

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Burger merupakan salah satu ikon makanan *fast food* yang terkenal di Indonesia. *Fast food* adalah jenis makanan yang mudah dikemas, disajikan, dan praktis. Saat ini, burger tidak hanya dijual di restoran besar dan mewah namun burger telah masuk ke dalam pasar bawah seperti penjualan burger di gerobak keliling maupun tetap. Oleh karena itu, masyarakat tidak sulit lagi mencari makanan *fast food* yang satu ini (Nurmahmud, Ahmad. 2020). Selain itu, burger cepat diterima oleh masyarakat karena rasa burger yang enak, gurih dan sesuai dengan selera konsumen (Alamsyah, 2011). Berdasarkan hasil survei yang dilakukan oleh Nilsen tahun 2008, didapatkan data bahwa 69% masyarakat kota di Indonesia mengkonsumsi *fast food* (Nugroho and Hikmah, 2020). Dari data survei *Qraved* online tahun 2016 kepada 13.890 koresponden, didapatkan hasil frekuensi konsumsi *junk food* satu kali per minggu sebanyak 18%. Kemudian frekuensi konsumsi *junk food* dua kali perminggu sebanyak 20%, frekuensi konsumsi *junk food* tiga kali per minggu sebanyak 45%, frekuensi konsumsi *junk food* empat kali per minggu sebanyak 8% koresponden, terakhir frekuensi konsumsi *junk food* lima kali per minggu sebanyak 9%.

Menurut *World Health Organization* (WHO) *fast food* merupakan salah satu makanan *junk food* atau makanan rendah gizi yang mengandung jumlah lemak, garam, gula, kalori yang besar, dan rendah nutrisi, vitamin, mineral dan serat. Dampak buruk dari kebiasaan konsumsi *fast food* jika dikonsumsi secara berlebihan yaitu dapat menimbulkan berbagai gangguan kesehatan terutama penyakit degeneratif, salah satunya yaitu kegemukan(*overweight*) dan obesitas (Makaryani, 2013). Kurangnya konsumsi serat menjadi faktor yang dapat menyebabkan kegemukan(*overweight*) dan obesitas. Menurut survei *Qraved* online tersebut, sebanyak 92% orang sadar bahwa *junk food* tidak memiliki nilai

gizi dan manfaat bagi tubuh mereka. Namun, mereka tetap mengonsumsi makanan tersebut.

Oleh karena itu, dilakukan pendekatan dengan inovasi produk patty burger daging analog berbahan daun singkong, pisang batu mentah dan kacang merah yang kaya serat pangan. Produk patty burger daging analog ini selain menyediakan kebutuhan zat gizi bagi tubuh juga bermanfaat untuk kesehatan atau disebut pangan fungsional (de Roos, 2004). Penelitian yang dipublikasikan oleh jurnal *Annals of Internal Medicine* membuktikan bahwa konsumsi serat sebanyak 30 gram per hari dapat membantu menurunkan berat badan, menurunkan tekanan darah, dan memperbaiki respon tubuh terhadap insulin. Serat larut air menjerat lemak di dalam usus halus dan menurunkan kadar lemak dalam darah sampai 5% atau lebih. Dalam saluran pencernaan serat dapat mengikat garam empedu (produk akhir kolesterol) kemudian dikeluarkan bersamaan dengan feses. Dengan demikian serat pangan mampu mengurangi kadar lemak dalam plasma darah sehingga diduga akan mengurangi dan mencegah resiko *overweight* atau obesitas (Fairudz, 2015).

Daun singkong dikenal banyak mengandung kalori, protein, fosfor, hidrat arang, dan zat besi (Tuhenay, 2018). Sedangkan pisang batu mentah, mengandung karbohidrat yang bisa mengenyangkan dalam bentuk pati. (Yaswir and Ferawati, 2012). Penambahan kacang merah ke dalam produk daging analog selain membuat tekstur daging menjadi empuk, juga dapat meningkatkan kandungan serat produk. Kacang merah (*Vigna angularis*) merupakan sumber serat yang baik, dimana setiap 100 gr kacang merah kering menyediakan serat sekitar 4 gr, yang terdiri atas serat larut dan juga serat tidak larut (Fauziyah *et al.*, 2017).

Dilakukan uji coba pendahuluan pada produk patty burger daging analog dengan variasi pencampuran bahan karena daun singkong, pisang batu mentah dan kacang merah memiliki tekstur dan kadar air yang berbeda-beda. Variasi pencampuran tersebut bertujuan untuk mencari tektur burger daging analog yang paling menyerupai burger daging asli. Uji coba dilakukan pada variasi pencampuran yaitu daun singkong 25%, pisang batu 25% dan kacang

merah 50%. Dari hasil uji coba pendahuluan mengenai produk burger daging analog diketahui bahwa burger daging analog berbahan daun singkong, pisang batu mentah dan kacang merah memiliki warna coklat tua hingga coklat kehitaman karena mengandung daun singkong yang jika digoreng cepat mengalami perubahan warna menjadi hitam. Produk burger daging analog ini memiliki aroma khas gurih dari bawang putih dan bawang bombay tetapi tidak ada aroma khas gurih daging. Untuk rasa, burger daging analog memiliki rasa yang enak tetapi tidak ada rasa burger daging asli. Untuk tekstur dan kenampakan burger daging analog memiliki tekstur dan kenampakan yang menyerupai burger daging asli. Untuk menjamin mutu dan kualitas produk burger daging analog akan diuji berdasarkan sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat pangannya.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pada sub bab latar belakang masalah, dapat dirumuskan suatu masalah yaitu, Apakah ada pengaruh variasi pencampuran daun singkong (*Manihot esculenta*), pisang batu (*Musa balbisiana*), kacang merah (*Vigna angularis*) dalam pembuatan “Patty Burger Daging Analog” sebagai pangan fungsional terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat pangan?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Menghasilkan produk patty burger daging analog berbasis daun singkong, pisang batu mentah dan kacang merah, yang ditinjau dari sifat fisik, organoleptik, dan kadar serat pangan.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui sifat fisik produk patty burger daging analog yang dihasilkan, jika dilakukan variasi jumlah daun singkong, pisang batu mentah dan kacang merah.
- b. Mengetahui sifat organoleptik produk patty burger daging analog yang dihasilkan, jika dilakukan variasi jumlah daun singkong, pisang batu mentah dan kacang merah.

- c. Mengetahui kadar serat pangan produk patty burger daging analog yang dihasilkan, jika dilakukan variasi jumlah daun singkong, pisang batu mentah dan kacang merah.

#### **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini adalah ilmu teknologi pangan, suatu disiplin ilmu yang menerapkan ilmu pengetahuan tentang bahan pangan khususnya setelah panen menggunakan teknologi yang tepat untuk memperoleh manfaat seoptimal mungkin sekaligus meningkatkan nilai tambah dari pangan tersebut.

#### **E. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Peneliti
  - a. Menambah wawasan dan pengalaman dalam melakukan penelitian
  - b. Mengaplikasikan dan mengembangkan ilmu yang dimiliki
  - c. Mampu mengembangkan potensi bahan pangan lokal menjadi produk yang bernilai tambah
  - d. Melatih diri untuk berfikir kritis, kreatif dan inovatif
  - e. Mengembangkan produk pangan baru berbasis daun singkong, pisang batu mentah dan kacang merah
2. Bagi Masyarakat

Pengembangan gagasan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi daun singkong dan pisang batu yang banyak ditanam di wilayah Indonesia, namun belum dimanfaatkan dengan baik. Selain itu juga dapat memacu tumbuhnya industri daging analog berbasis daun singkong, pisang batu mentah dan kacang merah sebagai alternatif pengganti daging asli. Berdirinya industri daging analog berbasis daun singkong, pisang batu mentah dan kacang merah akan membutuhkan kontinuitas supply bahan baku yang penyediaannya berasal dari hasil panen petani lokal.

Dengan demikian para petani memiliki pasar yang tetap untuk menjual hasil panennya yang secara tidak langsung dapat meningkatkan pendapatan petani. Formulasi daging analog berbasis daun singkong, pisang batu mentah dan kacang merah ini juga ditujukan untuk mengurangi ketergantungan masyarakat pada penggunaan daging tinggi

kolesterol dalam pembuatan produk olahan daging, seperti burger, bakso, nugget dan sosis.

#### F. Keaslian Penelitian

Ditinjau dari penelitian sebelumnya didapatkan hasil sebagai berikut :

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan
Dewi Pratiwi Ambari, dkk. 2014	Formulasi Sosis Analog Sumber Protein Berbasis Tempe Dan Jamur Tiram Sebagai Pangan Fungsional Kaya Serat Pangan	Pembuatan daging analog dan variabel yang diteliti yaitu kadar serat pangan	Bahan dasar yang digunakan. Pada penelitian sebelumnya menggunakan bahan dasar tempe dan jamur tiram sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan menggunakan daun singkong, pisang batu mentah dan kacang merah.
Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, 2018	Sifat Fisik Daging Analog Berbahan Dasar Campuran Tepung Porang ( <i>Amorphophallus oncophyllus</i> ) dan Isolat Protein Kedelai	Pembuatan daging analog dan variabel yang diteliti yaitu sifat fisik daging analog	Bahan dasar yang digunakan. Pada penelitian sebelumnya menggunakan bahan dasar campuran tepung porang dan isolate protein kedelai sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan menggunakan daun singkong, pisang batu mentah dan

			kacang merah.
Triana Lindriati, dkk. 2020	<b>APLIKASI DAGING ANALOG BERBAHAN DASAR UMBI KIMPUL</b>  <i>(Xanthosoma sagittifolium)</i> <b>DAN ISOLAT PROTEIN KEDELAI PADA PEMBUATAN SOSIS</b>	Variabel yang diteliti yaitu sifat fisik dan sifat organoleptic	Bahan dasar yang digunakan. Pada penelitian sebelumnya menggunakan bahan dasar campuran umbi kimpul dan isolate protein kedelai sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan menggunakan daun singkong, pisang batu mentah dan kacang merah.

Berdasarkan uraian di atas, maka walau telah ada penelitian sebelumnya terkait tema kajian yaitu pembuatan daging tiruan kaya serat pangan namun tetap berbeda dengan penelitian yang peneliti lakukan. Dengan demikian, maka topik penelitian yang peneliti lakukan ini benar-benar asli.

### G. Produk yang dihasilkan

Berikut produk yang dihasilkan pada penelitian ini:

Tabel 2. Produk yang dihasilkan

Nama produk	Patty burger daging Analog
Karakteristik	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bentuk: Bulat</li> <li>2. Ukuran: diameter 8 cm, ketebalan 1 cm</li> <li>3. Tampilan: dilapisi tepung panir, warna luar <i>golden brown</i>, warna dalam coklat kehitaman.</li> <li>4. Bahan dasar: daun singkong, pisang batu, dan kacang merah</li> <li>5. Bahan tambahan: Bawang bombay, bawang putih, telur, tepung terigu, tepung tapioka, gula, garam, lada.</li> </ol>
Fungsi	Sebagai alternatif pengganti daging asli pada produk olahan daging seperti patty burger
Keunggulan	Burger tinggi serat pangan yang baik untuk mencegah <i>overweight</i> dan obesitas
Cara penggunaan	Rekomendasi penyajian patty burger daging analog yaitu disajikan dengan roti, daun selada, tomat, timun, saus sambal dan mayonnaise.