

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Seiring dengan pesatnya perkembangan teknologi, banyak produk makanan luar negeri yang masuk ke Indonesia termasuk juga makanan siap saji. Sekarang ini makanan siap saji menjadi alternatif pilihan untuk mempermudah masyarakat. Salah satu makanan siap saji yang paling populer di kalangan masyarakat adalah burger. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya restoran yang menyediakan produk burger mulai dari *beef burger*, *chicken burger*, *fish burger*, hingga *burger vegetarian*. Banyak masyarakat menyukai produk burger selain rasanya yang enak dan lezat burger juga mengandung protein dan gizi yang tinggi.

Burger adalah daging giling yang dibentuk seperti bulatan pipih, yang kemudian dikukus dan dimasak dengan sedikit mentega atau dipanggang. Biasanya dimakan sebagai isian roti, dengan ditambahkan daun selada, saus tomat dan bumbu pelengkap lainnya (Puspitasari, 2015). Harga daging sapi relatif lebih mahal dibandingkan dengan daging ayam sehingga pengolahan daging ayam lebih menarik minat masyarakat untuk dikembangkan. Seperti pengolahan menjadi burger, burger yang menggunakan bahan dasar daging ayam biasa dikenal sebagai burger ayam atau *chicken burger*.

Daging ayam merupakan hasil produksi utama dari ternak ayam potong yang juga merupakan salah satu sumber protein hewani yang baik. Protein yang terkandung dalam daging ayam memiliki kualitas yang tinggi. Hal itu dikarenakan mudah dicerna dan mudah diserap dibandingkan dengan hewan lainnya. Daging ayam sering diolah menjadi bermacam produk seperti burger, sosis, nugget, bakso. Pengolahan daging ayam menjadi berbagai produk bertujuan untuk

meningkatkan nilai gizi dengan penambahan bahan-bahan lainnya, dan juga untuk meningkatkan cita rasa dan umur simpannya.

Indonesia memiliki potensi dalam pengembangan olahan *patty* burger dengan berbahan dasar daging ayam. Banyak varian *patty* burger yang bisa kita temui di restoran atau outlet siap saji seperti *patty* burger ayam dengan penambahan jamur dan *patty* burger ayam dengan penambahan tahu. Alternatif baru ini sangat diperlukan dalam pengolahan *patty* burger ayam agar masyarakat tertarik dan tetap dapat mengonsumsi burger dengan varian-varian yang berbeda. Tidak hanya itu inovasi baru lain yang juga bisa dikembangkan yaitu *patty* burger ayam dengan penambahan bumbu rendang.

Rendang adalah salah satu masakan tradisional Indonesia yang berasal dari ranah minangkabau yaitu Sumatera Barat. Proses pembuatannya rendang dilakukan dalam jangka waktu yang cukup lama, dimasak dengan santan dan berbagai macam bumbu dalam jumlah yang cukup banyak. Rendang juga memiliki nutrisi yang tinggi karena diproses dengan bahan-bahan seperti santan, bawang putih, bawang merah, cabai, jahe, lengkuas, kunyit dan rempah rempah lainnya. Pemakaian rempah-rempah pada masakan rendang dapat meningkatkan cita rasa yang enak dan gurih, sehingga mampu membangkitkan selera makan. Disamping itu, rempah-rempah juga berfungsi sebagai bahan pengawet alami karena mengandung antimikroba dan antioksidan (Astawan, 2004). Saat ini rendang tidak hanya dapat ditemukan di rumah makan Padang saja, masyarakat bisa membuat atau mengonsumsi langsung dengan adanya rendang siap makan dan bumbu rendang instan yang dijual komersial.

Penambahan bumbu rendang pada *patty* burger ayam dapat mempengaruhi sifat fisikokimia (tekstur, warna, kadar air), aktivitas antioksidan dan nilai organoleptik pada daging. Tekstur dan warna merupakan sifat fisik yang dapat dirasakan dan dilihat, warna pada daging akan berubah karena di dalam bumbu rendang terdapat bumbu dan rempah seperti kunyit dan cabe. Kadar air sangat mempengaruhi daya tahan suatu produk, semakin sedikit kadar air pada produk akan semakin lama daya tahan produk tersebut. Penambahan bumbu rendang terhadap *patty* burger ayam juga dapat mempengaruhi aktivitas antioksidan karena adanya kandungan antioksidan yang terdapat pada bahan-bahan dan rempah-rempah pada bumbu rendang.

Persentase penambahan bumbu rendang pada penelitian ini yaitu berkisar 0-20%, karena didasari oleh penelitian Indrawati (2018) yang melakukan penelitian pada mie sagu udang rebon dengan komposisi penambahan bumbu rendang yang berbeda yaitu (0%, 5%, 7%, 9%). Hasil penelitian ini menunjukkan penambahan bumbu rendang sebanyak 9% menunjukkan performa terbaik yang disukai panelis. Dari hasil pra penelitian yang sudah dilakukan juga menunjukkan bahwa semakin banyak penambahan bumbu rendang maka semakin dominan rasa dan aroma rendang dibandingkan dengan rasa dan aroma asli dari burger ayam. Untuk penelitian mengenai penambahan bumbu rendang pada *patty* burger ayam belum ada dilakukan. Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ **Analisis Fisikokimia, Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik *Patty* Burger Ayam dengan Penambahan Bumbu Rendang** “

## 1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana pengaruh penambahan bumbu rendang dengan persentase berbeda terhadap nilai fisikokimia (tekstur, warna, kadar air), aktivitas antioksidan dan organoleptik dari *patty* burger ayam?
2. Berapa persentase terbaik penambahan bumbu rendang terhadap nilai fisikokimia (tekstur, warna, kadar air), aktivitas antioksidan dan organoleptik dari *patty* burger ayam?

## 1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui pengaruh penambahan bumbu rendang dengan persentase yang berbeda terhadap nilai fisikokimia (tekstur, warna, kadar air), aktivitas antioksidan dan nilai organoleptik dari *patty* burger ayam.
2. Mengetahui persentase terbaik penambahan bumbu rendang terhadap nilai fisikokimia (tekstur, warna, kadar air), aktivitas antioksidan dan nilai organoleptik dari *patty* burger ayam.

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai pedoman dalam membuat inovasi produk baru serta dapat meningkatkan kesukaan masyarakat terhadap produk *patty* burger ayam.

## 1.4. Hipotesis

Hipotesis untuk penelitian ini yaitu *patty* burger ayam dengan penambahan bumbu rendang dengan presentasi berbeda dapat meningkatkan sifat fisikokimia (tekstur, warna, kadar air), aktivitas antioksidan dan nilai organoleptik dari *patty* burger ayam.