

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pada zaman modern ini banyak terjadi perubahan terhadap kebiasaan kehidupan manusia, salah satunya perubahan yang terjadi pada pola makan masyarakat. Hal ini tentunya terkait sekali dengan perubahan gaya hidup, rutinitas dan aktifitas kerja, serta keseimbangan gender antara laki-laki dan perempuan sehingga menyebabkan semakin terbatasnya waktu yang tersedia untuk membuat makanan sendiri untuk konsumsi harian. Sebagai konsekuensinya, masyarakat lebih memilih untuk mengonsumsi makanan cepat saji yang biasanya dikenal dengan *fast food* atau *ready-to-eat-food* yang pada awalnya berkembang di luar negeri. Hal itu dikarenakan *fast food* lebih cepat dalam penyajian, lebih praktis, higienis, memiliki cita rasa sebagai makanan modern, dan dianggap sebagai makanan berkelas.

Ekspansi beragam makanan siap saji ke Indonesia dapat dijumpai di berbagai waralaba makanan siap saji seperti McDonal's, KFC, Burger King. Tidak dapat dihindari bahwa jenis makanan tradisional berbasis daging seperti rendang, dendeng, perlahan-lahan mulai berkompetisi dengan keberadaan beragam makanan siap saji. Hal ini dapat dilihat dengan meningkatnya kecenderungan masyarakat modern mengonsumsi makanan cepat saji berupa burger, sosis, nugget, kornet, dan lain sebagainya.

Burger termasuk salah satu menu favorit dan sudah sangat populer sebagai hidangan cepat saji di kalangan masyarakat luas, mulai dari anak-anak sampai orang tua. Di Indonesia, awalnya konsumen burger hanya dapat dinikmati oleh

kalangan ekonomi ke atas, tetapi saat ini konsumsi burger sudah menyentuh hampir semua strata sosial. Daging burger merupakan produk olahan daging yang digiling, diberi bumbu dan ditambahkan bahan pengikat yang dicetak dengan alat pencetak daging burger, kemudian dibekukan, setelah itu barulah daging burger dapat dimasak. Umumnya daging burger dibuat dari daging sapi dan daging ayam. Menurut Cory (2009), persentase daging yang digunakan untuk membuat daging burger biasanya mencapai 80%, daging ini kemudian digiling dan dihaluskan, dicampur dengan bumbu dan lemak tidak melebihi 30% serta ditambahkan bahan pengisi dan bahan pengikat.

Bahan pengisi yang paling umum dijumpai dalam bentuk tepung (*powder*), merupakan bahan yang ditambahkan pada daging giling untuk meningkatkan karakteristik fisik, mengurangi pengerutan selama pemasakan, meningkatkan flavor, dan dapat mengurangi biaya formulasi. Bahan pengisi yang biasanya digunakan untuk membuat daging burger yaitu tepung tapioka, dan tepung terigu. Beberapa jenis tumbuhan lain penghasil tepung tentunya juga dapat dijadikan alternatif untuk bahan pengisi membuat daging burger diantaranya talas, sukun, dan sorgum.

Talas dan sukun merupakan bahan pangan lokal yang unik karena sama-sama mempunyai daerah adaptasi lingkungan yang luas dan toleran yang tinggi terhadap kekeringan pada daerah tropis. Sementara itu, sorgum juga mulai dikembangkan di Indonesia sebagai serelia alternatif pengganti gandum. Talas, sukun, sorgum mempunyai keunggulan utama dibandingkan gandum yaitu bebas gluten. Beberapa literatur telah menggarisbawahi bahwa umbi talas menjadi sumber karbohidrat yang baik dan tidak mengandung gluten (Aprianita *et al.*,

2009). Selanjutnya, sukun juga tidak mengandung gluten sehingga akan membantu penderita autisme dan penyakit seliak (*celiac disease*) (Sitohang dkk., 2015). Begitu juga dengan sorgum yang juga terbukti tidak mengandung gluten sehingga memiliki keuntungan sebagai sereal yang menyehatkan untuk dikonsumsi oleh penderita *celiac disease* (Pontieri *et al.*, 2013).

Gluten adalah jenis protein yang sulit dicerna yang pada orang-orang tertentu dengan gejala penyakit *celiac disease* akan sangat berpengaruh terhadap pola konsumsinya. Gandum yang paling mendominasi beragam jenis olahan makanan berbasis sereal di Indonesia merupakan salah satu pangan penghasil gluten. Karena itu, sangat banyak produk makanan yang mengandung gluten yang dijual di pasaran sehingga diperlukan sumber alternatif yang mampu menyediakan pangan yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan dan juga dapat diterima oleh orang-orang dengan gejala *celiac disease*.

Keunggulan bebas gluten pada talas, sukun, dan sorgum, potensinya untuk diaplikasikan secara massal pada berbagai jenis makanan untuk produk komersial akan sangat bermanfaat untuk mengoptimalkan sumber pangan lokal (talas dan sukun) dan pangan impor yang diadaptasi untuk dikembangkan pada kondisi lokal (sorgum). Diversifikasi pangan melalui pembuatan tepung talas, tepung sukun dan tepung sorgum serta aplikasinya pada pembuatan daging burger diharapkan mampu mengurangi ketergantungan pada tepung impor terutama tepung terigu yang berbahan dasar gandum.

Berdasarkan uraian di atas maka, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Evaluasi Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Burger Bebas Gluten Berbasis Tepung Talas, Sukun dan Sorgum”**.

1.2. Rumusan Masalah

Permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh penggunaan tepung talas, tepung sukun dan tepung sorgum terhadap kualitas fisik dan organoleptik daging burger yang dihasilkan ?
2. Tepung jenis apa yang mampu menghasilkan daging burger dengan kualitas fisik dan daya terima organoleptik terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan daging burger bebas gluten dengan kualitas fisik (kadar air, susut masak, penyusutan diameter, dan *hardness*) dan penilaian organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur, dan daya terima keseluruhan) terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah menyediakan alternatif makanan untuk orang-orang yang tidak bisa mengonsumsi gluten dan mendorong berkembangnya produksi tepung bebas gluten berbasis tepung talas, tepung sukun dan tepung sorgum. Secara perlahan hal ini tentu juga akan berimplikasi pada akselerasi pengembangan tanam pangan lokal (talas dan sukun) dan *non-wheat flour* (tepung selain gandum).

1.5. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah penggunaan berbagai jenis tepung bebas gluten dalam pembuatan daging burger memberikan pengaruh yang setara terhadap kualitas fisik dan organoleptik daging burger.