

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan kecukupan gizi bagi manusia didalam makanan sehari-hari, dapat dipenuhi dari bahan pangan nabati dan hewani. Salah satu sumber gizi hewani adalah susu. Susu berperan cukup besar dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani bagi penduduk Indonesia, kandungan protein pada beberapa jenis susu ternak cukup tinggi disamping nutrisi lainnya. Susu merupakan makanan kompleks yang tersusun dari berbagai komponen yang kemungkinan dapat memberikan efek negatif atau positif terhadap kesehatan. Secara ilmiah susu mengandung immunoglobulin, hormon, enzim dan berbagai peptida bioaktif (Masdiana dkk, 2017).

Masa sibuk seperti sekarang banyak orang melakukan aktifitas sesuai dengan kepraktisannya, semakin tinggi tingkat kepraktisan suatu kegiatan, maka kegiatan tersebut lebih cenderung untuk dipilih, tidak terkecuali produk makanan. Akan tetapi dari sekian banyak masyarakat yang gemar mengkonsumsi makanan praktis untuk menyingkat waktu dan kurang memperhatikan kandungan gizi makanan tersebut yang dapat atau tidak untuk mencukupi kebutuhan gizi untuk tubuh salah satunya adalah protein.

Masyarakat Indonesia saat ini rata-rata konsumsi proteinnya untuk susu dan olahannya 64 gram perhari (Kemenkes RI, 2015). Untuk itu, perlu adanya upaya untuk meningkatkan konsumsi pangan berprotein lainnya di Indonesia dengan cara mengembangkan dan menciptakan inovasi terbaru dari produk hasil

peternakan yang telah ada. Diharapkan dengan adanya inovasi produk olahan ini membuat masyarakat lebih tertarik dan dapat meningkatkan konsumsi pangan sumber protein. Salah satu sumber protein tinggi berasal dari hewani adalah produk susu fermentasi seperti dadih.

Dadiah adalah salah satu produk olahan susu yang dibuat dengan cara fermentasi secara alami dalam tabung bambu dan ditutup dengan daun pisang pada suhu kamar selama 48 jam. Produk fermentasi ini merupakan makanan khas terkenal di wilayah Sumatera Barat yang mengandung zat gizi tinggi. Akan tetapi tidak semua masyarakat mengetahui dan menggemari produk olahan susu yang satu ini, kerennanya perkembangan pengolahan dadiah baik di Sumatera Barat dan tingkat nasional masih belum berkembang. Oleh karena itu, untuk meningkatkan daya terima dadiah dimasyarakat Sumatera Barat maupun Nasional dibutuhkan inovasi pengolahan dadiah, selain mengandung protein yang baik juga menarik perhatian masyarakat Indonesia dan mampu melirik masyarakat Internasional sehingga dapat membuka peluang usaha atau peluang bisnis dadiah menjadi selai lembaran (*spread slice*) selain menjadi makanan sehat dan paraktis, *spread slice* dadiah juga diharapkan mampu memenuhi kabutuhan protein tubuh.

Spread slice atau selai lembaran merupakan modifikasi bentuk selai yang awalnya semi padat (agak cair) menjadi lembaran-lembaran yang kompak, plastis, tidak lengket dan lebih praktis. Selai lembaran diinovasikan menjadi produk yang menyerupai lembaran keju dengan seukuran roti tawar. Selai biasa umumnya semi basah dan dioleskan, yang terbuat dari pengolahan buah-buahan, gula atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan

pangan yang diijinkan. Namun selai oles dinilai kurang praktis, oleh karenanya dimodifikasi lah selai ini menjadi selai lembaran. Selai lembaran dinilai lebih praktis dan lebih mudah dalam penyajian, hanya dipisahkan dari bungkusnya kemudian diletakkan pada roti, berbeda dengan selai oles biasa dengan penyajiannya yang dinilai kurang praktis karena perlu menggunakan alat untuk mengoles selai diatas roti sebelum di konsumsi. Kelebihan dari selai lembaran adalah dari segi rasa dan relatif lebih merata karena selai menyebar dengan ketebalan yang hampir sama pada seluruh permukaan roti. Adanya kemudahan tersebut, selai lembaran dapat menjadi alternatif ketika dikonsumsi. Menurut Ikhwal dkk (2014), produk selai lembaran yang baik adalah selai yang berbentuk lembaran sesuai permukaan roti, tidak cair atau terlalu lembek, namun juga tidak terlalu kaku sehingga diperlukan bahan tambahan berupa hidrokoloid sebagai penguat tekstur, misalnya agar. Agar disini berfungsi sebagai bahan pembentuk gel (*gelling agent*) yang fungsinya sebagai pembentuk tekstur padat. Namun, tekstur yang dihasilkan agar ini menghasilkan konsistensi yang lunak dan rapuh. Untuk itu perlu penambahan *gelling agent* lain seperti gelatin agar didapat tekstur yang tidak mudah rapuh dan lebih elastis. Rahayu (2006) menyatakan bahwa jelly gelatin mempunyai konsistensi yang lunak dan bersifat seperti karet, sedangkan tekstur agar lunak dengan tekstur rapuh. Penambahan bahan pangan sangat diperlukan sebagai bahan pengental, pembentuk gel, pembentuk lapisan tipis dan pengemulsi supaya diperoleh tekstur pangan yang menarik serta tahan terhadap perubahan suhu mendadak. Proses pembuatan selai lembaran pada umumnya hampir sama dengan proses pembuatan selai oles, namun selai

lembaran dilakukan pencetakan terlebih dahulu menjadi lembaran tipis dengan ketebalan 2 – 3 mm.

Berdasarkan uraian diatas mendukung penulis untuk melakukan penelitian dengan judul ” **Pengaruh Penambahan Dadih Pada *Spread Slice* Terhadap Kadar Protein, Lemak Dan Organoleptik** “

1.2 Perumusan Masalah

1. Apakah penambahan dadih pada *spread slice* berpengaruh terhadap kandungan protein, lemak dan organoleptik.
2. Apakah penambahan dadih dengan konsentrasi berbeda mendapatkan hasil yang terbaik.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan dadih pada *spread slice* terhadap kandungan protein, lemak dan organoleptik.
2. Untuk mengetahui berapa persen penambahan dadih yang terbaik pada *spread slice*.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Untuk memaksimalkan penggunaan dadih dan memberikan informasi tentang nilai gizi yang terkandung didalam *spread slice* dadih agar masyarakat lebih mengenal dadih dan peduli dengan kebutuhan gizi tubuh.
2. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah variasi baru dalam jajanan jenis pangan fungsional yang dikonsumsi masyarakat serta dapat memberikan manfaat yang baik bagi kesehatan konsumen pada umumnya.

1.5 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah penambahan dadih pada *spraed slice* berpengaruh terhadap kandungan protein, kadar lemak dan organoleptik.

