengkonsumsi tahu dan tempe dalam menu mereka sehingga dapat dikatakan menjalankan diet semi vegetarian. Tidak di Jawa saja, melainkan di Bali beberapa masyarakatnya juga telah melakukan gaya hidup vegetarian. Hal ini dikarenakan sebagian besar masyarakatnya pemeluk agama Hindu yang tidak memperbolehkan untuk mengkonsumsi makanan dari binatang tertentu yang disucikan oleh keyakinan mereka.

Pada awalnya vegetarian di Indonesia hanya dilakukan oleh beberapa penganut agama Hindu dan Budha saja, dimana hal tersebut dilakukan dengan tujuan untuk mencapai suatu kesempurnaan dalam menjalankan ajaran yang dianut dan diharapkan dengan perilaku tersebut dapat mencapai proses yang

sempurna dalam perjalanan spiritual mereka. Menurut BK. Janaki Padmanabhan konsep vegetarian dalam konteks spiritual terbagi ke dalam dua tingkat, yaitu tingkat mental dan tingkat pemikiran. Mental diartikan sebagai sifat dan sikap yang dimiliki oleh seorang manusia, sedangkan pemikiran diartikan sebagai sebuah karakter yang mendasari seorang manusia. Antara mental dan pemikiran harus saling mengisi satu sama lain. Semakin baik kita menjalankan konsep vegetarian (*Ahimsa*), maka karma baik yang akan kita tuai.

Sebenarnya sudah sejak dahulu pola makan sehat diperkenalkan kepada masyarakat Indonesia. Ada istilah “4 sehat 5 sempurna” yang telah disusun pada tahun 1950- an oleh seorang ahli gizi yaitu Prof. Poerwo Soedarmo. Pola makan ini adalah sebuah *Food Pyramid* yang berisikan norma makan ideal untuk masyarakat Indonesia, yaitu makanan pokok, lauk-pauk, sayur-sayuran, buah-buahan, dan susu. Namun belakangan ini pengaturan pola makan sudah berkembang semakin pesat, tidak lagi membahas makanan pokok dan sebagainya. Saat ini semakin banyak ditemukan berbagai konsep alternatif tentang *healthy food* misalnya berupa diet berdasarkan golongan darah, jus kombinasi, makanan organik, herbal dan juga diet vegetarian.

Pada tanggal 8 Agustus 1998, sebuah komunitas vegetarian didirikan di Indonesia dengan nama *Indonesian Vegetarian Society (IVS)* dengan *motto Save our World*. IVS adalah organisasi vegetarian Indonesia yang bersifat nirlaba dan telah terdaftar menjadi anggota *International Vegetarian Union* sejak tahun 1999. Komunitas ini sebenarnya dulunya pernah tergabung dalam Keluarga Vegetarian Maitreya Indonesia (KMVI), namun pada tahun 1998 mereka berganti nama

dengan *Indonesian Vegetarian Society* (IVS). Menurut Sutrisno, Ketua Umum *Indonesian Vegetarian Society* (IVS), mengungkapkan, anggota IVS saat ini mencapai 85.000 orang. Padahal, satu dekade lalu masih 5.000 orang.

b. Pengertian vegetarian

Vegetarian menurut Susianto (2015:3) dikutip adalah orang yang mengonsumsi produk nabati, dengan atau tanpa susu dan telur, juga menghindari konsumsi daging, unggas dan hewan laut.

Sedangkan menurut Sophie Navita (2016:128) vegetarian adalah cara makan yang tidak lagi mengonsumsi makanan berbasis hewan. Namun, terkadang ada pengecualian untuk telur (*ovo*) dan/ atau produk susu dan turunannya seperti keju, *youghurt*, dan krim (*lacto*). Vegan adalah cara makan yang tidak lagi mengonsumsi makanan berbasis hewan, termasuk juga tidak makan telur, dan/ atau produk susu dan turunannya seperti keju, *youghurt*, dan krim.

Menurut Sarah Chandra (2018:172-174) vegetarian adalah orang atau makanan yang tidak mengandung unsur daging hewani, seperti daging sapi, ayam, ikan, dan segala jenis daging hewan yang disembelih. Telur masih boleh karena tidak mengorbankan hewan. Susu sapi atau hewan lainnya juga masih bisa terkandung di dalam makanan vegetarian.

Dari beberapa pendapat diatas dapat diartikan vegetarian merupakan orang yang memiliki cara makan yang mengonsumsi makanan berbahan dasar nabati meskipun terkadang masih mengonsumsi produk susu, telur, dan turunannya.

c. Jenis vegetarian

Vegetarian memiliki beberapa macam jenis-jenisnya dijelaskan oleh Ara Rossi (2012:9-19) yaitu:

1) Vegetarian fruitarian

kelompok ini pantang mengkonsumsi produk hewani dan tanaman yang langsung mati saat dipanen, seperti lobak dan wortel. Penganut vegetarian fluctarian ini beresiko ke kurangan zat gizi.

2) Vegan

Kelompok ini sama sekali tidak mengonsumsi makanan yang berasal dari hewan, Vegan adalah golongan vegetarian murni, mereka sama sekali tidak menyantap daging, susu, telur, dan hasil olahannya. Mereka hanya makan-makanan yang berasal dari nabati. Pola makan vegan rawan akan kekurangan zat-zat gizi tertentu, mengingat produk hewani yang dipantangkan merupakan sumber protein, oleh sebab itu kelompok vegan harus pintar-pintar mengatur pola makan.

3) Lacto-ovo vegetarian

Kelompok ini masih mau mengonsumsi telur dan susu

4) Ovo-vegetarian

Kelompok ini masih mengonsumsi telur

5) Lacto-vegetarian

Kelompok ini, selain mengonsumsi bahan makanan nabati, masih mengonsumsi susu dan olahannya, seperti youghurt dan keju.

6) Vegetarian *Pesco*

Kelompok ini diperbolehkan menyantap ikan, namun produk nabati tetap merupakan makanan utama.

7) Semi-vegetarian

Kelompok ini paling longgar di bandingkan jenis vegetarian yang lain. Kelompok ini pantang makan daging merah namun masih memperbolehkan makan daging unggas.

Berikut ini ada beberapa jenis-jenis vegetarian yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, menurut Susianto (2018:4-6), yaitu:

- 1) Semi Vegetarian Kelompok ini tidak menyantap daging dalam waktu-waktu tertentu. Misal dalam satu minggu dua hari tidak menyantap daging, sisanya lima hari menyantap daging. Bagi yang sedang dalam tahap transisi menjadi vegetarian juga dapat digolongkan sebagai semi vegetarian.
- 2) *Pesco* Vegetarian Tidak semua vegetarian menghindari makan daging. Contohnya kelompok *pesco* vegetarian. Dengan catatan kelompok ini hanya menyantap daging ikan dan hidangan laut tertentu. Sedangkan daging unggas dan daging merah tidak disantap oleh kelompok *pesco* vegetarian. Kelompok yang juga akrab disebut pescetarianism ini kadang masih menyantap telur dan susu. Namun *pesco* vegetarian seringkali tidak diakui oleh kelompok vegetarian lain.
- 3) *Lacto-ovo* Vegetarian Kelompok ini tidak menyantap daging unggas, daging merah, dan hidangan laut. Namun demikian *lact-ovo* vegetarian masih mengonsumsi produk turunan hewan, seperti susu dan telur.

4) *Vegan Vegetarian* kelompok vegan sama sekali tidak menyantap daging dan produk turunan hewan. Mereka mendapat sumber gizi dari sayur-sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan, umbi-umbian, dan jamur-jamuran. Berikut ini tiga jenis vegan yang sering ditemui Sophie Navita(2016:128-129), yaitu:

(a) *Ethical* vegan

Mereka yang vegan karena alasan etika yang dianut. Mereka sangat peduli pada hewan yang menurut mereka disembelih hanya demi kenyamanan sesaat di mulut saja. mereka yang biasanya sangat mencintai lingkungan hidup. Umumnya, vegan tipe ini, selain tidak makan-makanan berbasis hewan (tentunya), juga tidak memakai produk yang terbuat dari hewan. seperti baju wol, tas kulit, dan kosmetik yang diujikan pada binatang. Bahkan, akan sering menemui vegan tipe ini tidak mendukung eksploitasi hewan yang sering dipraktikan pada kebun binatang, *sea world*, dan sirkus.

(b) *Plant-based* vegan

Orang dalam kategori ini biasanya mengonsumsi makanan berbasis nabati dalam koridor vegan karena alasan kesehatan. Mereka merasa lebih banyak mudarat ketimbang manfaatnya jika mengonsumsi hewan. Garis besar adalah kesehatan. Tidak berarti mereka tidak mencintai hewan, tetapi orang dalam kategori ini masih mengonsumsi seperti produk-produk seperti minyak ikan atau madu jika tubuh membutuhkannya. orang dalam kategori ini juga amat berhati-hati memilih makanan jauh dari minyak, gula, dan makanan yang telah diproses secara pabrikan.

(c) *Junk food* vegan

Orang yang masuk dalam kategori ini mengonsumsi makanan yang berbasis nabati tanpa hewan. Biasanya bermula dari *Ethical Vegan*. Saking besarnya titik fokusnya pada alasan-alasan etika, mereka akan makan apa pun, yang penting bukan dari hewan, biarpun makanannya dikemas secara pabrikan, termasuk *fast food*, *junk food*, *msg food*, dkk.

- 5) Kelompok Vegetarian karena Kepercayaan Ada beberapa kepercayaan seperti Buddha, Hindu, Taoisme, dan Jaina yang memang mengajarkan umatnya untuk tidak menyantap daging. Selain itu masing-masing kepercayaan juga melarang menyantap tumbuhan tertentu, seperti bawang atau umbi-umbian.

Menurut artikel dari Amirsyah dalam vegetarian memiliki beberapa tipe, yaitu :

(a) *Vegan*

Kategori vegetarian pertama adalah vegan. Apabila seorang vegetarian hanya mengonsumsi sayuran, buah, serta biji - bijian saja, itu berarti ia termasuk dalam kategori vegan. Kelompok vegan ini menghindari makanan yang mengandung daging dan juga berbagai hewani, seperti telur dan susu.

Tidak hanya itu, madu juga menjadi salah satu minuman yang tidak boleh dikonsumsi oleh kaum vegan ini. Hal ini dikarenakan madu adalah produk yang didapat dari lebah. Tidak hanya soal makanan saja, tidak sedikit mereka yang adalah vegan juga menghindari berbagai macam barang - barang yang terbuat dari kulit hewan.

(b) *Lacto* Vegetarian

Kategori vegetarian kedua adalah *lacto* vegetarian. Kategori vegetarian yang satu ini tidak terlalu berat seperti kategori vegan. Karena, tipe *lacto* vegetarian ini tidak mengonsumsi berbagai jenis daging baik daging sapi, kambing, ayam, ikan, dan yang lainnya, termasuk juga telur. Tetapi, mereka yang termasuk dalam kategori *lacto* vegetarian ini masih bisa mengonsumsi beberapa produk hewani seperti susu, mentega, keju, dan yoghurt.

(c) *Ovo* Vegetarian

Kategori vegetarian ketiga adalah *ovo* vegetarian. Hampir serupa seperti *lacto* vegetarian, *ovo* vegetarian juga menjadi salah satu kategori vegetarian yang tidak mengonsumsi berbagai jenis daging. Yang membedakan, apabila *lacto* vegetarian mengonsumsi berbagai produk hewani seperti susu, mentega, keju dan beberapa produk hewani lainnya, tipe *ovo* vegetarian ini lebih memilih untuk mengonsumsi telur daripada susu.

(d) *Lacto-Ovo* Vegetarian

Kategori vegetarian keempat adalah *lacto ovo* vegetarian. Anda tentu Sudah bisa menebak dari namanya. Kategori *lacto ovo* vegetarian ini menjadi salah satu kategori yang menggabungkan antara tipe *lacto* vegetarian dan tipe *ovo* vegetarian. Tipe yang satu ini juga menghindari berbagai macam jenis daging. Namun, masih bisa mengonsumsi produk susu dan telur.

(e) *Flexitarian*

Kategori vegetarian kelima adalah *vegan flexitarian*. Bagi Anda para vegetarian pemula, mungkin akan cocok dengan kategori vegetarian yang satu ini. Karena kategori *flexitarian* ini diperbolehkan untuk mengonsumsi daging. Hanya saja, jumlah daging yang dikonsumsi tidak terlalu banyak. Mereka masih bisa mengonsumsi daging ayam, ikan, dan juga berbagai produk hewani, walaupun hanya sesekali.

(f) *Raw Foodist*

Kategori vegetarian keenam adalah *raw foodist*. Kategori vegetarian yang satu ini memang sedikit berbeda dengan kategori vegetarian yang lainnya. Tipe *raw foodist* ini hanya membuat mereka mengonsumsi makanan yang mentah saja atau makanan yang sudah dimasak di bawah suhu 40 derajat celsius. Hal ini dikarenakan, mereka yang termasuk *raw foodist* menganggap bahwa proses makanan bisa merusak berbagai macam zat alami yang ada di dalamnya.

d. Bahan pangan vegetarian

Sumber protein yang diistilahkan daging bagi para vegetarian Ara Rossi (2012:20-22) :

1) Gluten

Gluten adalah daging tiruan yang paling populer di kalangan vegetarian, gluten ini digunakan sebagai olahan seperti daging, rendang, bakso, sate, empal, dan lain-lain. Gluten terbuat dari tepung terigu yang diuleni dengan kaldu, lalu dibilas berkali-kali hingga dihasilkan sari pati tepung yang bertekstur kenyal seperti daging.

2) Proteina

Proteina merupakan olahan yang terbuat dari jagung dan memiliki rasa yang gurih. Proteina memiliki tiga pilihan bentuk, yaitu cincang, kasar, dan irisan.

1) Kaki jamur

Jamur tiram, jamur kancing, jamur hioko, dan semua jenis jamur adalah salah satu jenis tanaman yang rasa dan bentuknya jika sudah diolah hampir menyerupai daging. Jamur tiram atau *oyster mushroom* termasuk jamur yang memiliki kandungan nutrisi seperti B2, vitamin B1, fosfor, besi kalsium, karbohidrat, dan protein.

Beberapa bahan pangan bagi vegetarian untuk mencukupi nutrisi (Karina Padmasuri (2015:27-34)

a) Daun hijau gelap

Daun ini merupakan makanan yang penuh nutrisi untuk tulang seperti kalsium, magnesium, potasium, dan vitamin K. Daun ini bisa langsung dikonsumsi dalam keadaan mentah atau bisa juga dengan cara dimasak. Daun ini menyediakan protein dan lemak serta omega 3 dalam jumlah tidak banyak, namun daun ini mengandung banyak serat dan antioksidan .

b) Kacang

Kacang kaya protein, serat, dan antioksidan. Kacang adalah sumber protein terbaik.

c) Berry

Berry merupakan buah yang memiliki kandungan serat paling banyak serta antioksidan yang meningkatkan sistem kekebalan tubuh.

d) Biji-bijian

Mengandung lemak sehat dan antioksidan seperti vitamin E, serta protein dan karbohidrat.

e) Paprika, wortel dan tomat

Paprika, wortel, dan tomat adalah jenis makanan yang kaya akan warna, dan memiliki kandungan nutrisi yang melimpah. Dianjurkan perbanyak mengonsumsi sayur dan buah aneka warna, karena hal tersebut bisa membantu dalam kecukupan nutrisi.

Sumber-sumber bahan pangan bagi pola makan vegetarian lainnya. Susianto, (2015:35-40) antara lain:

a) Karbohidrat

Karbohidrat merupakan sumber energi pertama sehingga penting bagi tubuh. Karbohidrat terdapat pada beras, jagung, ubi, kentang, tempe, dan tidak terdapat pada daging.

b) Protein

Protein terdapat pada kacang-kacangan (misalnya kacang kedelai, kacang hijau, kacang merah, dan kacang tanah), makanan produk dari kedelai (misalnya tahu, tempe, dan susu kedelai), padi-padian misalnya beras dan gandum), serta biji-bijian (misalnya biji bunga matahari, wijen, dan kuaci). Manusia hanya memerlukan 10-12% protein per hari. Jumlah tersebut setara dengan 45 gram protein per hari bagi wanita (lebih banyak jika sedang hamil, menyusui, atau sangat aktif) dan 55 gram protein per hari bagi pria (lebih banyak jika sangat aktif)

c) Lemak

Lemak berfungsi menyembuhkan jaringan, menghasilkan hormon, dan membawa beberapa vitamin. Lemak yang terbagi dalam beberapa unit yang lebih kecil disebut asam lemak.

d) Vitamin

Tubuh hanya memerlukan jumlah vitamin yang sedikit dalam makanan. Jumlah yang sedikit itu tersedia lengkap dalam berbagai macam makanan nabati, misalnya, sayuran yang memiliki daun yang berwarna gelap dan umbi-umbian berwarna kuning mengandung pro-vitamin A. Vitamin B terdiri atas B1, B2, B3, B6, B12, folat, asam patotenat, dan biotin. Vitamin B terdapat pada kacang-kacangan, biji-bijian, dan sayuran berwarna hijau. Sedangkan vitamin B12 biasanya terdapat pada makanan nabati yang di fermentasi seperti, tempe, miso, dan *sourdough bread*, serta rumput laut, lidah buaya, dan ganggang laut.

Vitamin C berperan sebagai antioksidan bersama dengan vitamin A dan E yang biasa dikenal sebagai anti kanker. Vitamin C terdapat pada buah segar, misalnya jambu biji, nanas, rambutan, nanas, jeruk, dan pepaya, serta tomat, kol, cabai, kentang dan sayuran berwarna hijau. Vitamin D diperoleh tubuh dengan berjemur di bawah sinar matahari selama 20-30 menit per hari. Vitamin E dikenal sebagai tokoferol, vitamin E terdapat pada kecambah, minyak nabati, kacang-kacangan sayuran hijau, dan padi-padian. Vitamin K berperan sebagai salah satu proses pembekuan darah setelah terjadi luka. Vitamin K terdapat pada minyak nabati terutama minyak kedelai serta sayuran hijau tua.

e) Mineral

Berdasarkan jumlah yang dibutuhkan dalam pola maka, mineral digolongkan menjadi dua kelompok. Pertama, mineral utama, dibutuhkan sebanyak 100 mg atau lebih per hari untuk orang dewasa. Kalsium, fosfor, magnesium, sulfur, natrium, kalium, dan klorin merupakan tujuh mineral utama. Kedua, mineral non-utama yang dibutuhkan sebanyak 50 mg atau kurang per hari untuk orang dewasa.

f) Serat

Serat dibagi menjadi dua yaitu serat yang larut air dan serat yang tidak larut dalam air. Serat yang larut air mudah dicerna oleh tubuh misalnya, pektin (apel, stroberi, dan jeruk), musilase (rumput laut), dan gum (oat, biji-bijian, kacang-kacangan, psilium, dan rumput laut). Serat yang tidak larut air sulit dicerna oleh tubuh, misalnya selulosa (wortel, bit, umbi-umbian, dan bekatul), hemiselulosa (kulit ari yang menutupi beras atau gandum), dan lignin (batang, kulit, daun dan sayuran).

e. Manfaat vegetarian

Pola makan vegetarian memberikan berbagai manfaat bagi kesehatan Karina Padmasuri(2015:57-68) antara lain:

1) Kesehatan jantung

Vegetarian memiliki manfaat bagi kesehatan jantung karena hasil penelitian dari Louisiana University saat ini rata-rata AS pemakan daging berpeluang 50% terkena penyakit jantung. Karena daging memiliki kadar lemak yang tinggi. Semakin banyak orang mengonsumsi lemak, maka semakin banyak pula kadar kolesterol dalam darah. Penumpukan kolesterol tersebut akan mengakibatkan

penebalan pada pembuluh darah atau aterosklerosis. Kondisi demikian akan mengakibatkan kelenturan pembuluh nadi berkurang atau tersumbat sehingga aliran darah yang membawa oksigen ke jaringan dinding jantungpun berhenti.

2) Kanker

Hasil penelitian Harvard Nurses Health Studi menyebutkan daging diduga keras berhubungan dengan kanker payudara. *The National Cancer Institute* dalam (Karina Padmasuri, 2015) mengatakan wanita yang setiap hari menyantap daging berpeluang empat kali lebih besar terkena kanker payudara dibanding yang tidak makan daging setiap hari. Sebaliknya resiko pada wanita yang mengonsumsi sayuran setiap hari berkurang 20-30%.

3) Sebagai program diet

Vegetarian dapat digunakan sebagai program diet bagi beberapa penderita penyakit yang harus menghindari makanan berlemak tinggi atau yang mengandung kolesterol jahat. Karina Padmasuri (2015:68). Selain itu mengurangi kelebihan berat badan dan membuat tubuh menjadi ideal. Dan terhindar dari resiko timbulnya penyakit darah tinggi. Dijelaskan juga karena asupan lemak hewani berkurang pada kelompok vegetarian, jadi kelompok vegetarian jarang mengalami kegemukan. Mengonsumsi makanan sehat seperti sayur-sayuran, kacang-kacangan, bijibijian, dan buah-buahan cukup memenuhi kebutuhan tubuh. Serta menjadikan tubuh menjadi ideal. Ara Rossi (2012:76).

4) Bermanfaat bagi tulang

Vegetarian juga bermanfaat bagi tulang, para peneliti menyimpulkan penurunan masa tulang vegetarian berumur 65 tahun sebesar 18%, sedangkan

pada wanita non vegetarian dua kali lebih besar. Tanpa perlu bergantung pada susu, para vegetarian dapat memperoleh kalsium dari bahan makanan lain kaya kalsium, seperti sayuran hijau (bayam, daun katuk, daun pepaya, dan singkong, brokoli), sayuran polong (kacang panjang, kacang hijau, kacang tolo, kedelai, tempe, tahu).

5) Membantu proses metabolisme

Pola makan Vegetarian membantu dalam proses metabolisme, karena karena pola makan vegetarian kaya akan kandungan serat, serta makanan vegetarian juga menyetatkan proses pencernaan dalam tubuh serta mampu membuat kerja usus dan lambung tidak terlalu berat dalam melakukan pengolahan.

6) Terhindar dari racun lemak hewani

Daging hewan yang dikonsumsi terkadang memicu memproduksi steroid dan hormon stress. Hormon inilah yang akan dilepas dialiran darah. Saat dikonsumsi oleh manusia, akan berformasi menjadi racun yang kemungkinan dapat membahayakan tubuh. Tidak hanya itu, hewan potong terkadang disuntik dengan hormon pertumbuhan dengan tujuan agar memiliki daging lebih banyak. Hormon ini memicu terbentuknya berbagai penyakit saat dikonsumsi oleh manusia.

Selain vegetarian sebagai manfaat kesehatan, dinegara maju menjadi vegetarian juga sebagai alasan lingkungan dan etika. Manfaat vegetarian dalam lingkungan dan etika Ara Rossi(2012:96).

a) *Save energy*

Saat ini krisis energi dan pangan merebak ke seantero muka bumi. Dengan menjadi vegetarian, sudah dapat berpartisipasi. Dijelaskan bahwa, bahan makan

hewani membutuhkan lebih banyak konsumsi energi dalam proses produksi dan suplai dibanding makanan nabati. Menurut U.S. Geological Survei, untuk membuat satu tangkup *hamburger* misalnya, dibutuhkan setidaknya 1.300 galon air. Jadi tidak heran jika produk pangan hewani dan *junk food* memerlukan lebih banyak energi dibandingkan dengan mengolah sayuran, buah, dan beras.

b) Mencegah *global warming*

Fakta yang diungkapkan FAO tahun 2006 menjelaskan bahwa daging merupakan komoditif penghasil emisi karbondioksida paling tinggi (20%) bahkan melampaui jumlah emisi gabungan dari semua kendaraan di dunia. Faktanya industri ternak telah menghasilkan 9% racun karbondioksida, 65% nitroksida, dan 37% gas metana. selain itu, industri ternak juga memerlukan banyak energi untuk mengubah ternak menjadi daging siap dikonsumsi. Untuk memproduksi 1 kg daging misalnya, dihasilkan emisi karbondioksida sebanyak 36,4kg Ara Rossi (2012:98).

7) Hak asasi hewan

Banyak orang yang memutuskan menjadi vegan karena berkaitan dengan sikap etis terhadap hak asasi hewan, seperti yang dilakukan oleh WWF atau PETA (*People for Ethical Treatment of Animals*), selain disebabkan oleh ketidaktegaan melihat binatang disembelih untuk dimakan. Inilah alasan etika yang banyak digunakan masyarakat barat. Sementara itu, agama tertentu bahkan menganjurkan untuk tidak mengonsumsi daging.

Dalam artikel yang ditulis dalam harian kompas ada tujuh alasan seseorang menjadi vegetarian dalam, yaitu:

- a) *for animal's sake*. Banyak orang memutuskan menjadi vegan karena tak tega melihat binatang disembelih untuk dimakan.
- b) Hidup lebih berwarna. Sayur dan buah memiliki banyak warna. Semakin berwarna semakin sehat makanan. Misalnya, sayur dan buah berwarna oranye dan hijau, kaya akan beta karoten. Manfaatnya, tak hanya ampuh menangkal radikal bebas, tapi juga menjauhkan tubuh dari sel kanker. Sementara, sayur dan buah berwarna kemerahan, kebiruan dan keunguan seperti plums, ceri, paprika, *blueberry*, dan kedelai hitam, mengandung antisianin. Manfaatnya, mencegah proses oksidasi yang terjadi secara dini dan menimbulkan penyakit degeneratif.
- c) Sehat lebih lama. Dengan menjadi vegetarian, kita terhindar dari semua lemak hewani. Kita tahu, lemak hewani merupakan sumber kolesterol yang jadi salah satu pemicu penyakit jantung dan kanker. Selain itu, tubuh juga akan mendapat banyak serat dari sayuran dan buah. Bahan makanan ini sumber antioksidan yang sangat berguna untuk kesehatan tubuh.
- d) Berat badan stabil. Karena asupan lemak dari hewani berkurang dengan rajin makan sayur dan buah, otomatis tubuh kita mengonsumsi banyak serat. Dijamin, pencernaan akan lancar dan racun-racun di tubuh pun bisa keluar setiap hari, bahkan bisa membantu mendapatkan berat tubuh ideal.
- e) Hemat. Daging merupakan bahan makanan yang harganya mahal. Dengan bervegetarian individu dapat berhemat uang belanja.
- f) Cegah *Global Warming*. Fakta yang diungkap FAO tahun 2006 menjelaskan bahwa daging merupakan komoditi penghasil emisi karbondioksida paling

tinggi 20%). Ini bahkan melampaui jumlah emisi gabungan dari semua kendaraan di dunia. Ternyata industri ternak telah menghasilkan 9% racun karbondioksida, 65% nitrooksida, dan 37% gas metana. Selain itu, industri ternak juga memerlukan banyak energi untuk mengubah ternak menjadi daging siap konsumsi. Untuk memproduksi 1 kg daging saja misalnya, dihasilkan emisi karbondioksida 36,4 kilo.

- g) *Save Energy*. Menurut U.S. Geological Survey, untuk membuat satu tangkup *hamburger*, misalnya membutuhkan setidaknya 1.300 galon air. Jadi, tidak heran jika produk pangan hewani dan *junk food* memerlukan lebih banyak energi dibanding dengan mengolah sayuran, buah dan beras.

B. Hasil Penelitian yang Relevan

Penelitian yang relevan dimaksudkan untuk memberikan gambaran tentang profil konsumen restoran vegetarian Karuna di Semarang. Agar penelitian lebih terarah maka berikut ini diuraikan beberapa penelitian yang relevan dengan penelitian yang akan dilakukan.

Profil dapat mencakup banyak hal seperti dalam jurnal yang berjudul *Profil Teamwork Skill Sebagai Gambaran Kemampuan Kompetitif Mahasiswa oleh Ichda Chayati, Sutriyati Purwanti, Mutiara Nugraheni pada tahun 2014* yang membahas mengenai profil *teamwork skill* yang dimiliki oleh mahasiswa Prodi Pendidikan Teknik Boga dan Teknik Boga, gambaran umum kemampuan kerjasama mahasiswa Prodi Pendidikan Teknik Boga dan Teknik Boga, dan kelas yang memiliki *teamwork skill* yang paling baik dan yang kurang baik diantara semua kelas.

Penelitian Profil Konsumen dan Pesaing pada “Factory Bakery” yang dilakukan oleh Ramdan Slam (2015). Profil yang dimaksud dan dijelaskan dalam penelitian menunjukkan bahwa seg-mentasi yang dilakukan oleh Factory bakery berdasarkan jenis kelamin, jenis pekerjaan, jenis pendidikan, umur, dan asal daerah dari sisi konsumen sedangkan dari sisi produsen dapat dilihat dari segi harga, pelayanan, lokasi, fasilitas, rasa serta bentuk dan variasi.

Meyni F. Saragih (2009), dengan penelitian yang berjudul “Vegetarian Suatu Kajian Kebiasaan Makan Pada Umat Budha Maitreya” dari penelitian ini terdapat pengetahuan bahan makanan yang dimakan setiap harinya, pengetahuan mengenai adanya larangan dari Budha Maitreya untuk makan daging, menyebabkan penganut kepercayaan ini memilih pola makan vegetarian dengan mengatur pola makan yang baik dan menghindari konsumsi hewani. Menurut pengetahuan dan keyakinan yang dianut menjauhkan konsumsi dari hewani, dapat mendekatkan diri pada Tuhan, mengasihi hewan, dan untuk mendapatkan pikiran yang jernih. Serta bertambahnya pengetahuan tentang penyakit dan asupan makanan semakin terjaga. Pengetahuan bahan makan yang dimakan setiap harinya sangatlah tinggi, dimana mereka mengatur pola makan yang baik, serta keuntungan menjadi vegetarian memiliki segudang manfaat dalam kesehatan. Dalam memenuhi kebutuhan akan nutrisi dalam tubuh seseorang harus mengetahui kandungan apa saja yang terdapat dalam makanan yang dia makan. Begitu halnya umat Budha Maitreya, mereka mempunyai pengetahuan yang tinggi tentang vegetarian. Pengetahuan tersebut diperoleh dari orang tua yang di turunkan secara turun temurun juga mereka dapat dari buku-buku yang sekarang ini banyak membahas

tentang vegetarian. Umat Budha Maitreya juga mendapatkan pengetahuan dari seminar-seminar yang sering dilakukan di vihara tentang makanan vegetarian.

Suryani (2011) dengan penelitian yang berjudul “Perilaku Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara Terhadap Pola Makan Vegetarian Tahun 2011”. Hasil dari penelitian ini menjelaskan karakteristik mahasiswa FKM USU memiliki pengaruh yang lebih besar terhadap pola makan vegetarian dari pada sumber informasi. Kelompok referensi teman sangat mempengaruhi mahasiswa FKM USU dibandingkan dengan kelompok referensi lainnya seperti keluarga dan tokoh idola (orang yang disenangi). Tindakan mahasiswa FKM USU terhadap pola makan vegetarian masih berada pada tingkat persepsi, jadi masih kurang pengetahuan mereka mengenai manfaat vegetarian. Hal itu berarti mereka masih mengenal dan memilih pola makan vegetarian tetapi belum mau menjalankannya.

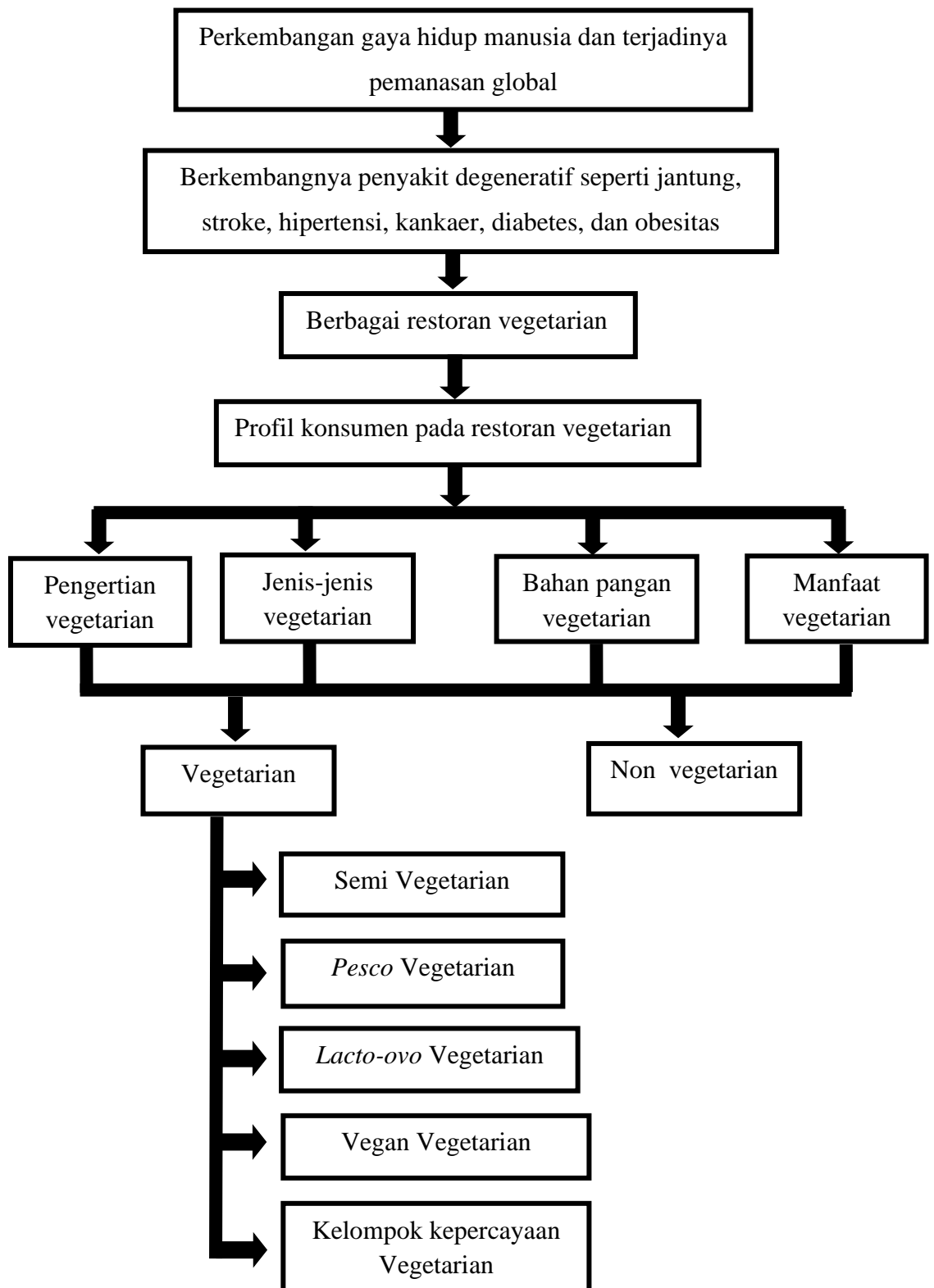
Syahira dan Refi (2014) dengan penelitian yang berjudul “ Analisis Profil Konsumen Menu Breakfast Berdasarkan Preferensi Terhadap Restoran Cepat Saji Di Kota Bandung Tahun 2014”. Hasil penelitian ini memperlihatkan bahwa preferensi secara keseluruhan responden pada penelitian ini adalah Harga dan Rasa, dengan jumlah bobot kepentingan Harga dan Rasa sebesar 72,5%, hal ini mengindikasikan bahwa atribut lainnya yaitu Suasana, Menu, Layanan bukan menjadi hal penting bagi konsumen menu sarapan pagi di restoran cepat saji di Kota Bandung dalam memilih menu sarapan pagi di restoran cepat saji di Kota Bandung. Dari 400 responden yang ada pada penelitian ini terbentuklah tiga kluster konsumen, kluster pertama adalah Mahasiswa Junior. kluster kedua adalah

Mahasiswa Senior, dan terakhir klaster ketiga adalah Pekerja Muda. Mahasiswa Junior, terdiri dari 152 orang, dengan variabel usia, pendidikan dan profesi sebagai faktor utama pembentukan klaster. usia yang dominan dalam klaster pertama ini adalah usia di bawah 20 tahun, pendidikan yang dominan adalah di bawah SMA, dan profesi yang dominan adalah mahasiswa. Preferensi yang signifikan secara positif membentuk klasternya adalah suasana restoran dengan penjagaan keamanan. Preferensi klaster pertama ketika memilih menu sarapan pagi di restoran cepat saji di Kota Bandung diurutkan dari yang paling pertama adalah harga, rasa, menu, layanan, suasana. Untuk variabel harga klaster pertama telah memilih menganggarkan biaya sebesar Rp 5.000,- s.d. Rp 25.000,- untuk membeli menu sarapan pagi di restoran cepat saji, klaster pertama ini menyukai rasa yang sangat enak, menu paket makanan yang termasuk minuman, layanan yang ramah, serta suasana yang jauh dari kebisingan. Mahasiswa Senior, terdiri dari 113 orang, dengan variabel usia, profesi, rata-rata pengeluaran perbulan, teman berkunjung, dan tujuan kedatangan sebagai faktor utama pembentukan klaster. usia yang dominan pada klaster kedua ini adalah usia 20 sampai dengan 29 tahun, dengan profesi yang dominan sebagai mahasiswa, dengan dominan rata-rata pengeluaran perbulan adalah di bawah 1.500.000, serta dominan teman berkunjung adalah bersama teman, dan dengan tujuan kedatangan untuk pertemuan sosial (bersama teman, keluarga, dll). Preferensi yang signifikan secara positif membentuk klaster adalah, lebih memilih menu makanan *family* atau menu makanan dengan porsi keluarga. Preferensi konsumen klaster kedua ketika memilih menu sarapan pagi di restoran cepat saji di Kota Bandung

diurutkan dari yang paling utama adalah harga, rasa, menu, layanan, suasana. Untuk variabel harga klaster kedua telah memilih menganggarkan uang sebesar Rp 5.000,- s.d. Rp 25.000,- untuk membeli menu sarapan pagi di restoran cepat saji, klaster kedua ini menyukai rasa yang sangat enak, menu *family* yaitu menu dengan porsi keluarga, suasana yang disukai klaster ini adalah suasana restoran yang jauh dari kebisingan, serta layanan *delivery*. Pekerja Muda, terdiri dari 135 orang, dengan variabel usia, profesi, pendidikan, teman berkunjung, dan tujuan kedatangan sebagai faktor utama pembentukan klaster. usia yang dominan pada klaster ini adalah usia 20 sampai dengan 29 tahun, profesi yang dominan adalah sebagai pegawai (swasta/negri), pendidikan yang dominan adalah sarjana/S1, serta dominan teman berkunjung adalah bersama teman, dengan tujuan kedatangan hanya untuk makan. Tidak ada preferensi yang secara signifikan membentuk klaster ketiga. Preferensi konsumen klaster ketiga ketika memilih menu sarapan pagi di restoran cepat saji di Kota Bandung diurutkan dari yang paling utama adalah harga, rasa, layanan, menu, suasana. Konsumen pada klaster tiga ini telah menganggarkan dana sebesar Rp 5.000,- s.d. Rp 25.000,-. Klaster ketiga ini menyukai rasa yang sangat enak, menyukai layanan yang ramah, dengan menu makanan dengan porsi keluarga, serta suasana restoran yang jauh dari kebisingan.

C. Kerangka Berpikir

Profil pengunjung memiliki latar belakang yang berbeda-beda dan keinginan konsumsi makanan yang berbeda pula. Berikut profil pengunjung yang banyak dan mudah dijumpai yaitu, jenis kelamin, pekerjaan, jumlah penghasilan, usia, sumber informasi, teman berkunjung, dan intensitas waktu berkunjung. Banyaknya jenis makanan yang ada saat ini membuat konsumen menjadi lebih pandai dalam memilih konsumsi makanan untuk dirinya sendiri agar tubuh tetap sehat. Restoran Vegetarian di Semarang memiliki beberapa kekurangan seperti harga makanan yang mahal dan pemanfaatan sosial media yang kurang optimal tetapi banyak konsumen yang datang dan menikmati makanan, serta dari makanan yang disajikan oleh Restoran Vegetarian dapat dilihat bahwa profil pelanggan termasuk dalam penganut vegetarian dari berbagai jenis. Jenis-jenis. Terdapat lima jenis vegetarian yang sering ditemui yaitu, semi vegetarian, *pesco* vegetarian, *lacto-ovo* vegetarian, vegan vegetarian, dan vegetarian kelompok kepercayaan. Hal tersebut menginspirasi peneliti untuk meneliti profil pengunjung pada Restoran Vegetarian di Semarang. Dapat dilihat pada Gambar 1. Kerangka Berpikir berikut :



Gambar 1. Kerangka Berpikir

D. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian merupakan penjabaran dari rumusan masalah, maka pertanyaan penelitian dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimanakah profil pengunjung pada restoran vegetarian Karuna?
2. Bagaimanakah kategori vegetarian pengunjung pada restoran vegetarian Karuna?