

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perubahan tata kehidupan masyarakat di Indonesia membuat permintaan produk-produk makanan yang berkualitas tinggi, tahan lama dan siap hidang merupakan perubahan pola makan dari masyarakat. Perubahan perilaku masyarakat khususnya menengah ke atas ini disebabkan antara lain disebabkan oleh meningkatnya pendapatan dan terbatasnya waktu untuk menyiapkan makanan di rumah. Pentingnya makanan yang sehat dan bergizi tinggi, menyebabkan kebutuhan masyarakat akan protein hewani bertambah setiap tahunnya. Protein hewani dapat diperoleh dari daging, susu, telur maupun ikan.

Salah satu protein hewani yang sering dikonsumsi yaitu daging. Daging merupakan makanan sumber protein bermutu tinggi karena daging memiliki kandungan gizi yang lengkap sehingga gizi untuk hidup dapat terpenuhi. Daging berupa bahan pangan selalu meningkat dalam jumlah produksinya, sehingga perlu diperhatikan untuk penanganan yang baik untuk bahan pangan karena daging mudah sekali mengalami kerusakan oleh aktifitas mikroorganisme. Dalam upaya pemenuhan dan perbaikan gizi masyarakat melalui konsumsi protein hewani, maka perlu pemanfaatan sumber daya lokal yang ketersediaannya belum dimanfaatkan dengan baik adalah daging itik.

Di Indonesia, ternak itik memegang peranan penting terutama di daerah pedesaan. Pemeliharaan ternak itik dilakukan untuk menunjang pendapatan petani peternak, baik sebagai usaha sampingan maupun usaha utama. Daging itik merupakan salah satu sumber kolesterol yang apabila terus dikonsumsi akan menyebabkan penyumbatan pada pembuluh darah sehingga dapat mengakibatkan

stroke dan serangan jantung. Untuk itu perlu diupayakan penurunan kolesterol daging itik menggunakan probiotik.

Probiotik merupakan mikroorganisme hidup yang bila dikonsumsi dapat meningkatkan kesehatan manusia maupun ternak dengan cara menyeimbangkan microflora dalam saluran pencernaan jika dikonsumsi dalam jumlah yang cukup. Menurut Arun, Savaram, Rama, Manten, Raju dan Sita (2006) menyatakan bahwa pemberian probiotik dapat meningkatkan berat badan, meningkatkan nafsu makan, dan menurunkan kolesterol dan kadar trigliserida dari itik. Pemberian probiotik sesuai dengan dosis yang ditentukan sehingga menghasilkan daging itik yang rendah kolesterol. Penelitian menggunakan itik kamang yang menggunakan bakteri *Lactococcus plantarum* sebagai probiotik. Itik probiotik ini sebelumnya telah diteliti oleh Sartika (2018) dibawah bimbingan Prof. Dr. Ir. Hj. Husmaini, MP. Itik tanpa pemberian probiotik memiliki kadar kolesterol sebesar 76,1 mg/dl. Sedangkan hasil terbaik menunjukkan pada pemberian probiotik *Lactococcus plantarum* 3 gram/minggu pada kadar kolesterol yaitu 44,0 mg/dl. Daging itik probiotik tersebut tersedia di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Andalas.

Pengolahan daging itik menjadi produk olahan tertentu merupakan salah satu cara untuk diversifikasi produk dan salah satunya adalah membuatnya menjadi rendang suwir itik/runtiah. Bahan utama pembuatan rendang suwir ini adalah daging itik. Adapun beberapa rempah-rempah yang digunakan seperti cabai merah, bawang merah, kunyit, santan, dan lainnya. Tetapi salah satu rempah yang akan diperhatikan dalam pembuatan rendang disini yaitu cabai merah.

Cabai merah sebagai rempah utama dalam pembuatan rendang. Karena cabai mengandung nutrisi mikro yang sangat lengkap. Menurut Peter (2012) menyatakan bahwa kandungan fitosterol penting untuk menurunkan kadar kolesterol dalam darah, dan minyak atsiri pada cabai yang disebut dengan capsicol. Cabai merah merupakan salah satu tanaman sayur yang banyak tumbuh dan di konsumsi di Indonesia. Cabai merah (*Capsicum annuum L.*) memiliki kandungan utama berupa senyawa capsaicin yang bertanggung jawab terhadap rasa pedas yang ditimbulkan.

Cabai, tanaman yang sering digunakan untuk bahan masakan karena rasanya yang khas dan tajam. Tanaman cabai mengandung zat aktif capsaicin, dimana zat ini dapat berfungsi sebagai anti-aterosklerosis alami, tidak hanya dapat menurunkan kadar kolesterol darah tetapi zat ini dapat menjaga fungsi endotel pembuluh darah dari kerusakan oksidatif (Ramadhian, 2017). Penggunaan konsentrasi cabai pada penelitian ini yaitu 20%, karena didasari dari penelitian Julinar (2005) bahwa pengaruh proses pengukusan terhadap daya awet rendang sapi yang dikemas menggunakan konsentrasi cabai merah yaitu 20% dapat menurunkan kadar lemak hingga 38,69%.

Berdasarkan uraian diatas mendukung penulis untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Konsentrasi Cabai Merah (*Capsicum annuum L.*) terhadap Kadar Lemak, Kolesterol, serta Nilai Organoleptik pada Rendang Suwir Itik Probiotik”**.

1.2. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi cabai merah (*Capsicum annuum L.*) terhadap kadar lemak, kolesterol serta nilai organoleptik pada rendang suwir itik probiotik?
2. Pada konsentrasi cabai merah (*Capsicum annuum L.*) berapakah menghasilkan produk terbaik jika dilihat dari kadar lemak, kolesterol dan nilai organoleptik pada rendang suwir itik probiotik?

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi cabai merah terhadap kadar lemak, kolesterol serta mengetahui nilai organoleptik pada rendang suwir itik probiotik.

Manfaat penelitian ini agar dapat menjadi pedoman dan sumber informasi ilmiah bagi masyarakat bahwa cabai merah mampu menurunkan kadar lemak dan kolesterol sehingga berdampak baik bagi kesehatan tubuh.

1.4. Hipotesis Penelitian

Pemberian konsentrasi cabai merah (*Capsicum annuum L.*) yang berbeda mampu menurunkan kadar lemak dan kolesterol, serta menilai organoleptik rendang suwir itik probiotik.