

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada masa modern saat ini membutuhkan segala sesuatu yang serba praktis terutama pada masalah pengolahan makanan. Makanan praktis memiliki banyak keuntungan salah satunya yaitu penyajiannya yang cepat serta mudah untuk dibawa kemana-mana. Namun, sebagian besar makanan praktis yang beredar saat ini memiliki kandungan gizi yang belum optimal, salah satunya adalah rendahnya kandungan protein. Menurut Damayanti (2017), angka kecukupan protein yang harus dipenuhi oleh masyarakat Indonesia sebesar 57 gram per orang per hari pada tingkat konsumsi. Kandungan gizi protein penting untuk dipenuhi karena berfungsi untuk pertumbuhan, pembentukan komponen struktural tubuh, pengangkut dan penyimpanan zat gizi, pembentukan antibodi dan sebagai sumber energi. Oleh karena itu, perlu adanya upaya untuk meningkatkan konsumsi protein melalui produk hasil peternakan. Salah satu bentuk produk hasil peternakan yang kaya akan sumber protein asal hewani dan merupakan bahan baku lokal yang terdapat di Sumatera Barat yaitu dadih.

Dadiah mengandung komponen bioaktif yang dapat memberikan dampak positif bagi tubuh seperti meningkatkan fungsi metabolisme tubuh. Dadiah merupakan produk hasil fermentasi dari susu kerbau yang dimasukkan ke dalam batang bambu dan ditutup dengan daun pisang selama 2-3 hari pada suhu ruang. Fermentasi yang terjadi melibatkan mikroba yang berasal dari daun pisang, susu kerbau ataupun bambu yang digunakan. Kandungan nutrisi yang terdapat didalam dadiah yaitu memiliki kadar air sekitar 69 - 73%, protein 5,6 - 5,7%, lemak 7,9 - 8,2%, dan keasaman 0,9 - 1% (Afriani, 2008).

Dadih yang berkualitas baik memiliki rasa yang khas yaitu asam, berwarna putih kekuningan dan bertekstur kental menyerupai tahu. Pemanfaatan dadih sebagai probiotik penghasil asam laktat sangat potensial untuk dikembangkan menjadi suatu bentuk inovasi olahan dadih sehingga makanan tradisional dari Sumatera Barat ini dapat dilestarikan ditengah masyarakat. Beberapa inovasi produk olahan dadih yaitu pembuatan eskrim dadih dengan penambahan labu kuning (Putri, 2022) dan nugget dadih dengan penambahan tepung kulit kayu manis (Hasibuan, 2019). Adapun bentuk inovasi lain dari olahan dadih yang dapat dikembangkan yaitu produk *spread slice*.

Spread slice atau yang dikenal dengan selai lembaran merupakan hasil modifikasi dari selai semi padat menjadi lembaran-lembaran yang kompak, plastis, tidak lengket dan lebih praktis. Menurut Herman (2009), selai lembaran mempunyai ukuran sebesar roti tawar dan menyerupai lembaran keju. Dalam penyajiannya selai lembaran dinilai lebih praktis dan mudah dibanding selai biasa. Penyajian selai lembaran hanya dengan cara memisahkan dari kemasan, diletakkan diatas roti dan dapat dikonsumsi secara langsung sementara selai oles memerlukan alat bantu untuk mengoles selai di atas roti sebelum dikonsumsi.

Menurut Yenrina dkk., (2009) selai lembaran bermutu baik apabila tekstur lembut, konsisten, mempunyai flavor, dan warna buah alami. Selain itu, selai lembaran yang baik juga dicirikan dengan dapat diangkatnya keseluruhan selai lembaran tanpa patah dan juga dapat digulung, serta teksturnya tidak mudah sobek. Arifnanda (2020) telah melakukan penelitian mengenai penambahan gelatin ceker ayam pada dadih *spread slice*, yang menunjukkan bahwa pada produk yang dihasilkan memperoleh kadar air berkisar antara 44.75 - 49.16%, kadar protein

6.14 - 10.74%, serta penambahan gelatin ceker ayam sebanyak 8% menghasilkan dadih *spread slice* terbaik.

Produk olahan dadih *spread slice* perlu ditambahkan bunga telang dalam penyajiannya sehingga dapat digolongkan sebagai produk pangan fungsional. Karena bunga telang kaya akan antioksidan dan juga dapat memberikan efek warna yang berpotensi sebagai pewarna alami yang membuat produk ini jauh lebih menarik dan diminati oleh konsumen. Bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) adalah salah satu tanaman hortikultura yang khas dengan kelopak tunggal berwarna ungu, biru, merah muda dan putih dan juga memiliki khasiat yaitu sebagai antioksidan, antibakteri, antikanker, antiinflamasi dan juga antiaging (Budiasih, 2017). Bunga telang kaya akan kandungan antosianin, dimana antosianin akan lebih stabil jika difermentasi oleh BAL baik pada suhu, pH, dan juga enzim. Proses fermentasi BAL dapat menghasilkan asam laktat maupun senyawa asam lemak berantai pendek sehingga berpotensi menurunkan pH, dan dapat menyebabkan antosianin menjadi stabil yang akan berfungsi sebagai antioksidan. Menurut Dibyanti *et al.*, (2014) menyatakan bahwa fermentasi BAL pada susu berpotensi dalam menurunkan pH.

Penambahan bunga telang dalam olahan pangan sudah sering dijumpai salah satunya pada gelato dadih ekstrak bunga telang. Hasil penelitian Putri (2022) mengenai penambahan ekstrak bunga telang pada gelato dadih didapatkan hasil terbaik yaitu pada konsentrasi 8%, dengan nilai kadar air 55,54% - 59,76%, pH 5,0 - 5,4, antioksidan 9,40% - 28,41% dan BAL $90,00 \times 10^8$ CFU/gr - $141,25 \times 10^8$ CFU/gr. Selanjutnya, produk olahan lain yaitu *marshmallow*. Ekstrak bunga telang dengan hasil terbaik yang ditambahkan pada *marshmallow* yaitu sebanyak

12,5% yang memiliki warna *dark moderate blue* dengan tekstur 148,60 gF, kadar air 37,17%, antioksidan 46,64% dan kadar antosianin 7,28 mg/L (Zainedi dkk., 2022).

Berdasarkan uraian diatas mendukung penulis untuk melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Penambahan Sari Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Terhadap Kadar Air, pH, dan Total Koloni Bakteri Asam Laktat Pada Dadih *Spread Slice*”.**

1.2 Rumusan Masalah

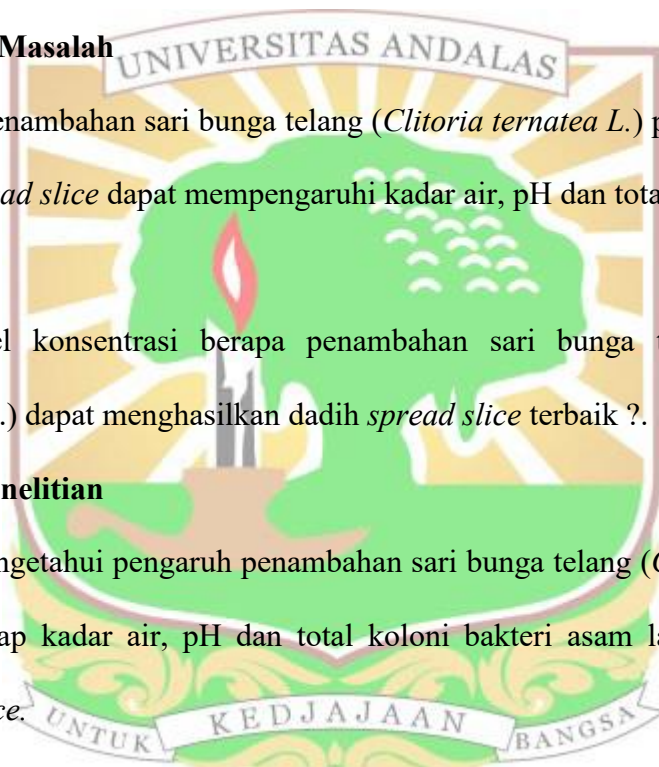
1. Apakah penambahan sari bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) pada pengolahan dadih *spread slice* dapat mempengaruhi kadar air, pH dan total koloni bakteri asam laktat ?.
2. Pada level konsentrasi berapa penambahan sari bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) dapat menghasilkan dadih *spread slice* terbaik ?.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan sari bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) terhadap kadar air, pH dan total koloni bakteri asam laktat dari dadih *spread slice*.
2. Untuk mengetahui level konsentrasi berapa penambahan sari bunga telang dapat menghasilkan dadih *spread slice* terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Untuk menciptakan inovasi baru dalam penyajian dadih sebagai pangan fungsional dan memberikan informasi terkait nilai gizi yang terkandung dalam dadih *spread slice* dadih guna memenuhi kebutuhan gizi masyarakat.



2. Untuk memberikan informasi tentang khasiat dari sari bunga telang yang kaya akan antioksidan serta dapat dijadikan sebagai pewarna alami dan bisa dikonsumsi oleh masyarakat serta memberikan manfaat bagi kesehatan.

1.5 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah penambahan sari bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) pada dadih *spread slice* berpengaruh dalam meningkatkan kadar air, menurunkan pH, dan meningkatkan total koloni bakteri asam laktat.

