

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging merupakan salah satu pangan yang sangat digemari dan dibutuhkan oleh masyarakat. Daging digemari karena rasanya yang enak, khas dan memiliki kandungan gizi yang kompleks seperti protein, lemak, mineral, vitamin, dan zat gizi lainnya. Daging mengandung protein yang mudah dicerna dibandingkan dengan protein lainnya seperti protein nabati. Pada suhu ruangan, daging akan sangat mudah mengalami kerusakan, hal ini dikarenakan adanya aktivitas mikroorganisme pada daging. Untuk mengurangi kerusakan maupun kebusukkan selama penyimpanan maka dilakukan suatu usaha untuk meningkatkan kualitas daging seperti pengolahan.

Pengolahan pada bahan pangan juga bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi, dan meningkatkan nilai daya terima masyarakat terhadap pangan tersebut. Sate merupakan salah satu jenis pengolahan pangan yang berasal dari protein hewani. Sate merupakan makanan yang proses pembuatannya dilakukan dengan cara dibakar menggunakan arang, batok kelapa, atau menggunakan pemanggang dengan bahan utama gas. Sate menjadi salah satu produk olahan daging yang populer di Indonesia. Di Indonesia juga terdapat berbagai jenis sate, sesuai dengan bahan baku dan daerah khas masing-masing seperti Sate Madura, Sate Ponorogo, Sate Padang, Sate Tegal dan lain sebagainya

Sate menjadi hidangan yang sangat populer di masyarakat Sumatera Barat. Sate yang ada di Sumatera Barat memiliki keanekaragaman jenis dan yang terkenal antara lain: Sate Padang Panjang, Sate Batusangkar, Sate Pariaman, dan Sate

Danguang-Danguang. Sate Danguang-Danguang awal mulanya berasal dari daerah Danguang-Danguang Nagari Guguk VIII Koto Kabupaten Lima Puluh. Saat sekarang ini sate Danguang-Danguang banyak tersebar di daerah Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek, Kabupaten Lima Puluh Kota, yang berjarak sekitar $\pm 14,6$ Km dari pusat kota Payakumbuh. Sate Danguang-Danguang merupakan sate khas dari Kabupaten Lima Puluh Kota dan saat ini Sate Danguang-Danguang telah menyebar ke daerah lain seperti Kota Payakumbuh dan daerah lainnya di Sumatera Barat maupun Indonesia.

Sate Danguang-Danguang memiliki ciri khas tersendiri dari beberapa sate khas Sumatera Barat lainnya. Ciri khas yang paling menonjol yang dapat kita lihat dari segi warna kuah dan potongan bagian daging sate yang lebih besar dari sate padang umumnya. Kuah sate Danguang-Danguang berwarna kuning segar, warna kuning pada kuah sate didapat dari kunyit dan merupakan cita rasa khas dari daerah Danguang-Danguang. Kuah sate Danguang-Danguang juga mempunyai cita rasa yang manis dibandingkan sate Padang lainnya. Ciri khas lainnya yang terdapat pada sate Danguang-Danguang yaitu pada proses penyajian sate, dimana kuah dan ketupat dihidangkan dengan satu piring yang sama, sedangkan daging sate akan diletakan di piring yang terpisah. Cara penyajian daging sate yang terpisah tersebut akan memudahkan pengunjung dalam mengambil potongan daging sesuai selera yang diinginkan.

Pada umumnya proses pengolahan sate maupun bahan pangan lainnya akan menyebabkan terjadinya kerusakan nilai gizi baik kandungan air, protein, maupun kandungan lemak. Pengolahan pangan merupakan suatu perubahan dari bahan

segar ke dalam bentuk yang siap disantap maupun dimakan. Proses yang terjadi selama pemasakan daging menyebabkan perubahan-perubahan pada protein-protein miofibril dan jaringan ikat. Perubahan tersebut mengakibatkan terjadinya denaturasi protein dan menurunkan kandungan air. Pengolahan pangan menggunakan suhu yang tinggi maka dapat menyebabkan kerusakan pada lemak dalam bentuk oksidasi.

Penelitian terhadap produk olahan daging yang dibakar telah banyak diteliti sebelumnya, salah satunya oleh Yusuf (2018) tentang pengaruh lama pembakaran dan jenis bahan bakar terhadap kadar protein, lemak dan kadar air sate daging kambing menunjukkan bahwa, pada hasil penelitian kadar protein, kadar lemak, dan kadar air pada sate kambing memiliki rata-rata persentase masing-masingnya $24,69 \pm 2,81\%$ kadar protein, $2,5 \pm 0,93\%$ kadar lemak, dan $61,33 \pm 4,67\%$ kadar air. Pada penelitian lainnya Nuryanto (2015) melakukan penelitian sifat kimia pada bakso bakar kaki lima di kota pekanbaru. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kandungan protein 4,10%, lemak 2,12% dan kadar air 57,50%.

Analisis kimia merupakan analisis yang penting dilakukan, karena pengujian ini dapat menentukan kualitas dari pangan, daya simpan pangan, sebagai penjamin dan sumber informasi terkait gizi dari pangan tersebut bagi masyarakat. Penelitian tentang kualitas kimia sate Danguang-Danguang sebelumnya belum dilakukan, sehingga penulis tertarik untuk meneliti tentang kadar gizi dan kualitas kimia sate Danguang-Danguang dengan judul **“Analisis Kimia Pada Sate Danguang-Danguang di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek Kabupaten Lima Puluh Kota”**.

1.2. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana kualitas sate Danguang-Danguang yang di jual di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek Kabupaten Lima Puluh Kota ditinjau dari kadar air, kadar protein, kadar lemak?
2. Apakah perbedaan dari sumber daging,cara pengolahan,bumbu-bumbu yang digunakan akan mempengaruhi kualitas sate dari segi kimia (kadar air, kadar protein, kadar lemak)?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas kimia sate Danguang-Danguang berdasarkan kadar air, kadar protein, kadar lemak. Manfaat penelitian ini sebagai bahan informasi bagi peneliti, masyarakat sekitar tentang kandungan gizi sate Danguang-Danguang di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek Kabupaten Lima Puluh Kota.

1.4. Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah terdapatnya perbedaan kandungan gizi antar pedagang sate Danguang-Danguang di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek Kabupaten Lima Puluh Kota.