

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Patties merupakan produk *restructured meat* yang menjadi bagian utama dalam produk *hamburger*. *Patties* merupakan produk olahan daging berbentuk pipih dengan ketebalan 1-2 cm dengan lebar yang hampir sama dengan roti *burger*. Pembuatan *patties* umumnya memanfaatkan daging cincang sapi, ayam, atau babi dengan proporsi daging minimal 80% dengan jumlah lemak 20-30% (Ramadhan dkk., 2011). Jumlah daging yang tinggi dalam *patties* dapat meningkatkan *juiciness* daging dan memberikan rasa nikmat saat dikonsumsi bersamaan dengan roti *burger*.

Daging yang digunakan dalam *patties* dapat disubstitusi dengan bahan lain yang dapat menggantikan sebagian fungsi daging dalam membentuk karakteristik *patties* sebagai pembentuk bodi, tekstur, dan pemberi *juiciness patties*, seperti dengan pemanfaatan pisang kepok putih. Pemanfaatan pisang kepok putih didasarkan pada beberapa pertimbangan, yaitu bahwa pisang kepok putih mengandung polisakarida yang dapat berperan dalam mempertahankan karakteristik *patties* sebagai *filler*, di antaranya pati, pektin, dan serat. Pisang kepok putih juga memiliki kandungan serat sebesar 2,60 gram per 100 gram pisang kepok putih (Wibowo, dkk., 2008) yang berfungsi sebagai pemerangkap air dalam *patties* dan dapat meningkatkan kesehatan pencernaan setelah dikonsumsi.

Pisang kepok putih memiliki jumlah pati yang tinggi yaitu mencapai 20,53% per 100 gram bahan (Wibowo, dkk., 2008). Pati pada pisang kepok putih berfungsi sebagai *filler* yang dapat mengurangi persentase susut masak selama proses pemasakan *patties* (Lengkey, dkk., 2009). Pati pisang kepok putih selama proses pematangan *patties* mengalami gelatinisasi (suhu gelatinisasi $< 90^{\circ}\text{C}$) (Wibowo, dkk.,

2008). Gelatinisasi pati dan penurunan persentase susut masak oleh pati pisang kepok putih akan mempengaruhi kekompakan produk *patties* yang dihasilkan.

Pektin pisang kepok putih mencapai 0,94% per 100 gram bahan (Baker,1997). Pektin merupakan polisakarida larut air yang dapat membentuk gel selama proses pemanasan (Chahyaditha,2011). Proses pemanasan menyebabkan pektin menggumpal dan membentuk serabut-serabut halus (suatu struktur gel) yang dapat menahan cairan (Yulistiani, dkk., 2013) sehingga pembentukan gel oleh pektin dapat memberikan pengaruh terhadap daya ikat air (*water holding capacity*) *patties* dan *juiceness patties*.

Serat pisang kepok putih mencapai 2,60 gram per 100 gram pisang kepok putih (Wibowo, dkk., 2008). Serat dapat membantu pengikatan air sehingga dapat meningkatkan *Water Holding Capacity* (WHC) dan *juiceness patties*. Serat juga dapat meningkatkan kesehatan pencernaan bagi konsumen.

Pisang kepok putih dalam kondisi masak memiliki kadar air yang tinggi, yaitu mencapai 70,7% dari 100 gram buah pisang kepok (Wibowo, dkk., 2008). Pisang kepok putih ketika dikonsumsi memiliki rasa yang tawar dan tidak terasa manis atau masam serta aroma pisang yang sangat lemah, sehingga rasa dan aroma pisang kepok putih yang ditambahkan pada adonan *patties* tidak tampak (tidak menonjol). Pisang kepok putih tumbuh baik musim kemarau dan musim hujan dan memiliki persebaran populasi yang merata sehingga pisang kepok putih mudah diperoleh.

Dalam penelitian *patties* ayam pisang digunakan penambahan daging ayam bagian dada. Dada ayam merupakan golongan daging putih (mioglobin rendah), memiliki serabut otot kasar dan pendek (Lawric,1985). Serabut otot kasar pada dada ayam dapat mempengaruhi karakteristik tekstur *patties*. Daging dada ayam memiliki rasa yang khas dan diterima

oleh semua kalangan. Daging dada ayam juga dipilih karena dada ayam merupakan proporsi terbesar dari karkas ayam. Karkas dada ayam memiliki proporsi daging lebih besar daripada tulang, sehingga mendukung preparasi dan efisiensi proses pengolahan *patties*. Protein larut air dan garam dalam daging dada ayam nantinya akan terekstrak keluar dan berfungsi sebagai *binder* yang menjaga kestabilan pengikatan air dalam produk *patties*.

Al-Bahouh, dkk, (2012) menyatakan bahwa jumlah minimal daging dalam *patties* adalah 55% dari berat total *patties*. Modifikasi proporsi *patties* dengan pisang kepok putih yang terlalu rendah tidak dilakukan dengan alasan pengurangan jumlah daging menjadi tidak signifikan. Pengurangan jumlah daging dalam *patties* diharapkan dapat terwujud dengan adanya penelitian modifikasi proporsi *patties* dengan pisang kepok putih. Proporsi pisang kepok putih dalam *patties* ditingkatkan hingga batas minimal penggunaan daging dalam *patties*, yaitu 55%. Penambahan pisang kepok putih dalam konsentrasi tertinggi dalam penelitian (45%) diharapkan dapat diterima konsumen agar dapat meningkatkan penganekaragaman produk *patties*, dan diversifikasi pemanfaatan pisang kepok putih.

Potensi fisikokimia dan organoleptik pisang kepok putih untuk dijadikan sebagai bahan untuk memodifikasi proporsi daging pada *patties* perlu ditinjau lebih lanjut sehingga dapat diketahui pengaruhnya terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *patties* yang dihasilkan serta dapat diketahui proporsi penambahan pisang kepok putih yang tepat dalam *patties*. Pada penelitian ini digunakan kombinasi proporsi daging ayam dan daging buah pisang kepok putih sebagai bahan baku *patties* dalam tujuh level perlakuan, yaitu penggunaan buah pisang kepok putih dengan konsentrasi 15%, 20%, 25%, 30%, 35%, 40%, dan 45%. Penelitian ini

dilakukan untuk mendapatkan konsentrasi daging buah pisang kepek putih yang tepat dalam pengolahan *patties*.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah pengaruh proporsi pisang kepek putih dan daging dada ayam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *patties* ayam pisang ?
2. Berapakah proporsi pisang kepek putih dan daging dada ayam yang tepat untuk menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik *patties* ayam pisang yang dapat diterima konsumen?

1.3. Tujuan Penulisan

1. Mengetahui pengaruh proporsi pisang kepek putih dan daging dada ayam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *patties* ayam pisang.
2. Mengetahui proporsi pisang kepek putih dan daging dada ayam yang tepat untuk menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik *patties* ayam pisang yang dapat diterima konsumen.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan informasi tentang pemanfaatan pisang kepek putih yang bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis pisang kepek putih, diversifikasi produk *patties*.