

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Minangkabau dikenal dengan kelimpahan makanan tradisionalnya, yang unggul dalam bentuk makanan khas budaya masyarakat tradisi ritual dan masakan khas wisata. Selain keberagamannya, makanan tradisional Minangkabau juga terkenal dengan kelezatan cita rasa dan kaya akan rempah diantaranya masakan yang berasal dari Sumatra Barat. Terdapat banyak resep dan variasi kuliner masakan Sumatra Barat berdasarkan kota dan kabupaten yang ada. Masakan Sumatra Barat dikenal banyak menggunakan santan dan daging, dengan ciri khas santan yang kental, cita rasa yang pedas dari bumbu, serta rempah-rempah yang beragam. Masakan Sumatra Barat yang tak kalah unggul selain rendang adalah keberagaman jenis masakan gulainya (Rahman, 2016).

Menurut data Diskominfo (2016) secara administratif Kota Padang memiliki 11 kecamatan yang melingkupi 104 kelurahan. Diantara 11 kecamatan tersebut terdapat Kecamatan Bungus Teluk Kabung, Lubuk Kilangan, Lubuk Begalung, Padang Selatan, Padang Timur, Padang Barat, Padang Utara, Nanggalo, Kuranji, Pauh, dan Koto Tangah. Berdasarkan survei terkait keberadaan rumah makan yang menjual gulai kambing, rata-rata sedikitnya ada 1 rumah makan yang menjual gulai kambing untuk setiap kecamatan kecuali Kecamatan Bungus Teluk Kabung, Padang Selatan, Padang Timur, Padang Utara, dan Nanggalo. Kecamatan yang paling banyak menjual gulai kambing adalah Kecamatan Kuranji dengan total tempat penjualan gulai kambing sebanyak 7 rumah makan.

Gulai adalah hidangan asal Sumatra Barat yang merupakan hasil kegemaran suku Minangkabau mencampurkan rempah-rempah dari Kepulauan Maluku (yang dikenal sebagai Kepulauan Rempah), kemudian dikombinasikan dengan kebiasaan makan masyarakat India yaitu salah satunya berbahan santan yang pernah datang ke Sumatra Barat pada abad ke-13 dan ke-14 (Amadea, 2019). Hingga akhirnya kini santan terkenal menjadi bahan utama dalam pembuatan rendang serta aneka gulai lainnya. Gulai banyak menambahkan rempah-rempah sehingga rasa pedas, gurih, dan aroma rempahnya lebih kental terasa. Dari perbedaan bahan yang digunakan berpengaruh terhadap cita rasa, daya tahan, serta daya terima konsumen terhadap gulai yang dihasilkan.

Gulai diolah dalam kuah bumbu rempah dengan cita rasa gurih. Ciri khas gulai ada pada bumbunya yang kental dan kaya akan rempah. Menurut Wardhani (2019) bahwa gulai dianggap sebagai kari ala Indonesia. Perbedaan daerah dan bahan yang digunakan dalam pembuatan gulai menghasilkan beragam jenis gulai di Sumatra Barat. Dari Bukittinggi identik dengan gulai tambusu dan gulai itiak lado hijau, dari Pariaman khas dengan gulai masin, gulai tunjang, dan gulai kapalo lauak. Selain itu juga terdapat olahan gulai babek, gulai banak, gulai jariang, gulai cubadak, gulai pucuk ubi, dan beragam jenis gulai lainnya dari ranah Minang.

Salah satu gulai khas dari Padang adalah gulai kambing. Proses memasak gulai kambing tidak jauh berbeda dengan memasak gulai pada umumnya. Bedanya, daging yang digunakan adalah daging kambing yang harganya sedikit lebih rendah dari daging sapi dan peminatnya banyak dari kalangan anak-anak

hingga orang dewasa. Faktanya daging kambing dapat memenuhi kebutuhan protein hewani bagi tubuh manusia asalkan diolah dan di konsumsi dengan benar.

Menurut Data Pusat Makanan (2019) untuk porsi daging kambing sebanyak 100 g mengandung 24,5 g protein, 20,9 g total lemak, 9 g lemak jenuh, 97 mg kolesterol, dan 294 kkal. Daging kambing mengandung beragam nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh, seperti kalium, zat besi, zinc, kalsium, selenium, fosfor, folat, vitamin B, vitamin K, dan vitamin E. Daging kambing mengandung lebih sedikit kolesterol yaitu 75 mg dibandingkan dengan kandungan kolesterol daging domba 110 mg, daging sapi berlemak 90 mg, dada ayam 85 mg, dan paha ayam 135 mg (Sudirohusodo, 2022).

Namun beberapa orang cenderung mengasosiasikan jika mengkonsumsi daging sapi dan daging kambing dapat meningkatkan kadar kolesterol darah, yang nantinya menyebabkan penyakit seperti hiperkolesterolemia. Lemak dan kolesterol merupakan dua hal yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan di samping kemanfaatannya yang juga dibutuhkan oleh tubuh. Gangguan kesehatan akibat mengkonsumsi lemak dipengaruhi oleh tiga hal, yaitu: jumlah, jenis, dan kondisi lemaknya. Lemak jenuh dapat meningkatkan LDL (Low Density Lipoprotein) dan kolesterol darah, sehingga mengakibatkan penyakit aterosklerosis dan gangguan jantung. Sebaliknya beberapa lemak tidak jenuh justru dapat mengurangi risiko gangguan kesehatan (Legowo, 2004).

Garam banyak dipakai bagi masyarakat sebagai salah satu diantara metode pengawetan pangan pertama, dalam bentuk alami, dan masih dipakai secara luas atau untuk memberikan cita rasa gurih pada olahan makanan. Untuk mengawetkan suatu produk makanan dengan memakai garam dibutuhkan proses

penggaraman. Teknologi penggaraman pada dasarnya tidak bisa dijadikan pengawet tunggal, karena butuh diteruskan dengan proses lanjutan metode pengawetan diantaranya pengeringan dan perebusan (Afrianti, 2010). Dalam pembuatan gulai kambing, juga terdapat garam sebagai salah satu komponen resep bahan.

Garam dapur dibentuk dari 2 komponen mineral makro yaitu Natrium (Na) yang dapat meningkatkan tekanan darah jika di konsumsi secara berlebihan, dan Klorida (Cl) yang memberi rasa asin pada makanan (Wayuni, 2022). Menurut Almatsier (2009) bahwa tubuh membutuhkan garam untuk mengatur dan memelihara keseimbangan asam basa, tekanan osmosis, serta cairan elektrolit. Namun jumlah konsumsi garam juga tidak boleh berlebihan. Zaid *et al.* (2018) menyatakan dalam pola makan harian jika mengkonsumsi garam secara berlebihan bisa memicu timbulnya penyakit hipertensi, penyakit ginjal, gangguan hati, angina, osteoporosis, dan stroke.

Banyaknya isu miring tentang efek mengkonsumsi gulai kambing yang beredar dimasyarakat mendorong penulis untuk melakukan penelitian yang berjudul “Karakteristik Gulai Kambing yang dijual di Kecamatan Kuranji Kota Padang”.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana kadar air, kadar lemak, kadar garam gulai kambing yang dijual di Kecamatan Kuranji?

2. Bagaimanakah perbedaan organoleptik (warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) pada gulai kambing oleh panelis?

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai gizi (kadar air, kadar lemak, dan kadar garam), tingkat kesukaan (warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan), dan intensitas sensori (warna, aroma, tekstur, rasa) gulai kambing yang dijual di Kecamatan Kuranji. Adapun kegunaan dari hasil penelitian ini yaitu dapat menjadi acuan untuk mengkonsumsi gulai kambing.

1.4. Hipotesis Penelitian

Terdapat perbedaan hasil pengolahan gulai kambing di beberapa rumah makan di Kecamatan kuranji yang akan memengaruhi nilai gizi dan kualitas organoleptiknya.

