

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Soto ayam merupakan masakan yang terbuat dari kuah kaldu ayam dengan ciri khas kuahnya yang berwarna kuning karena adanya penambahan kunyit. Pada umumnya, bumbu soto ayam terbuat dari campuran rempah yang terdiri dari; bawang merah, bawang putih, kunyit, lengkuas, jahe, daun salam, daun jeruk purut, daun sereh, garam, gula dan lada. Rasa soto ayam akan terasa lebih nikmat dan khas apabila ditambahkan bandeng pada campuran rempah tersebut. Bandeng dapat memberikan rasa gurih pada soto ayam sebab bandeng mengandung senyawa penyumbang rasa gurih/umami yaitu asam glutamat sebesar 1,268% (b/b) (Hafiludin, 2015). Penggunaan jumlah bandeng yang tepat dapat meningkatkan rasa gurih soto ayam.

Dewasa ini, bumbu masakan telah banyak diproduksi, salah satu bumbu masakan tersebut adalah bumbu soto ayam. Bumbu soto ayam yang beredar di pasaran umumnya berupa bumbu basah (pasta). Bentuk pasta merupakan campuran rempah segar yang tidak melalui proses pengeringan. Bumbu soto yang berbentuk pasta ini, umumnya belum memiliki campuran ikan bandeng di dalamnya, sehingga rasa gurih khas bandeng tidak muncul pada soto ayam tersebut. Kelemahan bumbu pasta yang lain ialah; bumbu pasta dianggap kurang praktis dalam penggunaannya karena apabila ingin menggunakan hanya setengah bumbu pasta, maka setengah bumbu pasta yang tidak digunakan akan cepat rusak karena kemasannya sudah terbuka.

Ide untuk membuat granula bumbu soto ayam didasari alasan karena pada bubuk bumbu soto ayam dengan penambahan ikan bandeng masih memiliki kelemahan. Kelemahan tersebut yaitu; bubuk bumbu soto ayam

dengan penambahan ikan bandeng memiliki sifat mudah kempal karena bersifat higroskopis (mudah menyerap air) karena luas permukaannya yang besar. Sifat tersebut dapat berdampak pada bubuk bumbu soto ayam yang mudah rusak. Berdasarkan permasalahan ini, maka muncullah ide untuk melakukan penelitian membuat bumbu soto ayam dengan penambahan ikan bandeng yang di-granulasi. Metode granulasi dilakukan dengan tujuan untuk memperbaiki kelemahan bubuk bumbu soto ayam tersebut. Sifat granula bumbu soto ayam yang diharapkan adalah; tidak mudah kempal, memiliki umur simpan yang panjang, dapat mempertahankan warna soto yang khas, praktis dan mudah larut dalam air panas.

Granulasi merupakan proses pengikatan beberapa partikel menjadi satu sehingga memiliki massa dan bentuk lebih besar yang disebut sebagai granula. Proses pengikatan ini dapat dilakukan dengan cara kompresi atau dapat menggunakan senyawa *binder* (Tousey, 2002). Senyawa *binder* yang digunakan untuk membentuk granula merupakan senyawa yang mampu membantu mengikat partikel satu sama lain sehingga membentuk granula (Tousey, 2002). Pada penelitian ini digunakan metode granulasi basah karena proses granulasi yang mudah dan tidak membutuhkan keahlian khusus, selain itu metode granulasi sesuai untuk sebagian besar senyawa *binder* (Muralidhar *et al.*, 2016; Jannat *et al.*, 2016)

Senyawa yang dipilih dalam penelitian ini adalah maltodekstrin. Penggunaan maltodekstrin didasari alasan karena maltodekstrin memiliki beberapa keunggulan. Keunggulan tersebut diantaranya; maltodekstrin merupakan salah satu *binder* yang tepat untuk digunakan dalam metode granulasi basah, selain itu maltodekstrin dengan nilai DE rendah maupun tinggi dapat digunakan sebagai *binder* karena memiliki kemampuan mengikat partikel dalam kondisi basah, maltodekstrin dapat larut dalam air dingin, tingkat kelarutannya tinggi, dan tidak terlalu mempengaruhi tingkat

viskositas larutan yang dihasilkan (Shiple, 2011). Maltodekstrin atau juga dikenal sebagai padatan sereal terhidrolisis, dan merupakan produk konversi pati yang mengandung jumlah dekstrosa dan maltosa yang relatif kecil. United States Pharmacopeia and National Formulary mendefinisikan maltodekstrin sebagai campuran sakarida non-manis, dan merupakan polimer yang terdiri dari unit D-glukosa, dengan Dextrose Equivalent kurang dari 20 (Mollan and Celik, 1996).

Pada penambahan 1% maltodekstrin pada bubuk soto ayam, didapatkan hasil bahwa granula belum terbentuk, sedangkan pada penambahan 13% maltodekstrin, granula yang terbentuk ukurannya terlalu besar dan sulit larut dalam air. Berdasarkan hal ini, maka ditetapkan bahwa konsentrasi penambahan maltodekstrin minimal adalah 2% (b/b), sedangkan penambahan maltodekstrin maksimal adalah 12% (b/b). Pada penelitian ini digunakan perlakuan penambahan maltodekstrin sebesar 2%, 4%, 6%, 8%, 10%, dan 12% (b/b) dari berat total bubuk bumbu soto ayam dengan penambahan ikan bandeng.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisikokimia granula bumbu soto ayam dengan penambahan ikan bandeng.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisikokimia granula bumbu soto ayam dengan penambahan ikan bandeng?

**1.3. Tujuan Penelitian**

Mengetahui pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisikokimia granula bumbu soto ayam dengan penambahan ikan bandeng.

**1.4. Manfaat Penelitian**

Menghasilkan granula bumbu soto ayam dengan penambahan ikan bandeng yang bersifat praktis dan mudah larut dalam air panas.