

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Snack merupakan makanan ringan yang dikonsumsi saat santai atau sebelum jam makan. *Snack* yang telah beredar dan lebih sering dijumpai di Indonesia saat ini ialah *snack* berbasis karbohidrat (pati) seperti *snack* jagung, kentang, beras, dan sebagainya. Konsumsi karbohidrat yang terlalu tinggi yaitu berasal dari makanan pokok dan juga konsumsi *snack-snack* yang berbasis karbohidrat lainnya dapat menyebabkan efek negatif misalnya kegemukan karena kelebihan karbohidrat akan diubah dan disimpan dalam bentuk lemak di dalam tubuh. Usaha untuk mengatasi konsumsi karbohidrat yang terlalu tinggi tersebut ialah dengan inovasi produk yang berbasis protein sehingga kecukupan gizi masyarakat Indonesia dapat seimbang. *Snack* berbasis protein hewani selama ini belum banyak diproduksi di Indonesia meskipun sudah banyak di negara lain seperti Jerman, Jepang, Korea, bahkan Thailand. Inovasi *snack* berbasis protein hewani ini sebagai salah satu alternatif dalam pemenuhan kecukupan protein harian di Indonesia yang masih tertinggal jauh dibandingkan masyarakat luar negeri. Tingkat konsumsi protein hewani di Indonesia hanya 4,7 gram/orang/hari. Angka tersebut sangat rendah jika dibandingkan dengan negara lain misalnya Malaysia, Thailand, Filipina yang konsumsi protein hewannya rata-rata 10 gram/orang/hari, sedangkan Korea, Brasil, dan China sekitar 20-40 gram/orang/hari (Saleh, 2011).

Snack beef merupakan produk makanan ringan berbasis protein hewani daging sapi yang belum dikembangkan di Indonesia. Oleh karena itu, peneliti melakukan inovasi produk dengan cara memodifikasi proses pembuatan untuk memperoleh *snack beef* yang sesuai dengan

karakteristik yang dikehendaki. Daging sapi yang digunakan dalam pembuatan *snack beef* dihaluskan terlebih dahulu sehingga diperoleh *snack beef* yang memiliki karakteristik sebagai berikut: berbentuk suatu lembaran tipis (1 mm), kering, rasa khas dominan daging sapi, tekstur renyah, dan berwarna coklat kemerahan. Pembuatan *snack beef* menggunakan garam sebagai pemberi rasa pada *snack* dan pati yang berfungsi untuk meningkatkan kerenyahan *snack beef* yang dihasilkan.

Pada penelitian ini digunakan daging sapi sebagai bahan baku pembuatan *snack beef* yang didasarkan pada beberapa alasan antara lain: kandungan proteinnya cukup tinggi yaitu sebesar 18,8 g/100 gram bahan (DKBM, 1996) dan karakteristik dari daging sapi itu sendiri, yakni aromanya yang kuat dan warnanya yang menarik karena tergolong dalam *red meat* sehingga diharapkan *snack beef* yang dihasilkan memiliki rasa dominan dari daging sapi dan memiliki warna yang juga menarik.

Bagian daging sapi yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging sapi bagian paha dan has dalam (lulur dalam) sebagai bahan baku pembuatan *snack beef*. Kedua jenis potongan daging ini dipilih karena ketersediaannya yang cukup banyak dan sering digunakan untuk pengolahan daging misalnya *steak*, bakso, dan sebagainya.

Tenderloin (has dalam atau lulur dalam) adalah bagian karkas yang ada di bagian punggung dan merupakan daging yang paling empuk dibandingkan bagian daging lainnya oleh sebab itu has dalam umumnya digunakan untuk pembuatan *steak*. Tekstur daging has dalam yang empuk dapat mempengaruhi karakteristik *snack beef* yang dihasilkan yaitu kurang kompak dan mudah rapuh. Akan tetapi, dilihat dari segi komposisi gizinya, has dalam memiliki kadar protein yang lebih rendah dibandingkan paha sapi yaitu 16,9% dan kadar lemaknya tinggi yaitu sebesar 26,7% (Price dan Schweigert, 1987). Namun dengan kadar lemak

yang tinggi dapat memberikan rasa yang lebih gurih dan aroma yang lebih kuat.

Daging paha (*round*) merupakan bagian daging yang kurang lunak (liat) karena bagian ini lebih banyak digunakan untuk beraktivitas dibandingkan dengan bagian has dalam sehingga jaringan ikat dan kandungan kolagen yang terdapat di bagian paha cukup tinggi. Hal ini menyebabkan jaringan antar daging lebih rapat sehingga umumnya digunakan dalam pembuatan bakso. Sifat ini diharapkan dapat menyebabkan *snack beef* yang dihasilkan tidak mudah rapuh dan menghasilkan tekstur yang kompak. Keuntungan penggunaan daging bagian paha juga dapat dilihat dari segi ekonomis dan komposisi gizinya. Menurut Price dan Schweigert (1987), kadar protein pada paha sapi yaitu sebesar 20,2% dan kadar lemak paha sapi cukup rendah yakni 12,3% sehingga preparasi pembuatan produk menjadi lebih mudah. Selain itu, harga daging sapi bagian paha relatif lebih murah dibandingkan daging bagian has dalam sehingga hal ini juga menjadikan *snack* yang dihasilkan lebih ekonomis.

Penelitian pendahuluan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa *snack beef* yang dibuat baik dengan menggunakan daging sapi bagian paha maupun has dalam, tetap membutuhkan peranan pati untuk meningkatkan kerenyahan *snack beef* yang dikehendaki. Pati yang digunakan pada penelitian ini ialah tapioka. Didasarkan pada penelitian pendahuluan yang telah dilakukan, penggunaan tapioka dapat memperbaiki karakteristik *snack* yang diinginkan yaitu kompak dan renyah. Ditinjau dari sifat fisikokimianya, ukuran granula tapioka cukup besar yaitu 5-35 μ m sehingga dapat menyerap air lebih banyak. Rasio amilopektin yang lebih tinggi daripada amilosa dapat mempertahankan keberadaan air dengan baik sehingga *snack* yang dihasilkan bersifat ringan dan porus saat digoreng. Pemilihan konsentrasi pati yang tepat

perlu dilakukan supaya dapat diperoleh hasil yang maksimal baik dari sifat fisikokimia maupun sifat sensori yang akan mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen.

Penelitian ini akan mengkombinasikan antara perbedaan penggunaan bagian daging sapi (paha dan has dalam) dan konsentrasi tapioka untuk menghasilkan *snack beef* dengan sifat fisikokimia dan organoleptik yang dapat diterima oleh konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

- (1) Bagaimana pengaruh perbedaan bagian daging sapi (paha-has dalam) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack beef*?
- (2) Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi tapioka yang tersarang dalam bagian daging sapi (paha-has dalam) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack beef*?
- (3) Bagian daging sapi dan konsentrasi tapioka manakah yang dapat menghasilkan *snack beef* yang paling disukai oleh konsumen?

1.3. Tujuan Penelitian

- (1) Untuk mengetahui pengaruh perbedaan bagian daging sapi (paha-has dalam) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack beef*.
- (2) Untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi tapioka yang tersarang dalam bagian daging sapi (paha-has dalam) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack beef*.
- (3) Untuk mengetahui jenis bagian daging sapi dan konsentrasi tapioka yang dapat menghasilkan *snack beef* yang paling disukai oleh konsumen.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini dapat menghasilkan inovasi produk *snack* berbasis protein hewani (daging sapi) serta dapat menghasilkan *snack beef* yang disukai oleh konsumen.