

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Congkuak adalah produk olahan setengah jadi dari proses fermentasi rebung, beras dan tulang sapi yang merupakan makanan tradisional dari daerah Pangkalan Koto Baru, Kabupaten 50 Kota, Provinsi Sumatera Barat. Congkuak biasanya dikonsumsi sebagai makanan lauk dengan cara digoreng dan digulai terlebih dahulu, dan dikonsumsi dengan nasi. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan congkuak yaitu rebung, beras, dan tulang sapi, serta bumbu dapur lainnya seperti cabe, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, kunyit, serai, daun salam, daun kunyit dan daun jeruk. Rebung merupakan bahan baku yang paling banyak digunakan dalam formula pembuatan congkuak. Bentuk dari congkuak yang telah siap di fermentasi yaitu cacahan rebung berwarna kuning keemasan dan ada juga yang kecoklatan.

Rebung dikenal sebagai bahan sayuran karena memiliki kandungan serat yang tinggi yakni sebanyak 2,56%. Kandungan serat pada rebung lebih tinggi dibandingkan sayuran tropis lain seperti ketimun, sawi, pecay dan lainnya. Kandungan gizi yang terdapat pada rebung berupa protein (1,6-2,5%), karbohidrat (2-25%), garam mineral seperti zat besi (Fe), seng (Zn), kalsium (Ca) dan fosfor (P) (Handoko, 2008). Selain itu rebung juga memiliki kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh manusia. Kandungan kalium dalam 100 g rebung cukup tinggi yaitu 533 mg. Makanan yang kaya akan kalium minimal 400 mg sangat bermanfaat untuk mengurangi resiko stroke (Rizki, 2013).

Tulang sapi yang digunakan dalam pembuatan congkuak adalah tulang sapi yang biasanya digunakan untuk pembuatan sup (tulang sapi bagian tunjang, punggung dan tulang buntut). Penggunaan tulang sapi dalam pembuatan congkuak terlebih dahulu dimasak/direbus dengan bumbu dapur lainnya seperti cabe, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, lengkuas, batang serai, daun kunyit, daun salam,

dan daun jeruk. Umumnya congkuak yang dihasilkan oleh masyarakat tidak seragam, karena komposisi dan proses pengolahan produk congkuak yang dihasilkan tergantung dari selera pengolahnya. Se jauh ini, belum ada standar jumlah bahan baku yang digunakan dalam pembuatan congkuak, sehingga kualitas congkuak yang dijumpai sangat beragam. Begitu juga dengan lama waktu fermentasi yang digunakan. Waktu fermentasi dalam pengolahan juga beragam antara produsen congkuak satu dengan yang lainnya. Karena fermentasi yang dilakukan adalah fermentasi spontan, sehingga perlu dilakukan suatu upaya untuk memperbaiki mutu produk congkuak tersebut. Proses pengolahan congkuak yang mengalami perbedaan tahap fermentasi maka, harus diperhatikan hal-hal yang mempengaruhi fermentasi tersebut salah satunya yaitu waktu fermentasi congkuak.

Menurut Prasetya (1985) pada fermentasi rebung jumlah bakteri asam laktat sangat cepat setelah fermentasi 3 hari, lalu sedikit naik atau konstan sampai fermentasi hari ke 9 kemudian menurun. Menurut Widjaya (1987) semakin lama fermentasi rebung, maka total asam laktat semakin meningkat. Peningkatan asam ini akan mempengaruhi penerimaan konsumen karena rasa rebung semakin asam. Asam laktat yang disukai berkisar antara 0,7-0,8% asam laktat. Beragamnya formulasi dan lama waktu fermentasi dalam pengolahan congkuak, belum diketahui kandungannya baik itu kandungan nilai gizi maupun jenis mikroba yang berperan dalam proses fermentasi congkuak.

Pengolahan congkuak yang melalui tahap fermentasi atau penyimpanan oleh masyarakat sangatlah beragam. Waktu dan lama fermentasi antara pedagang satu dengan pedagang lainnya berbeda serta kebiasaan dari pedagang biasanya berkisar antara tiga hari sampai dua minggu tergantung cara pengolahan dari masing-masing produsen congkuak

Berdasarkan uraian di atas maka dilakukan penelitian tentang **“Pengaruh Waktu Fermentasi Congkuak terhadap Kualitas dan Nilai Gizi Congkuak”**.

1.2 Tujuan

1. Mengetahui data lapangan tentang congkuak sehingga dapat diketahui formula, bahan baku, serta proses pengolahan congkuak yang ada di lapangan dan diperoleh lama waktu fermentasi yang cocok untuk pengolahan congkuak.
2. Mengetahui pengaruh waktu fermentasi congkuak terhadap kualitas dan nilai gizi congkuak

1.3 Hipotesis Penelitian

H_0 : Perbedaan lama waktu fermentasi tidak berpengaruh terhadap kualitas dan nilai gizi produk congkuak.

H_1 : Perbedaan lama waktu fermentasi berpengaruh terhadap kualitas dan nilai gizi produk congkuak.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat sebagai data dasar untuk pengembangan proses dan peningkatan kualitas produk congkuak agar dapat diterima oleh masyarakat luas dan juga sekaligus meningkatkan nilai ekonomis dari produk congkuak.

