BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut UU Kesehatan No. 23 Tahun 1992, kesehatan adalah keadaan sejahtera badan, jiwa, dan sosial yang memungkinkan semua orang hidup produktif secara sosial dan ekonomi.[1] Sehat merupakan hak asasi setiap warga negara yang diatur dalam konstitusi Indonesia. Tidak hanya sebagai hak, ”sehat” menjadi kewajiban negara karena sejatinya komponen tersebut merupakan investasi penting bagi suatu bangsa. Kini rakyat Indonesia mengalami empat transisi masalah kesehatan yaitu transisi demografi, epidemiologi, gizi, dan transisi perilaku.[2]

Transisi demografi ditandai dengan usia harapan hidup yang meningkat, berakibat penduduk usia lanjut bertambah dan meningkatkan kasus geriatri. Sementara masalah kesehatan pada bayi, balita, remaja, dan ibu hamil belum berkurang. Transisi epidemiologi berupa pergeseran penyakit menular menjadi penyakit tidak menular. Penyakit menular tetap eksis dari tahun ke tahun. Di sisi lain penyakit tidak menular kasusnya makin banyak dari tahun ke tahun.[2]

Transisi ketiga terjadi pada sektor gizi. Di satu sisi kita berhadapan dengan kasus penduduk gizi lebih (kegemukan atau obesitas), sementara kasus gizi kurang masih tetap terjadi. Pola makan atau diet erat kaitannya dengan hipercholesterolemia yang merupakan salah satu faktor resiko terjadinya penyakit jantung koroner (PJK). Pola makan atau diet merupakan salah satu faktor lingkungan utama penyebab timbulnya PJK melalui kolesterol darah.

Obesitas khususnya obesitas central merupakan faktor risiko penyakit kardiovaskuler yang juga dapat dimodifikasi atau diperbaiki.[3] Transisi keempat adalah pada pola perilaku (gaya hidup). Perilaku hidup ”modern”, atau lebih tepatnya *”sedentary”* mulai menjadi kebiasaan baru bagi masyarakat. Gaya hidup serba instan, termasuk dalam memilih bahan pangan, dan kurang peduli aspek kesehatan.[2] Keempat transisi tersebut tentunya sangat berkaitan dikarenakan pola makan yang tidak sehat yang tinggi akan lemak jenuh dan gula seringkali menyebabkan obesitas dan gaya hidup yang jarang bergerak (kurang olahraga dan aktifitas fisik) akan memperparah hal tersebut dan pada akhirnya bisa memicu timbulnya masalah kesehatan.

Masyarakat Indonesia sendiri memiliki pola makan yang cenderung senang kepraktisan sehingga konsumsi makanan cepat saji atau fast food serta warung makan amat berjamur dimanapun khususnya perkotaan. Kondisi ini didukung alibi ‘‘sibuk sehingga tidak sempat masak sendiri’’ sehingga lebih memilih membeli. Salah satu warung makan yang berjamur di seluruh Indonesia adalah warung makan atau restoran Padang. Restoran Padang sendiri menyajikan berbagai masakan khas Padang yang memiliki ciri pedas dan bersantan salah satunya olahan rendang. Salah satu penyebab tingginya lemak jenuh pada rendang adalah karena adanya santan sebagai bahan utama selain daging sapi yang dimasak selama berjam-jam hingga menghasilkan minyak. Bahkan menurut pemilik usaha Rendang Minang Culinary dikutip dari laman kompas.com di Padang olahan rendang dimasak selama 2 hari dengan

api kecil untuk mendapatkan rendang yang kering sempurna. Pemasakan yang cukup lama tersebut menyebabkan terbentuknya asam lemak bebas, semakin lama dimasak asam lemak bebas akan semakin tinggi.

Santan kelapa segar sering digunakan dalam pembuatan rendang karena menguatkan rasa dan aroma tetapi karena faktor kepraktisan atau malas apabila harus memeras dan memarut kelapa maka santan kemasan mulai digunakan sebagai pengganti santan kelapa segar. Santan kemasan memiliki dua bentuk yaitu cair dan bubuk. Santan bubuk memiliki kelebihan yang lebih tahan lama jika dibandingkan dengan santan cair dikarenakan apabila tidak habis sekali pakai maka dapat disimpan rapat dan digunakan kembali. Selain penggunaan santan kemasan sebagai pengganti santan kelapa segar muncul inovasi pengganti santan dari susu sapi tepatnya di kota Padangpanjang. Kemudian pada zaman *millenial* ini muncul berbagai jenis krimer komersial salah satunya yang memiliki klaim tinggi serat dan dapat menggantikan santan yaitu FiberCreme. FiberCreme merupakan krimer bubuk yang dapat meningkatkan cita rasa makanan dan minuman dengan rasa lembut dan *creamy* seperti halnya susu sapi atau santan, tetapi lebih baik untuk kesehatan dengan klaim bebas laktosa, bebas gluten dan rendah gula.

Maka berdasarkan uraian tersebut, peneliti bermaksud untuk melakukan penelitian mengenai penggunaan santan kemasan, susu sapi, serta krimer komersial sebagai variasi bahan pengganti santan kelapa segar dalam proses pembuatan rendang daging sapi yang nantinya akan ditinjau sifat fisik, organoleptik, kandungan protein serta mutu lemak.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah ada perbedaan penggunaan santan kemasan, susu sapi, dan krimer komersial terhadap sifat fisik rendang daging?
2. Apakah ada perbedaan penggunaan santan kemasan, susu sapi, dan krimer komersial terhadap sifat organoleptik rendang daging?
3. Apakah ada perbedaan penggunaan santan kemasan, susu sapi, dan krimer komersial terhadap kandungan protein rendang daging?
4. Apakah ada perbedaan penggunaan santan kemasan, susu sapi, dan krimer komersial terhadap mutu lemak rendang daging?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum:

   Mengetahui karakteristik rendang yang dibuat dengan variasi bahan pengganti santan yaitu santan kemasan, susu sapi, dan krimer komersial ditinjau dari sifat fisik, organoleptik, kandungan protein serta mutu lemak.

2. Tujuan Khusus:
   a. Dapat diketahui perbedaan penggunaan santan kemasan, susu sapi, dan krimer komersial terhadap sifat fisik rendang daging
   b. Dapat diketahui perbedaan penggunaan santan kemasan, susu sapi, dan krimer komersial terhadap sifat organoleptik rendang daging
   c. Dapat diketahui perbedaan penggunaan santan kemasan, susu sapi, dan krimer komersial terhadap kandungan protein rendang daging

d. Dapat diketahui perbedaan penggunaan santan kemasan, susu sapi, dan krimer komersial terhadap mutu lemak rendang daging.

D. Ruang Lingkup

Penelitian dengan judul ‘’Perbedaan Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Protein dan Mutu Lemak Rendang Daging dengan Variasi Bahan Pengganti Santan’’ termasuk dalam ruang lingkup ilmu gizi institusi (*Food Service*) yaitu modifikasi resep berkaitan dengan penggunaan variasi bahan pengganti santan dalam pembuatan rendang daging.

E. Manfaat

Teoritis:

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi secara ilmiah pada kajian mengenai pangan dan gizi, mampu menyediakan referensi atau bahan pustaka penelitian selanjutnya dan dapat memberikan informasi pada pembaca.

Praktis:

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat melalui analisis yang dipaparkan pada pihak-pihak yang bekerja pada bidang pangan dan gizi maupun pembaca dan masyarakat pada umumnya.

F. Keaslian penelitian

Penelitian dengan judul ‘’Perbedaan Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Protein dan Mutu Lemak Rendang Daging dengan Variasi Bahan Pengganti Santan’’ sepengetahuan peneliti belum pernah dilakukan sebelumnya. Hasil penelurusan peneliti terhadap penelitian serupa ditampilkan sebagai berikut:

1. Ramdani, Ahmad. 2017. *Analisis Kesukaan Inovasi Ekstensi Rendang Menggunakan Susu Kambing*. Hasil dari penelitian ini adalah produk rendang menggunakan susu kambing dapat diterima oleh masyarakat dilihat dari 4 dimensi yaitu warna, aroma,tekstur, dan rasa. Penelitian ini menggunakan susu kambing jenis etawa sebagai pengganti santan kelapa segar dalam pembuatan rendang. Lalu dilakukan uji organoleptik menggunakan uji hedonik oleh panelis tidak ahli sejumlah 100 orang yang merupakan tetangga peneliti. Perbedaan dengan penelitian ini adalah uji hedonik oleh panelis semi terlatih, penggunaan susu sapi, serta terdapat variabel lain yang diuji oleh peneliti yaitu sifat fisik, kandungan protein, dan lemak. Persamaan dengan penelitian ini yaitu penggunaan bahan lain sebagai pengganti santan kelapa segar dalam pembuatan rendang.
2. Prasetio, Andi. 2014. *Pengaruh Santan Segar dan Santan Instan terhadap Mutu Organoleptik dan Fisik Rendang Daging*. Dari hasil penelitian ini yaitu kandungan lemak yang ada pada santan instan lebih sedikit dari pada santan kelapa segar sehingga kandungan yang berperan pada rasa, tekstur, aroma tidak bisa meresap secara maksimal

karena kandungan yang berperan tidak dapat larut secara optimal. Penelitian ini menggunakan santan kelapa segar dengan santan kemasan dalam pembuatan rendang dan ditinjau dari sifat organoleptik dan fisik rendang daging. Perbedaan penelitian ini yaitu terdapat penggunaan susu sapi ataupun krimer komersial untuk pengganti santan dalam pembuatan rendang dan uji kandungan gizi. Persamaan dengan penelitian ini yaitu penggunaan santan kelapa segar dan kemasan serta dilakukannya uji sifat fisik dan organoleptik.

3. Ciputro, K.H. 2012. *Pengaruh Penggunaan Susu Kedelai Bubuk dan Air Kelapa sebagai Pengganti Santan Kelapa terhadap Kualitas Opor Ayam*. Hasil dari penelitian ini adalah opor ayam dengan komponen cairan susu kedelai bubuk yang dilarutkan dengan air layak digunakan sebagai alternatif yang lebih sehat daripada opor ayam dengan komponen cairan santan kelapa. Persamaan dengan penelitian ini yaitu penggunaan bahan lain sebagai pengganti santan kelapa segar, dilakukannya uji organoleptik, uji kadar lemak dan protein. Perbedaan dengan penelitian ini yaitu dilakukan dalam pembuatan rendang daging, penggantian santan menggunakan santan kemasan, susu sapi, dan krimer komersial serta peneliti tidak menguji kadar air rendang.