

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan dalam dunia industri pangan pada beberapa waktu belakangan ini terlihat sangat pesat. Hal ini dibarengi oleh peningkatan jumlah penduduk dan sumber daya manusia (SDM) serta kesadaran akan pemenuhan gizi seimbang sehingga menimbulkan peningkatan konsumsi sumber protein hewani seperti daging. Pada masa sekarang masyarakat menjadi semakin sibuk dengan pekerjaan. Kesibukan yang semakin tinggi mendorong mereka untuk mencari makanan yang praktis dan lezat agar tidak membutuhkan waktu lama untuk menyiapkan makanan.

Konsumsi makanan cepat saji yang tinggi di kalangan masyarakat menjadi acuan untuk mengembangkan makanan yang populer ini dengan memanfaatkan jenis bahan makanan lain yang tingkat konsumsinya masih rendah. Menurut Suryana (2008) melaporkan bahwa pertumbuhan pasar makanan cepat saji di Indonesia terus meningkat yang mana mempengaruhi pola makan masyarakat. Terjadi peningkatan akan konsumsi makanan cepat saji, terutama terlihat di daerah perkotaan. Di samping itu diversifikasi pangan lokal saat ini masih kurang digalakkan oleh pemerintah. Salah satunya yang dapat dikembangkan yaitu burger yang merupakan contoh makanan cepat saji.

Burger merupakan salah satu hidangan sampingan yang cukup lengkap dan sudah sangat populer sebagai hidangan cepat saji. Komposisi utama burger adalah daging, syarat mutu burger yang baik adalah daging yang ditambahkan umumnya 80% sedangkan 20% bahan tambahan lainnya meliputi air, bahan pengikat, dan

bahan pengisi (Astawan, 2008). Burger adalah daging cacah yang dibentuk bulat, dipipihkan, dikukus terlebih dahulu kemudian digoreng dengan mentega atau dipanggang di atas bara, biasanya dimakan sebagai isi roti, diberi daun selada, saus tomat dan bumbu lainnya (Cory, 2009). Di samping itu juga biasanya digunakan bahan campuran seperti tepung yang berguna untuk meningkatkan mutu, baik dari segi tekstur, warna, rasa, maupun nilai gizinya. Penambahan tepung yang mengandung pati pada pembuatan burger berfungsi sebagai bahan pengikat agar diperoleh burger dengan kualitas yang dapat diterima konsumen sehingga meningkatkan nilai jual produk tersebut.

Bahan pengisi dan pengikat yang biasa ditambahkan dalam pengolahan daging burger adalah tepung (powder). Variasi penggunaan tepung biasanya akan mempengaruhi kualitas fisik seperti mengurangi pengerutan saat masak, meningkatkan flavour dan tentunya juga mengurangi biaya pembuatan. Salah satu jenis tepung yang digunakan dalam pembuatan burger adalah tepung terigu. Berkembangnya penggunaan tepung terigu di Indonesia menyebabkan terjadinya impor gandum dari negara luar seperti Cina, Ukraina dan Rusia. Penggunaan tepung terigu perlu dikurangi karena harga mahal dan ketersediaan fluktuatif karena berbahan dasar gandum yang merupakan bahan import, salah satu bahan produk lokal yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu adalah tepung kentang, dimana penggunaannya masih kurang di kalangan masyarakat.

Salah satu kelemahan burger saat ini bisa dilihat dari kandungan gluten pada tepung terigu yang menyebabkan alergi pada beberapa orang seperti penderita penyakit Seliak. Penyakit Seliak (*Celiac disease*) adalah suatu penyakit menurun

pada seseorang yang tubuhnya tidak toleran terhadap gluten. Untuk mengatasi masalah tersebut dan juga sebagai upaya untuk meningkatkan keragaman produk dari bahan berbasis pangan lokal dalam produksi burger. Tepung kentang adalah alternatif pangan lokal yang bebas gluten yang umumnya penggunaan tepung dalam pembuatan burger mengandung gluten, seperti tepung terigu. Karakteristik tepung terigu mengandung karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air sedangkan pada tepung kentang terdapat juga kandungan patinya yang daya serap airnya tinggi sehingga memudahkan untuk penyerapan air. Pemanfaatan tepung kentang sebagai bahan pengikat juga telah dilakukan pada penelitian Alghifari dan Azizah (2021), perbandingan tepung kentang dan tepung terigu 25% : 75% dalam pembuatan nugget merupakan komposisi yang paling disukai panelis, berwarna kuning sedikit pucat, beraroma daging dan khas nugget, tekstur yang cukup empuk, serta berasa khas Nugget dan terdapat sedikit rasa kentang.

Penggunaan tepung kentang sebagai substitusi tepung terigu pada formulasi burger ayam perlu dilihat kualitas kimia dengan melakukan pengujiannya di laboratorium yaitu meliputi uji kadar protein, lemak, kadar air dan kadar abu, sehingga akan didapatkan formulasi burger ayam yang tepat antara pemakaian daging ayam dan pemberian tepung kentang untuk memperoleh makanan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat luas yang sehat dan bergizi tinggi. Berdasarkan uraian tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **”Pengaruh Substitusi Tepung Terigu (*Triticum spp.*) dengan Tepung Kentang (*Amilum solani*) terhadap Kualitas Kimia Burger Ayam”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung terigu menggunakan tepung kentang terhadap kualitas kimia burger ayam?
2. Berapa persentase pemberian tepung kentang dalam mensubstitusikan tepung terigu yang terbaik terhadap kualitas kimia burger ayam?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh persentase penggunaan tepung kentang dalam mensubstitusi tepung terigu terhadap kualitas kimia burger ayam.
2. Untuk mengetahui seberapa banyak tepung kentang dapat mensubstitusi tepung terigu

1.4 Manfaat Penelitian

1. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis terkait penggunaan tepung kentang dalam mensubstitusikan tepung terigu terhadap kualitas kimia burger ayam.
2. Memberikan informasi yang bermanfaat bagi masyarakat dalam penggunaan tepung kentang sebagai substitusi tepung terigu terhadap kualitas kimia burger ayam.
3. Menambah dan memajukan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang ilmu teknologi hasil ternak tentang penggunaan tepung kentang sebagai substitusi tepung terigu terhadap kualitas kimia burger ayam.

1.5 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dalam penelitian ini adalah substitusi tepung terigu dan tepung kentang berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak dan kadar abu.