

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Rendang merupakan makanan kebanggaan Indonesia, dimana berdasarkan ketentuan yang dikeluarkan *Cable News Network* (CNN) pada tanggal 7 April 2011 rendang dinobatkan menjadi makanan paling enak di dunia (Zelly dkk., 2017). Rendang adalah produk olahan daging (umumnya dari daging sapi) yang enak, pedas dan gurih, sehingga sangat banyak masyarakat yang menyukai produk olahan daging satu ini. Salah satu jenis olahan rendang dari daging sapi yaitu rendang suir. Rendang suir merupakan produk rendang yang memiliki bentuk seperti abon, mempunyai tekstur yang lebih kering dibandingkan rendang biasa, dan berasal dari daging yang diiris tipis dan disuir-suir sampai bentuknya seperti serpihan serat. Rendang suir memiliki masa simpan yang lebih lama dibandingkan rendang biasa serta memiliki cita rasa yang lebih unik dan gurih dibandingkan abon sehingga disukai oleh semua lapisan masyarakat.

Faktor yang menyebabkan keunikan rasa rendang suir adalah proses pembuatannya. Proses pembuatan rendang suir yaitu daging direbus dan disuir kemudian dimasak menggunakan santan dan ditambahkan rempah-rempah serta bumbu lainnya sehingga menghasilkan rendang dengan rasa yang enak. Dalam pembuatannya terjadi proses penghangusan santan dan bumbu yang menyebabkan cita rasa dan bau rendang suir menjadi khas sehingga membuat makanan lain kesusahan dalam menandingi kehebatan cita rasanya. Proses pembuatan rendang suir selain memperbaiki cita rasa juga akan merubah struktur fisik dan kimia dari daging, serta merubah kandungan nutrisinya.

Perubahan kandungan nutrisi tersebut bisa perubahan secara positif ataupun negatif. Perubahan positif meliputi naiknya pencernaan terhadap protein sedangkan perubahan yang memberikan dampak negatif seperti turunnya kandungan gizi dikarenakan adanya kesensitifan terhadap panas, oksigen dan pH (Fajri, 2014). Hal ini dikarenakan pemakaian komponen dasar berupa daging dan santan yang memiliki kandungan protein dan lemak yang tinggi yang kemudian dimasak dengan waktu yang lama sekitar 6-7 jam dengan suhu 80-95 °C akan menyebabkan perubahan yang cukup signifikan serta menyebabkan keunikan cita rasa. Selain memiliki keunikan dalam cita rasa, rendang suir juga memiliki kandungan gizi.

Kandungan gizi rendang sapi yang memenuhi persyaratan mutu rendang menurut SNI 7474:2009 yaitu protein minimal 25%, kadar lemak maksimal 30%, kadar abu maksimal 5 %, dan kadar air maksimal 20%. Faktor yang menentukan tingginya nilai gizi pada rendang pada suatu usaha rendang diantaranya rangkaian proses pengolahannya. Di Kota X, industri pengolahan rendang yang sudah masuk ke dalam data base Dinas Koperasi, Perindustrian dan Perdagangan tahun 2022 terdiri dari 57 usaha baik berupa formal maupun non yang merupakan industri rumah tangga dengan tenaga kerja sekitar 1-10 orang, 13 diantaranya berada di daerah Y. Tingginya permintaan dan kesukaan masyarakat terhadap cita rasa produk rendang suir serta kandungan gizi dan masa simpan yang lebih lama inilah yang membuat olahan rendang suir di Sumatera Barat eksis di pasaran.

Nilai gizi tentunya sangat dipengaruhi oleh penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada produk rendang daging. Penerapan GMP dan SSOP pada produk olahan makanan merupakan langkah pertama yang perlu dilakukan supaya proses produksi dan

produk yang dihasilkan bisa terjaga mutunya dan memberikan kepuasan serta manfaat bagi konsumen. *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* pada produk rendang daging suir diperlukan guna menghindari adanya kontaminasi pada pangan baik dari cemaran biologis, fisik, maupun kimia yang dapat mengganggu, merugikan, dan berbahaya untuk kesehatan manusia. GMP adalah cara yang dilakukan untuk memproduksi makanan dengan baik, bagaimana prosedur pelaksanaan, pengawasan, dan pengendalian pelaksanaan proses produksi (Hanidah dkk. 2018). Selain fokus ke aspek bahan baku, proses, serta pengendalian sarana produksi yang baik, perlu juga diterapkan SSOP yang bertujuan untuk menjaga higienisasi mulai dari proses pembuatan pangan sampai produk tersebut dipasarkan agar nilai gizi dan mutu produk terjaga.

Nilai gizi yang baik dan penanganan yang baik menandakan produk memiliki kualitas yang baik. Walaupun rendang memiliki banyak sekali kandungan gizi dan banyak usaha pembuatan rendang di Sumatera Barat, sampai saat ini belum ada yang meneliti kandungan gizi (protein, lemak, kadar air dan abu) serta penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* produk rendang daging suir di Sumatera Barat. Karena hal itu, perlu dilakukan **“Analisa Kandungan Gizi, Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)* Produk Rendang Daging Suir”**.

1.2. Rumusan Masalah

- 1.2.1. Bagaimanakah kandungan gizi (protein, lemak, air dan abu) produk rendang daging suir.
- 1.2.2. Bagaimanakah penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada usaha rendang daging suir.
- 1.2.3. Bagaimanakah penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada usaha rendang daging suir.

1.3. Tujuan Penelitian

- 1.3.1. Untuk mengetahui kandungan gizi (protein, lemak, air dan abu) produk rendang daging suir.
- 1.3.2. Untuk mengetahui terkait implementasi kelayakan dasar *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada usaha rendang daging suir.
- 1.3.3. Untuk mengetahui terkait implementasi kelayakan dasar *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada usaha rendang daging suir.

1.4. Manfaat Penelitian

Dari penelitian ini diharapkan memberikan manfaat diantaranya:

- 1.4.1. Bagi peneliti yaitu dapat menambah wawasan dan pengalaman peneliti tentang produk rendang.
- 1.4.2. Penelitian ini memberikan informasi kepada masyarakat bahwa produk tradisional Minangkabau rendang daging suir tak hanya enak tapi juga memiliki nilai gizi yang tinggi.
- 1.4.3. Memberikan wawasan kepada pembaca tentang pentingnya penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) dalam usaha pangan.

1.5. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dalam penelitian ini yaitu terdapat perbedaan kandungan gizi antar usaha rendang daging suir di Sumatera Barat dan terdapat perbedaan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada usaha rendang daging suir.

