BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang.

Daging sintetis sebagian besar terbuat dari protein kedelai; konsentrat atau isolat protein kedelai, yang diproses menjadi protein pekar (*Texturized Vegetable Protein* atau TVP) atau protein pintal (*Spun Vegetable Protein* atau SVP) dengan penambahan bahan pengikat, flavor, pewarna, *stabilizer*, dan suplementasi zat gizi (Wolf dan Cowan, 1971 dalam Koswara, 1995), dan produk-produknya dapat berupa bacon sintetis, daging asap sintetis, ham sintetis dan lain-lain (Koswara, 1995).

Pembuatan daging sintetis dari protein kedelai memerlukan proses yang rumit dan sampai saat ini produk-produk daging sintetis dari protein kedelai masih diimpor sehingga harga jualnya menjadi cukup tinggi. Oleh karena itu, diupayakan pembuatan daging sintetis dari bahan lain dengan metode yang lebih sederhana dan murah; yaitu pembuatan daging sintetis dari protein gluten, yang diekstrak dari tepung terigu, dengan penambahan pewarna dan bumbu-bumbu dan dilakukan pengukusan sehingga diperoleh daging sintetis yang bermutu baik.

Daging sintetis dari protein kedelai memiliki kadar dan kualitas protein yang lebih tinggi daripada daging sintetis dari protein gluten (Lecomte, Zayas, dan Kastner, 1993). Salah satu cara meningkatkan kadar dan kualitas protein daging sintetis dari protein gluten adalah dengan menambahkan kedelai rebus giling sebesar 25% (Senduk, 1994).

Pembuatan daging sintetis olahan dapat ditambahkan telur agar didapatkan tekstur yang homogen dan kompak tetapi kendalanya adalah tidak semua orang dapat mengkonsumsinya. Simorangkir (1983) menyatakan bahwa protein gluten mempunyai sifat dapat mengikat adonan sehingga untuk mendapatkan tekstur yang kompak dapat ditambahkan protein gluten sebagai pengganti telur.

Pembuatan daging sintetis olahan yang diperkaya dengan kedelai rebus giling dan 60% protein gluten dengan pengukusan telah dilakukan oleh Senduk (1994), dengan nilai citarasa agak disukai oleh panelis: 5,27 (netral), kadar air dan protein tertinggi: 64,61% dan 22,91%, tekstur yang terlunak: 12,69 mm/3 gr/30 detik, dan nilai tekstur-organoleptik paling agak tidak disukai oleh panelis: 4,33 (netral).

Penambahan karaginan pada produk ham masak dan sosis unggas meningkatkan dan mengefisiensikan pengikatan air sehingga menghasilkan tekstur yang kukuh, dan pada produk daging kalengan dan produk-produk ikan, membentuk gel pelapis sehingga melindungi flavor produk. Pada daging sintetis yang dibuat dari kasein dan berbagai protein nabati melalui proses pemintalan-serat dapat ditambahkan karaginan sebesar 1% (Whistler dan Miller, 1993). Penambahan karaginan pada daging sintetis olahan, diharapkan dapat memperbaiki tekstur menjadi kukuh sehingga disukai oleh konsumen dan memperbaiki nilai citarasa.

Permasalahan yang muncul adalah konsentrasi karaginan berapakah yang ditambahkan untuk memperbaiki tekstur daging sintetis olahan sehingga disukai oleh konsumen.

1.2. Tujuan Penelitian.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh penambahan karaginan terhadap karakteristik daging sintetis olahan dan untuk menentukan konsentrasi karaginan yang terbaik dari daging sintetis olahan yang dihasilkan.

1.3. Manfaat Penelitian.

Penelitian ini bermanfaat untuk mendapatkan konsentrasi karaginan yang terbaik agar dihasilkan tekstur daging sintetis olahan yang kukuh dan disukai oleh konsumen.