

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan bahan pangan yang berasal dari hewan, daging menghasilkan warna, aroma, dan rasa yang khas menyebabkan daging telah diminati sejak dahulu dan sangat populer di berbagai level masyarakat. Untuk konsumsi daging di Indonesia sendiri tercatat daging dikonsumsi per tahunnya sekitar 704.855 ton (BPS, 2017). Angka jumlah konsumsi tersebut tergolong rendah mengingat jumlah populasi penduduk Indonesia saat ini yang mencapai 268.074 ribu orang (BPS, 2019), sehingga mengembangkan olahan daging sangat perlu dilakukan.

Daging diketahui merupakan protein yang paling umum dikonsumsi selain jenis protein nabati yang berbasis dari hasil pertanian. Menurut Soeparno, dkk. (2011), daging pada umumnya memiliki kandungan air dan protein masing-masing sebesar 65-80% dan 19-23%. Daging mengandung 9 jenis protein esensial yang lebih banyak dari pada jenis protein yang didapat dari sumber nabati, selain itu pencernaan protein hewani lebih besar dari protein nabati. Akan tetapi, berbeda dengan pangan nabati yang dapat dikonsumsi dalam bentuk segar dan olahan, daging memerlukan proses pengolahan terlebih dahulu sebelum bisa dikonsumsi manusia.

Salah satu olahan daging yang populer di negara maju adalah daging burger. Diketahui bahwa pada tahun 1700an ada kuliner populer yaitu Hamburg steak. Hamburg steak ini berasal dari kota Hamburg di Jerman, yang mana daging dicincang dan dibentuk menjadi pipih dan diberi bumbu sebelum dimasak

(McWilliams, 2012). Burger memiliki karakteristik yang gurih, nikmat, juicy, serta simpel, menjadikan ia makanan cepat saji yang terkenal di masyarakat luas. Di Indonesia, waralaba-waralaba yang menjadikan makanan cepat saji sebagai ladang bisnis, seperti KFC, McDonal's, Burger King, dan A&W. Juga menjadikan burger sebagai salah satu pilihan produk.

Di Indonesia, burger merupakan makanan bagi mereka yang memiliki kemampuan ekonomi yang baik dan status sosial yang tinggi, karena harganya yang cukup tinggi dibandingkan makanan lokal. Karena itu, perlu dilakukan modifikasi agar tetap bisa diproduksi dengan harga yang juga lebih terjangkau oleh masyarakat level ekonomi menengah ke bawah. Terkait dengan itu, mengkombinasikan bahan-bahan lokal yang murah dan mudah didapat sebagai bahan pengisi pada adonan daging burger, menjadi sebuah tantangan bagi pelaku industri burger untuk menekan biaya produksi tetapi tetap menjaga kualitas.

Bahan pengisi merupakan bahan yang sengaja ditambahkan pada adonan daging giling untuk meningkatkan keseluruhan atau beberapa karakteristik fisik dan kimia pada daging selama pengolahan. Baik itu mengurangi susut masak, peningkatan cita rasa, penambahan zat gizi tertentu, hingga mengurangi biaya formulasi adonan, semua itu dapat diatur dengan penambahan bahan pengisi. Bahan pengisi pada burger umumnya berupa tepung, meski tidak menutup kemungkinan ditambahkan bahan lain yang cocok dalam segi peningkatan kualitas. Dalam hal ini, jantung pisang berpotensi digunakan sebagai salah satu alternatif bahan pengisi dalam pembuatan daging burger.

Jantung pisang ialah bagian bunga dari tanaman pisang. Jantung pisang

lazim digunakan sebagai sayuran dan sudah digunakan sebagai bahan kuliner sejak dulu. Walau pun begitu, rasanya yang pahit akibat tingginya kandungan tannin menyebabkan nilainya rendah secara ekonomis. Meski demikian, jantung pisang tetap digunakan dalam berbagai bentuk pengolahan sebagai bahan substitusi atau bahan tambahan seperti pada dendeng ayam afkir oleh Harry (2019) dan bakso ayam oleh Wattimena (2013) dan Hasmawati (2020). Diketahui bahwa dalam 100 g jantung pisang mengandung gizi yang baik bagi tubuh, yaitu masing-masing terdiri dari : protein 1,24 g, lemak total 0,6 g, abu 1,24 g dan *total dietary fiber* (TDF) 5,74 g. Selain itu jantung pisang juga mengandung mineral, terutama fosfor, kalsium, dan besi, serta sejumlah vitamin A, B1, dan C (Sheng *et al*, 2010). Serta disebut juga bahwa struktur serat jantung pisang memiliki kemiripan dengan struktur serat daging (Aspiatun, 2004). Berdasarkan data di atas menunjukkan bahwa jantung pisang ialah bahan pangan yang baik bagi tubuh, serta dengan menambahkan jantung pisang pada daging burger dipercaya dapat digunakan sebagai bahan pengisi dengan kualitas burger yang baik dan lebih ekonomis dari daging burger tersebut.

Adonan burger pada umumnya terdiri dari 80% daging dan 20% lemak, pemberian bumbu lebih sering dilakukan diluar adonan. Kandungan serat yang tinggi pada jantung pisang diperkirakan dapat meningkatkan serat dari daging secara spesifik. Dengan demikian, jantung pisang diperkirakan dapat mempengaruhi struktur burger yang dikenal secara umum serta dapat mengubah kualitas dari burger. Untuk menjaga komposisi daging pada adonan tetap pada konsistensi kurang lebih 80%, maka dengan berpatokan pada literatur oleh Wattimena (2013) yang berpendapat penambahan jantung pisang sebanyak 20%

dari jumlah adonan daging tidak mempegaruhi daya terima konsumen, dan Hasmawati (2020) dimana penambahan 20% pada adonan burger merupakan komposisi terbaik, maka penambahan jantung pisang dibatasi penggunaanya sebanyak 20% dari total berat daging.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Sifat Fisik, Kimia, dan Penilaian Organoleptik Burger Daging Sapi dengan Penambahan Jantung Pisang”**

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan jantung pisang terhadap kualitas kimia (kadar air dan kadar serat), kualitas fisik (susut masak, penyusutan diameter, dan uji warna), hedonik (warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan), dan mutu hedonik (warna, rasa, aroma, dan tekstur) pada daging burger sapi oleh panelis ?
2. Berapa persentase penambahan jantung pisang yang menghasilkan produk burger terbaik dilihat dari kualitas fisik, kimia dan organoleptik burger daging sapi setelah penambahan?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan jantung pisang terhadap karakteristik kualitas kimia (kadar air dan kadar serat), kualitas fisik (susut masak, penyusutan diameter, dan uji warna), tingkat kesukaan (warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan), dan intensitas sensori (warna, rasa, aroma, dan tekstur) daging burger sapi.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan persentase penambahan jantung pisang yang digunakan dalam pembuatan daging burger.

1.4 Hipotesis

Penambahan jantung pisang berpengaruh pada kualitas kimia daging dengan meningkatkan komposisi air dan serat pada daging serta mempengaruhi sifat fisik dengan menurunkan susut masak dan penyusutan diameter serta meningkatkan kualitas organoleptik.

