

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Tingkat kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga kesehatan terhadap makanan sehat semakin meningkat. Ditinjau dari segi aman, sehat, utuh dan halal (ASUH) akan pentingnya kesehatan, permintaan terus meningkat akan pentingnya pola makan sehat. Makanan yang tinggi lemak dan rendah serat dapat menyebabkan resiko berbagai penyakit seperti penyakit degeneratif, kelebihan berat badan dan kolesterol yang tinggi.

Inovasi terhadap pengolahan bahan pangan merupakan cara alternatif mendapatkan produk olahan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi, serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan. Salah satunya adalah dengan pengolahan menggunakan bahan baku dadih. Dadih merupakan salah satu jenis makanan tradisional Indonesia dan cukup terkenal di Sumatera Barat. Pengolahan dadih masih bersifat tradisional dan belum ada standar pengolahannya. Dadih diolah melalui proses fermentasi alami susu kerbau di dalam tabung bambu oleh mikroorganisme penghasil asam laktat yang terdapat secara alami pada susu kerbau tersebut (Purwati, Arief dan Rakhmadi, 2011).

Di dalam dadih terdapat bakteri asam laktat (BAL) sebagai probiotik yang mampu menurunkan kadar kolesterol di dalam darah, menyeimbangkan mikroba dalam saluran usus, anti karsinogenik, dapat meningkatkan daya tahan tubuh serta berperan dalam menentukan tekstur dan cita rasa dadih. Disisi lain pada kalangan masyarakat, terutama anak-anak dan remaja kurang mengenal dadih, bahkan ada yang sama sekali tidak mengenal adanya dadih. Hal ini disebabkan karena rasa asam dan aroma yang khas menjadi salah satu alasan produk ini tidak begitu dikenal dan tidak disukai atau disebabkan juga karena tidak biasa mengkonsumsi dadih.

Oleh karena itu, sangat perlu dilakukan diversifikasi dadih yang merupakan salah satu cara agar dadih diterima oleh masyarakat terutama anak-anak dan remaja. Diversifikasi dapat dilakukan dengan memberikan aroma, rasa dan tekstur yang berbeda tanpa mempengaruhi nilai gizi dadih sehingga tingkat konsumsi dadih terutama anak-anak dan remaja semakin meningkat. Salah satu cara pengolahan yang dilakukan terhadap diversifikasi dadih adalah dengan penambahan wortel.

Wortel merupakan sayuran yang kaya vitamin A dan sangat bermanfaat untuk menurunkan kolesterol di dalam darah. Dari berbagai jenis sayuran, wortel merupakan salah satu jenis sayuran yang kaya serat, antioksidan, mineral, dan protein. Wortel juga merupakan sumber vitamin C yang baik. Vitamin C adalah antioksidan larut dalam air yang berperan dalam menjaga kesehatan tubuh dan melindungi tubuh dari berbagai penyakit.

Dari segi organoleptik, warna pada wortel memberikan nilai lebih menarik, bervariasi dan memiliki aroma yang khas. Selain itu, wortel memiliki rasa yang enak sehingga digemari oleh masyarakat. Tekstur umbi wortel juga sangat baik, tidak terlalu keras dan tidak terlalu lembek. Manfaat yang dimiliki wortel yaitu dapat meningkatkan antioksidan dan menurunkan kolesterol suatu produk. Diversifikasi dadih dengan penambahan wortel dapat diolah menjadi berbagai bentuk, sehingga produk yang dihasilkan menarik dan dapat diterima oleh masyarakat, salah satunya adalah dalam bentuk nugget. Nugget merupakan salah satu produk pangan cepat saji yang saat ini dikenal baik oleh masyarakat dan menjadi salah satu pilihan produk pangan yang praktis. Dari penelitian sebelumnya Wibowo, Hamzah dan Johan (2014) produk olahan nugget yang dihasilkan adalah nugget tempe dengan penambahan wortel (10-40%) untuk meningkatkan mutu nugget.

Berdasarkan uraian diatas, penulis telah melakukan penelitian tentang **“Diversifikasi Dadih dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota* L.) Untuk Nugget Terhadap Kadar Protein, Kolesterol dan Nilai Organoleptik”**.

## **B. Perumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh penambahan wortel terhadap kadar protein, kolesterol dan nilai organoleptik nugget dadih?
2. Sampai persentase berapakah penambahan wortel terhadap kadar protein, kolesterol dan nilai organoleptik nugget dadih?

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

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan wortel terhadap kadar protein, kolesterol dan nilai organoleptik. Manfaat penelitian ini adaah untuk memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat tentang pemanfaatan wortel yang dapat menurunkan kolesterol serta menambah wawasan pemikiran bagi peneliti.

## **D. Hipotesis Penelitian**

Hasil penelitian ini adalah nugget dadih dengan penambahan wortel berpengaruh dalam penurunan protein, kolesterol dan berpengaruh juga terhadap peningkatan nilai organoleptik.