

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tanaman karet merupakan salah satu komoditas pertanian yang paling banyak dibudidayakan di Indonesia. Tanaman penghasil getah ini menjadi salah satu sumber penghasilan yang diandalkan oleh masyarakat. Indonesia merupakan negara kedua sebagai penghasil karet terbesar di dunia. Total luas perkebunan karet di Indonesia berkisar 3 juta hektar lebih. Pada tahun 2020 luas perkebunan karet di Indonesia adalah 3.726.173 Ha dengan produksi 3.037.348 Ton (BPS, 2020). Perkebunan karet tersebar mulai dari Sumatera Utara, Sumatera Barat, Riau, Jambi, Sumatera Selatan, Jawa, Kalimantan dan Indonesia bagian Timur.

Sumatera Barat merupakan salah satu wilayah yang masih berbasis pertanian dikarenakan kaya akan hasil pertanian yang bisa diolah dengan mudah. Perkebunan karet menjadi salah satu hasil pertanian yang paling banyak diproduksi di Sumatera Barat. Perkebunan karet bisa ditemukan di beberapa kabupaten yang ada di Sumatera Barat salah satunya yaitu kabupaten Dharmasraya. Luas lahan karet yang ada di kabupaten Dharmasraya pada tahun 2018 yaitu sebesar 40.909 Ha. (BPS, 2020).

Pemanfaatan tanaman karet yang ada di kabupaten Dharmasraya sejauh ini hanya terbatas pada pemanfaatan getahnya saja, sedangkan bagian lain yang memiliki potensi tidak dimanfaatkan. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat untuk mengolahnya. Salah satu bagian yang memiliki banyak potensi yaitu biji karet. Pengolahan biji karet tidak terlalu mendapatkan perhatian karena dianggap tidak memiliki nilai ekonomis. Biji karet biasanya hanya dijadikan sebagai benih atau diolah sebagai bahan pakan ternak.

Selain dapat dijadikan sebagai benih dan bahan pakan ternak, biji karet juga bisa dijadikan sebagai bahan pangan alternatif. Hal ini dikarenakan biji karet mengandung karbohidrat, protein, dan lemak yang cukup tinggi. Kandungan daging biji karet per 100 gram mengandung karbohidrat 15,9%; protein 27%; lemak 32,3%, kadar abu 3,96% (Kusnanto, Agus dan Mulyani, 2013).

Kurangnya pemanfaatan biji karet ini di bidang pangan disebabkan oleh ketidaktahuan masyarakat dan biji karet juga dianggap beracun karena mengandung senyawa racun yaitu asam sianida (HCN). Asam sianida apabila dikonsumsi tubuh dapat menyebabkan sakit kepala, mual, muntah, dan kematian. Untuk menghilangkan kandungan asam sianida pada biji karet dapat dilakukan dengan perendaman dan perebusan (Mushollaeni, Tantalu, Sanny, 2019) karena diketahui sianida mudah larut dalam air dan mudah menguap.

Salah satu pemanfaatan biji karet dalam bidang pangan bisa dilakukan dengan mengolah biji karet menjadi gulai (dimasak dengan menggunakan santan dan bumbu sampai kuah berwarna kekuning-kuningan), kalio (dimasak dengan menggunakan santan dan bumbu sampai kuah mengental dan berwarna coklat), dan rendang (dimasak dengan menggunakan santan dan bumbu sampai kuah mengental dan kering serta berwarna coklat gelap) (Rini, Azima dan Sayuti, 2016). Gulai, kalio dan rendang merupakan salah satu masakan khas dari Minangkabau yang menggunakan berbagai bumbu dan rempah. Bumbu yang digunakan untuk membuat rendang ataupun kalio telah dilaporkan memiliki kemampuan sebagai antioksidan antara lain seperti : bawang putih, bawang merah, dan lengkuas (Tangkanakul, 2009). Bumbu tersebut dapat berperan menghambat reaksi oksidasi. Berdasarkan pra penelitian yang telah dilakukan, proses pemasakan biji karet menjadi gulai memerlukan waktu sekitar 1 jam dengan suhu 85-100⁰C, pemasakan kalio memerlukan waktu 2 jam dengan suhu 85-95⁰C, dan proses pemasakan rendang memerlukan waktu sekitar 3 jam dengan suhu yang lebih rendah yaitu 80- 90⁰C.

Proses pemasakan dalam waktu yang relatif lebih lama diketahui dapat memberikan perubahan terhadap kandungan gizi yang terdapat didalam makanan. Hal ini dikarenakan oleh komponen bergizi peka terhadap panas, oksigen, dan cahaya. Reaksi yang terjadi selama pemasakan akan mempengaruhi atribut kualitas makanan penting seperti rasa, aroma, warna dan tekstur.

Diharapkan dengan diolahnya biji karet menjadi inovasi makanan mampu meningkatkan nilai jual dari biji karet. Pengolahan biji karet menjadi gulai, kalio, dan rendang memerlukan waktu yang berbeda-beda. Untuk itu dilakukanlah penelitian ini

untuk mengetahui pengaruh metode memasak terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris yang ada pada biji karet.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu

1. Mengetahui karakteristik fisik dan kimia dari biji karet yang diolah menjadi gulai, kalio, dan rendang.
2. Mengetahui karakteristik organoleptik dari gulai, kalio, dan rendang biji karet yang paling di sukai oleh panelis.

1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan inovasi baru dalam pengolahan biji karet.
2. Meningkatkan nilai guna biji karet.

