

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang memiliki berbagai macam etnis dan budaya, keberagaman etnis dan budaya ini menghasilkan berbagai macam ciri khas pada setiap daerahnya, salah satunya adalah makanan tradisional. Makanan tradisional adalah makanan atau minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah sesuai dengan cita rasa yang dapat diterima oleh daerah tersebut. Keberagaman makanan tradisional di Indonesia dikarenakan oleh perbedaan pada bahan baku, cara pengolahan, jenis bumbu dan rempah-rempah yang digunakan selama proses pengolahannya. Salah satu makanan tradisional Indonesia yang sangat terkenal adalah rendang.

Rendang adalah olahan makanan tradisional asal Sumatera Barat yang memiliki bahan dan rempah yang banyak dalam pembuatannya. Dalam pembuatan rendang dibutuhkan daging sapi, santan dan rempah-rempah (Nurmufida *et al.*, 2017). Proses memasak rendang memakan waktu 6-7 jam dengan suhu 80°C-90°C hingga daging menjadi empuk dan masakan berwarna coklat tua hingga hitam dengan aroma khas (Rini *et al.*, 2016). Pada tahun 2017, rendang menempati posisi pertama sebagai makanan terbaik di dunia dalam daftar *World's 50 Most Delicious Food* (50 Hidangan Terlezat di Dunia) yang digelar oleh *CNN International* (Cheung, 2017).

Rendang identik dengan menggunakan bahan baku daging sapi. Namun karena harga daging yang relatif mahal dan saat ini banyak masyarakat yang tidak mengkonsumsi daging sehingga membuat masyarakat mencoba untuk mencari pilihan lain. Hal ini mendorong masyarakat untuk membuat variasi rendang yang lebih terjangkau dengan bahan lain dengan harga yang lebih terjangkau dan mudah dicari, salah satunya jantung pisang. Jantung pisang merupakan sisa bunga pisang yang tidak lagi menghasilkan buah. Bagian ini memang harus dipotong supaya buah pisang bisa tumbuh maksimal. Jantung pisang belum banyak dimanfaatkan secara luas di masyarakat dan biasanya akan dibuang karena nilai ekonominya rendah (Putri dan Herryani, 2019)

Jantung pisang saat ini dimasyarakat kurang dimanfaatkan sebagai bahan pangan, hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai cara pengolahannya menjadi produk makanan dengan mutu yang lebih baik dan juga bernilai ekonomi bagi masyarakat. Jantung pisang merupakan bahan baku sumber serat dan memiliki kandungan gizi yang lengkap. Jantung pisang dapat diolah menjadi pengganti daging bagi vegetarian atau orang-orang yang hidup dengan berpantang pada makanan yang berasal dari daging, karena tekstur dari jantung pisang yang berserat menyerupai serat daging.

Penggunaan jantung pisang sendiri untuk dijadikan olahan rendang bagi masyarakat Sumatera Barat merupakan hal yang lazim, dikarenakan rasa dari jantung pisang yang cocok dengan bumbu rendang serta jantung pisang yang berserat mirip daging. Menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI adapun kandungan gizi per 100 g jantung pisang segar dari pisang kepok terdapat energi 31 kkal, protein 1,2 g, lemak 0,3 g, karbohidrat 7,1 g, kalsium 3,1 mg, fosfor 50 mg, zat besi 0,1 mg, vitamin A 170 mg, vitamin B1 0,05 mg, vitamin C 10 mg, dan air 90,2 g. Kandungan gizi yang dimiliki jantung pisang masih tergolong rendah, sehingga diperlukan sebuah inovasi untuk meningkatkan nilai mutu dari rendang jantung pisang ini salah satunya adalah dengan menambahkan tepung kacang merah sebagai bahan pengisi pada jantung pisang.

Tepung kacang merah memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan tepung terigu. Kacang merah merupakan sumber protein yang dapat meregenerasi sel-sel dalam tubuh yang rusak. Kandungan protein tepung kacang merah yaitu sebesar 22,8% (Sari *et al.*, 2020). Selain itu tepung kacang merah dapat menggantikan tepung terigu dalam pembuatan produk. Penggunaan tepung kacang merah dapat meningkatkan kandungan gizi pada produk.

Berbagai jenis modifikasi daging tiruan telah banyak dilakukan termasuk daging tiruan berbahan tepung kacang merah dan tepung tempe (Simamora, 2016), kacang merah dan kacang kedelai (Mentari *et al.*, 2016), kacang merah dan tepung biji kecipir (Nurhartadi *et al.*, 2014) dan juga daging tiruan dari jantung pisang dan tepung terigu (Siregar *et al.*, 2022). Salah satu bentuk olahan makanan yang akan dibuat menggunakan daging tiruan adalah rendang.

Rendang yang akan dibuat pada penelitian adalah rendang daging analog yang terbuat dari jantung pisang dengan tepung kacang merah sebagai bahan pengisi. Perkembangan ilmu pangan menunjukkan bahwa daging tiruan yang terbuat dari jantung pisang dan tepung kacang merah mengandung komponen gizi yang sangat berguna bagi kesehatan. Daging tiruan jika dibandingkan dengan daging asli memiliki beberapa keistimewaan yaitu dapat diformulasikan sedemikian rupa hingga memiliki nilai gizi yang lebih tinggi dibandingkan daging, lebih tahan lama disimpan (dalam bentuk kering), dapat dibuat tidak mengandung lemak hewani atau kolesterol, sebaliknya dibuat tinggi asam lemak tidak jenuhnya sehingga baik untuk kesehatan dan harganya lebih murah dari daging asli (Mentari *et al.*, 2016)

Daging tiruan sudah lama berkembang diluar negeri, hal ini muncul dikarenakan berbagai macam alasan seperti masalah kesehatan, agama, lingkungan dan gaya hidup. Pembuatan daging tiruan adalah alternatif daging hewan terutama untuk kaum vegetarian. Daging tiruan merupakan produk nabati yang terbuat dari bahan bukan daging, tetapi menyerupai sifat fisik dan kimia dari daging asli. Daging tiruan juga dapat menyiasati keinginan konsumen yang ingin tetap mengkonsumsi daging dengan harga yang relatif lebih murah dan tidak mengganggu kesehatan.

Penelitian sebelumnya sudah banyak mengenai pembuatan daging tiruan menggunakan jantung pisang dan daging tiruan dengan bahan pengisi tepung kacang merah. Penelitian yang dilakukan oleh Siregar *et al.*,(2022) yang meneliti tentang pembuatan daging tiruan dari jantung pisang dengan penambahan tepung terigu dan didapatkan perlakuan terbaik dengan formulasi jantung pisang sebanyak 30 gr dan tepung terigu 70 gr dengan waktu perebusan terbaik selama 5 menit. Selain itu ada juga penelitian yang dilakukan oleh Kurnianingtyas *et al.*, (2014) tentang pengaruh penambahan tepung kacang merah terhadap daya terima, kadar protein, dan kadar serat pada bakso jantung pisang didapatkan hasil terbaik yaitu penambahan tepung kacang merah sebanyak 15%.

Pengolahan jantung pisang ini menjadi daging tiruan difungsikan sebagai pengganti daging sapi, sehingga pemasakan rendangnya akan sama dengan cara memasak rendang daging. Daging tiruan dari jantung pisang ini diharapkan dapat menjadi alternatif untuk meningkatkan nilai ekonomis dan nilai gizi dari rendang

jantung pisang. Proses pemasakan makanan yang relatif lama dapat mengakibatkan perubahan kandungan gizi makanan. Kandungan gizi pada makanan sensitif terhadap panas, oksigen dan cahaya. Reaksi selama proses pemasakan dapat mempengaruhi karakteristik dan kualitas penting pada makanan seperti rasa, aroma, warna dan tekstur.

Berdasarkan uraian diatas maka, penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) sebagai Bahan Pengisi terhadap Karakteristik dan Organoleptik Rendang Daging Tiruan dari Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*)”**

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung kacang merah sebagai bahan pengisi terhadap karakteristik daging tiruan dan karakteristik serta organoleptik rendang daging tiruan dari jantung pisang.
2. Mengetahui perlakuan terbaik berdasarkan sifat fisik, kimia, mikrobiologi dan organoleptik terhadap rendang daging tiruan yang dihasilkan

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi terkait karakteristik kimia, fisik dan organoleptik rendang daging tiruan dari jantung pisang dengan penambahan tepung kacang merah sebagai bahan pengisi.
2. Meningkatkan nilai ekonomis dari jantung pisang

1.4 Hipotesa Penelitian

H0 : Penambahan tepung kacang merah tidak berpengaruh terhadap karakteristik rendang daging tiruan dari jantung

H1 : Penambahan tepung kacang merah berpengaruh terhadap karakteristik rendang daging tiruan dari jantung