

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara yang memiliki banyak ragam dan kebudayaan baik dari suku, bahasa, adat dan aneka masakan yang berbeda. Masakan Indonesia salah satu bentuk pencerminan terhadap beragam kebudayaan dan tradisi dari masing-masing pulau baik dari Sabang maupun sampai Marauke (Suhari, 2016). Masakan di Indonesia memiliki cita rasa yang kaya akan rempah-rempah. Hal ini di karenakan Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam.

Di Indonesia, khususnya di Sumatera Barat sambal merupakan makanan yang digemari oleh kebanyakan masyarakat sekitar. Banyak jenis olahan sambal yang masih belum diketahui oleh masyarakat. Salah satunya makanan tradisional masyarakat Sumatera Barat, Kabupaten Tanah Datar, daerah Sungai Tarab yaitu sambalado tulang. Makanan tradisioanl ini masih sulit di temukan, bahkan di restoran atau rumah makan minang sekalipun. Tulang merupakan bahan utama dalam pembuatan sambalado tulang yang merupakan hasil ikutan ternak sapi. Tulang yang digunakan untuk makanan tradisional daerah Tanah Datar ini menggunakan tulang sapi yaitu tulang belikat (*ox coxae*) bagian dalam dan tulang *femur* (bagian spons), tulang ini memiliki tekstur agak lunak sehingga mudah di olah dan di hancurkan. Proses pengolahan tulang yaitu, tulang di ambil di Rumah Potong Hewan (RPH) yang berada di Padang Panjang dalam keadaan masih berdarah, lalu tulang diletakkan di gudang yang tingginya $\pm 1,5$ m dari lantai dan tulang ditunggu hingga kering sampai tidak ada darah yang menetes, selanjutnya tulang di cincang menggunakan alat lokal yang biasa disebut kapak tambilang.

Tulang merupakan hasil ikutan ternak, dimana hasil sampingan yang didapatkan setelah hasil utama dilakukan pengolahan dan pembersihan. Menurut Perwitasari (2008), tulang sapi mengandung 58,30% kalsium fosfat ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$), 7,07% kalsium karbonat (CaCO_3), 2,09% magnesium karbonat ($\text{Mg}_3(\text{PO}_4)_2$), 1,96% kalsium fluoride (CaF_2) dan 4,62% kolagen. Masyarakat sekitar daerah Tanah Datar masih banyak yang menjual tulang. Tulang dimanfaatkan untuk pembuatan makanan tradisioanal seperti sambalado tulang, namun masih kurang dalam pengolahan produk tersebut, baik dari segi pemasaran maupun pengemasan produk tulang yang dijual. Tulang merupakan limbah yang berasal dari rumah potong hewan (RPH).

Permasalahan mendasar yang sering terjadi di RPH (Rumah Potong Hewan) di Indonesia yaitu belum maksimalnya upaya dalam pemanfaatan hasil ikutan (*by product*) dari penyemblihan ternak seperti kepala, kaki, darah, kulit, termasuk juga limbah tulang. Jika tulang tidak diolah atau dimanfaatkan dengan baik tulang akan menjadi limbah yang akan berdampak buruk bagi lingkungan. Sehingga limbah tulang tersebut perlu di olah menjadi sebuah prodak yaitu sambalado tulang. Sambalado tulang merupakan makanan khas daerah Sungai Tarab, Batusangkar, Kabupaten Tanah Datar yang masih belum banyak diketahui oleh masyarakat Sumatera Barat, maka dari itu perlu kita kembangkan agar makanan tradisional tersebut tidak hilang begitu saja.

Kabupaten Tanah Datar, di daerah Batusangkar khususnya di pasar Sungai Tarab tempat penjualan tulang, masyarakat sekitar masih belum mengolah produk tersebut dengan baik karena kurangnya pengemasan dalam suatu produk ini, hal ini dapat mengakibatkan daya simpan tulang rendah dan mudah terkontaminasi

oleh bakteri. Jika produk tulang bisa di kemas dengan baik, tentu juga akan berdampak baik pada pemasaran dan daya tarik pembeli. Pengemasan dapat diartikan sebagai salah satu cara untuk melindungi atau mengawetkan suatu produk pangan maupun non-pangan (Fitri, 2013).

Pengemasan bermanfaat dalam memperpanjang daya simpan suatu produk, selain itu kemasan adalah unsur penting dari suatu produk. Menurut Firmansyah (2018), hal ini menjadi penting karena beberapa faktor, antara lain yaitu kemasan harus melindungi produk sepanjang perjalanannya melalui saluran distribusi hingga mencapai konsumen sebagai sasarannya, kemasan harus ekonomis, kemasan harus memungkinkan konsumen menyimpan dan menggunakannya dengan mudah, serta kemasan dapat digunakan untuk mempromosikan produk kepada konsumen. Pada penelitian ini plastik yang digunakan adalah plastik jenis PP (*Polypropylene*) karena Jenis plastik *Polypropylene* (PP) memiliki fitur lebih kaku, lebih kuat dan lebih ringan daripada *Polyethylene* (PE) yang beresistensi rendah dan tinggi baik untuk lemak, stabil, suhu tinggi dan mengkilap (Nurminah, 2002).

Buckle (2007) mengatakan bahwa pengemasan merupakan suatu cara untuk memberikan kondisi yang sesuai untuk bahan pangan. Dengan adanya kemasan dapat membantu mengurangi atau mencegah kerusakan, dan melindungi bahan pangan yang ada didalamnya dan melindungi dari bahaya pencemaran serta gangguan fisik (gesekan, benturan, dan getaran).

Penentuan masa simpan yang dilakukan pada pra penelitian menunjukkan bahwa pada hari ke-40 didapatkan hasil total koloni bakteri yang melebihi batas maksimal, sedangkan pada hari ke-60 sudah terjadi penyimpangan kualitas pada

tulang yang ditandai dengan munculnya ulat. Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Beberapa Kemasan Polipropilen Dan Lama Penyimpanan Tulang Untuk Pembuatan Sambalado Tulang Terhadap Kadar Air, Total Koloni Bakteri, Dan Total Koloni Kapang”**.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh beberapa kemasan dan lama penyimpanan tulang untuk pembuatan sambalado tulang terhadap kadar air, total koloni bakteri, dan total koloni kapang?
2. Kemasan manakah yang terbaik dalam penyimpanan tulang untuk produk sambalado tulang?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh beberapa kemasan dan lama penyimpanan terhadap tulang untuk pembuatan sambalado tulang terhadap kadar air, total koloni bakteri, dan total koloni kapang. Penelitian ini bermanfaat untuk mengetahui jenis kemasan apa yang dapat memperpanjang umur simpan tulang agar tidak mudah terkontaminasi oleh bakteri. Selain itu, penelitian ini juga bermanfaat bagi penulis dalam menambah pengetahuan dan pengalaman dalam meneliti produk olahan tulang, Diharapkan juga penelitian ini mampu menghasilkan suatu produk yang layak untuk di konsumsi dan bisa meningkatkan daya jual pada konsumen sehingga dapat membantu perekonomian masyarakat terutama di daerah sekitar Tanah Datar.

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah adanya interaksi antara beberapa kemasan dan lama penyimpanan dapat menurunkan kadar air, total koloni bakteri dan total koloni kapang.

