

## I.PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Daging merupakan salah satu bahan pangan yang sangat penting dalam mencukupi kebutuhan gizi masyarakat, serta merupakan komoditas ekonomi yang mempunyai nilai strategis. Kandungan gizi tinggi dalam daging menjadikan daging mudah mengalami kerusakan khususnya oleh mikroorganisme dan proses enzimatik yang berlanjut, karena zat nutrient makanan tersebut merupakan media yang ideal bagi pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas enzim. Kontaminasi mikroorganisme pada daging dapat terjadi pada saat proses pemotongan dan penanganan pasca penyembelihan, serta pemakaian peralatan yang kurang higienis yang akan memicu kerusakan dan kebusukan pada daging. Kontaminasi mikroorganisme juga akan menyebabkan kualitas daging menurun. Untuk itu daging harus mendapatkan penanganan khusus dalam batas waktu 24 jam sesudah pemotongan, sehingga daging tidak mengalami kerusakan akibat cemaran mikroba.

Pengolahan daging menjadi produk olahan tertentu merupakan salah satu cara untuk memperpanjang masa simpan daging, dan salah satunya adalah membuatnya menjadi rendang. Rendang daging yang merupakan ciri khas masakan masyarakat Sumatera Barat. Bahan utama pembuatan rendang daging ini adalah daging sapi yang ditambah dengan bahan masakan lainnya seperti rempah-rempah dan santan. Pengolahan kita juga harus memperhatikan keamanan pangan agar tidak terjadi cemaran biologis dan kimia. Karena kandungan lemak dari rendang ini tinggi sehingga mudah teroksidasi.

Rendang adalah masakan yang berasal dari Minang tapi saat ini umum disajikan di seluruh Indonesia malah menjadi makanan nomor satu terlezat di dunia. Rendang dapat bertahan sekitar tiga hari dalam suhu ruang, tanpa pemanasan karena rempah-rempah mengandung senyawa bioaktif yang bersifat sebagai antibakteri dan anti kapang. Oleh karena itu perlu ditambahkan antioksidan untuk mencegah proses oksidasi lemak guna memperpanjang masa simpan dari rendang tersebut. Salah satu antioksidan yang dapat ditambahkan adalah katekin dari gambir.

Gambir adalah salah satu tanaman yang mengandung antioksidan alami. Gambir (*Uncaria gambir* Roxb) merupakan salah satu jenis tanaman yang banyak terdapat di Sumatera Barat terutama di Kabupaten 50 Kota dan Kabupaten Pesisir Selatan. Sumatera Barat menyumbang pasokan gambir mencapai 80% di Indonesia (Nazir, 2000). Umumnya gambir digunakan untuk menyirih, sebagian bahan penyamak dan pewarna. Gambir mengandung salah satu antioksidan alami yang sangat kuat yaitu katekin.

Penambahan bahan yang mengandung antioksidan pada produk hasil ternak sudah sering dilakukan. Rahmi (2009) menyatakan, penggunaan daun dan tanaman gambir sebanyak 6% pada telur asin rebus yang disimpan sampai hari ke-9 masih aman dikonsumsi karena masih memenuhi kriteria SNI 01-4277-1996 tentang standar mutu telur asin rebus. Hasil penelitian lain yang didapatkan oleh Sandra Novia, Kasim dan Nuridinar (2010) mengungkapkan bahwa penambahan katekin dari gambir sebagai antioksidan berpengaruh nyata terhadap kadar protein, lemak, air, masa simpan dan bilangan peroksida dan nilai organoleptik rendang telur.

Pengaruh terbaik terdapat pada penambahan katekin sebesar 0.5% sudah efektif mempertahankan kualitas rendang telur.

Berdasarkan uraian tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Katekin Gambir (*Uncaria gambir* Roxb) Sebagai Antioksidan Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak Dan Nilai Organoleptik Pada Rendang Daging”**.

### **B. Perumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh penambahan katekin gambir terhadap kualitas protein, lemak dan nilai organoleptik (aroma, rasa dan warna) rendang daging?
2. Pada level berapa penambahan katekin gambir yang tepat untuk menghasilkan kualitas rendang daging yang terbaik?

### **C. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh antioksidan katekin gambir terhadap kualitas protein, lemak dan nilai organoleptik (ketengikan dan warna rendang). Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang persentase penambahan katekin gambir sebagai antioksidan yang efektif digunakan sehingga kualitas rendang masih bisa dipertahankan dan diterima oleh konsumen.

### **D. Hipotesis Penelitian**

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan antioksidan katekin gambir berpengaruh terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik.