

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan nilai gizi yang tinggi, nilai gizi utama pada daging yaitu protein yang mengandung susunan asam amino esensial yang lengkap. Daging merupakan urat daging (otot) yang melekat pada kerangka, kecuali urat daging bagian bibir, hidung dan telinga yang berasal dari ternak sehat sewaktu dipotong (Warsito, 2015). Secara umum, daging yang dapat dikonsumsi yaitu daging sapi, kerbau, kuda, domba, kambing, unggas, ikan dan hewan yang hidup di darat dan air, serta aneka hewan ternak lainnya bahkan hewan-hewan liar. Di Indonesia, daging yang banyak dikonsumsi yaitu daging sapi, domba, kambing, ayam dan itik.

Daging itik merupakan komoditas hasil peternakan yang mempunyai nilai gizi tinggi, Namun minat masyarakat terhadap daging itik masih rendah dibandingkan dengan daging ayam. Hal ini tidak terlepas dari karakteristik daging itik yang mempunyai bau lebih amis (*off flavor*) dibanding ayam. Selain itu, itik merupakan unggas air dengan warna daging yang merah, hal ini membuat penampilannya kurang menarik dibanding dengan warna daging ayam yang putih (Mega, 2009). Selain itu daging itik memiliki tekstur yang lebih alot dibandingkan daging ayam. Oleh karena itu, untuk menutupi kekurangan tersebut dapat diupayakan berbagai teknik dan variasi pengolahan yang dapat meningkatkan selera konsumen.

Pengolahan pada umumnya bertujuan untuk mengawetkan, memberikan variasi rasa dan meningkatkan nilai komersialnya. Namun dalam melakukan

pengolahan perlu diperhatikan keanekaragaman (diversifikasi) pengolahannya. Keanekaragaman ini bertujuan untuk memberikan nilai tambah dan meningkatkan daya tarik masyarakat untuk mengonsumsi protein hewani asal ternak. Diversifikasi olahan Daging itik yaitu dibuat dendeng, nugget, rendang suir, bakso, sosis, abon dan sebagainya.

Abon merupakan jenis makanan ringan atau dapat dijadikan lauk siap saji yang telah dikenal masyarakat sejak lama. Abon dibuat dari daging yang diolah dengan cara direbus dan ditambahkan bumbu-bumbu lalu digoreng sehingga menghasilkan karakteristik yang kering, renyah dan gurih. Semua jenis daging dapat diolah menjadi abon seperti daging sapi, kerbau, domba, kambing, ayam dan ikan.

Abon diartikan sebagai salah satu produksi pangan dalam bentuk kering yang diolah melalui proses perebusan dan penggorengan serta penambahan bumbu-bumbu. Abon memiliki rasa dan aroma yang khas. Pengolahan abon menggunakan berbagai macam bumbu untuk memberikan cita rasa pada abon. Cabai juga dapat ditambahkan pada abon, penambahan cabai ini juga memberikan pengaruh terhadap rasa dan penerimaan abon. Jenis cabai bermacam-macam diantaranya cabai keriting, cabai besar, cabai katokon dan cabai rawit pada penelitian ini peneliti menggunakan cabai rawit sebagai bahan tambahan pada pembuatan abon itik, hal ini dikarenakan cabai rawit memiliki rasa yang lebih pedas dan juga memberikan aroma yang khas pada masakan. Indonesia merupakan negara yang kaya akan kulinernya, bahkan banyak yang sudah mendunia. Salah satu daerah yang memiliki banyak jenis kuliner yaitu Sumatera Barat, yang terkenal akan rasa pedasnya.

Cabai rawit merupakan tanaman yang mempunyai banyak kandungan meliputi kapsantin, kapsaisin, alkaloid, karotenoid, minyak atsiri serta resin (Arifin, 2010). Kapsantin merupakan turunan dari senyawa karotenoid yang memberi warna merah pada cabai. Alkaloid tergolong zat aktif yang berfungsi sebagai obat dan aktivator kuat bagi sel imun yang mampu menghancurkan sel bakteri, virus, jamur dan sel kanker. Karotenoid merupakan senyawa utama dalam cabai rawit yang mengatur warna pada cabai tersebut, pemberian cabai rawit pada abon akan mempengaruhi warna dari abon tersebut disebabkan oleh senyawa karotenoid. Minyak atsiri yang terdapat pada cabai merupakan bahan aktif yang memiliki kandungan utama terpenoid yang berfungsi sebagai antioksidan alami.

Selain itu cabai rawit juga memiliki kandungan serat kasar. Serat kasar berbeda dengan serat pangan, serat kasar tidak larut dalam asam sulfat dan natrium hidroksida. Sedangkan serat pangan tidak dapat dihidrolisis oleh enzim-enzim pencernaan. Serat kasar dapat melancarkan saluran pencernaan, hal ini dapat terjadi karena serat kasar memiliki kemampuan daya serap air yang tinggi sehingga dapat memperbesar volume feses dan teksturnya menjadi lebih lunak. Sehingga menyebabkan kontraksi usus lebih cepat dan mempercepat untuk buang air. Selain itu cabai rawit juga mengandung banyak vitamin, Tjandra (2011) menyatakan bahwa Vitamin yang terkandung dalam cabai rawit yaitu vitamin A, B, dan C . Selain itu tanaman ini juga mengandung zat-zat gizi seperti protein, lemak, karbohidrat, kalsium (Ca), fosfor (P), dan besi (Fe).

Cabai rawit memiliki banyak manfaat, manfaat utama cabai rawit yaitu sebagai bumbu masakan untuk memberikan sensasi pedas. Manfaat lain cabai rawit yaitu meningkatkan nafsu makan, menguatkan kembali tangan dan kaki

yang lemas, pada penderita penyakit sinusitis cabai rawit dapat melegakan hidung tersumbat, dan sebagai obat sakit kepala sebelah (migran). Selain itu, cabai rawit juga dapat digunakan sebagai obat penyakit rematik, dan kedinginan. Secara umum manfaat dari cabai rawit ini tidak terlepas dari kandungan kapsaisin yang terdapat didalamnya. cabai rawit yang digunakan pada penelitian ini yaitu cabai rawit hijau. Karena masih minim penelitian tentang penambahan cabai rawit hijau pada produk olahan daging. Penambahan cabai rawit akan mempengaruhi penerimaan konsumen terhadap abon yang dihasilkan, selain itu juga akan memberikan pengaruh meningkatkan nilai warna dari abon tersebut, kandungan serat kasar pada cabai rawit juga akan meningkatkan serat kasar dari abon yang dihasilkan.

Penelitian Drymas (2019), pengaruh konsentrasi cabai merah (*Capsicum annum* L.) pada rendang suir itik probiotik menunjukkan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai organoleptik aroma namun tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai organoleptik rasa, tekstur, dan aroma. Penelitian yang dilakukan Madina (2018) menunjukkan hasil bahwa penambahan cabai rawit 0%, 5%, dan 10% pada produk sosis dapat menurunkan stabilitas oksidatif pada produk sosis, namun tidak memberikan pengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai organoleptiknya. Selain itu penelitian yang dilakukan Rahmi (2020) tentang pengaruh pengolahan nugget ayam, memperoleh hasil bahwa penambahan cabai sebanyak 5% dapat meningkatkan aktivitas antioksidan menjadi 24,35%, kadar lemak 3,08%, dan kolesterol 10,56mg/dL Produk nugget wortel ayam probiotik halal. Ariska (2018) menyatakan bahwa penambahan bubuk cabai dengan pembanding 6,17% pada stik lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan

penambahan 4,5%. Hal ini membuktikan bahwa pada umumnya masyarakat lebih menyukai makanan yang pedas.

Berdasarkan uraian di atas maka, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) terhadap Warna, Serat Kasar dan Nilai Organoleptik Pada Abon Itik”**.

1.2. Rumusan Masalah

Permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh perbedaan penambahan cabai rawit pada abon itik terhadap warna (L^* , a^* dan b^*), serat kasar, uji kesukaan (rasa, aroma, warna, tekstur dan overall) dan uji intensitas sensori (warna, aroma, rasa, dan tekstur)?.
2. Persentase berapakah yang menghasilkan abon itik yang terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan persentase penambahan cabai rawit terbaik pada abon itik.

1.4. Manfaat Penelitian

Sebagai informasi bagi masyarakat luas tentang bahan tambahan yang dapat memberikan rasa pedas dalam pembuatan abon itik.

1.5. Hipotesis Penelitian

Penambahan cabai rawit pada abon itik berpengaruh meningkatkan nilai warna, serat kasar dan nilai organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur dan overall) abon itik.