

I. PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Rendang adalah makanan khas yang berasal dari daerah Minangkabau, Sumatera Barat. Dalam tradisi Minangkabau, rendang adalah hidangan yang wajib disajikan dalam setiap acara istimewa, seperti: upacara adat minangkabau, kenduri, atau menyambut tamu kehormatan. Selain itu, kebiasaan orang Minangkabau yang suka merantau, sehingga rendang ikut menyebar ke seluruh Indonesia, bahkan hingga keseluruhan dunia. Penyebaran tersebut dapat dilihat dengan banyaknya rumah makan Padang yang tersebar hingga ke penjuru dunia. Ini karena rendang yang berasal dari Sumatera Barat memiliki rasa yang gurih, agak pedas, sehingga cocok dengan selera masyarakat pada umumnya. Pada tahun 2011, rendang dinobatkan sebagai hidangan peringkat pertama dalam daftar *World's 50 Most Delicious Foods* (50 hidangan terlezat dunia) yang digelar oleh CNN International (Kompas, 2011).

Secara umum rendang berbahan baku yang sama yaitu: daging, santan kelapa, cabe, dan bumbu-bumbu lainnya. Bumbu-bumbu yang digunakan antara lain: jahe, bawang merah, bawang putih, lengkuas, daun jeruk, daun salam, daun kunyit, serai. Perbedaan jenis dan jumlah bahan yang digunakan menyebabkan citarasa yang berbeda terhadap rendang yang dihasilkan. Berdasarkan letak geografis yang ada di Sumatera Barat, rendang dibagi menjadi dua yaitu: rendang yang terletak di dataran tinggi "Darek", daerah darek adalah daerah-daerah tua tempat asal Kerajaan Minangkabau, seperti Kabupaten Tanah datar, Kabupaten Agam, Limapuluh Kota, Kota Payakumbuh, Kota Padang panjang, dan Bukittinggi. Sedangkan rendang yang terletak di dataran

rendang "Pesisir", daerah Pesisir seperti Kota Pariaman, Kabupaten Padangpariaman, Kota Padang, Kabupaten Pesisir Selatan, dan Pasaman.

Salah satu alasan mengapa survei ini dilakukan di Kota Payakumbuh adalah karena Kota Payakumbuh telah dinobatkan menjadi kampung rendang Provinsi Sumatera Barat. Rendang dari daerah ini berbumbu lebih sederhana, dan teknik memasaknya juga sederhana. Rasa rendang juga terasa sedikit pedas, tanpa banyak aroma rempah. Warna rendang darek lebih gelap, bahkan ada yang hitam. Sedangkan rendang pesisir banyak menambahkan rempah-rempah sehingga lebih pedas dan aroma rempahnya lebih terasa. Dari perbedaan bahan yang digunakan berpengaruh terhadap cita rasa dan daya tahan serta daya penerima konsumen terhadap rendang yang dihasilkan.

Salah satu produk olahan rendang di payakumbuh adalah rendang ayam. Proses pemasakan rendang ayam tidak jauh beda dengan proses pemasakan rendang daging seperti biasanya, hanya saja perbedaannya daging yang digunakan adalah daging ayam yang memiliki harga dan peminat yang banyak dimulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Selain itu daging ayam juga mampu mencukupi kebutuhan protein hewani untuk tubuh manusia. Menurut Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan (2010) kandungan protein daging ayam sebesar 18,20 gram, lemak sebesar 25 gr, serta memiliki kalori sebesar 404 Kkal per 100 gr daging ayam. Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang berkualitas tinggi, mengandung asam amino essensial yang lengkap dan asam lemak tidak jenuh (ALTJ) yang tinggi (Muchtadi dan Sugiyono, 1992). Dan daging ayam yang sangat digemari masyarakat adalah daging paha dan daging dada.

Pada produk olahan daging ayam beberapa produk sering mengalami ketengikan akibat faktor penyimpanan produk yang lama dan pengolahan yang berulang terhadap produk. Dalam hal ini untuk mengetahui batasan ketengikan pada produk olahan terutama rendang ayam maka dilakukan uji TBA. Uji asam thiobarbiturat (TBA) dipakai untuk menentukan adanya ketengikan (Winarno, 1997). Badan Standarisasi Nasional (1991) menyatakan bahwa batas maksimal ketengikan minyak 3 mg malonaldehid/Kg sampel. Mutu minyak akan semakin turun, karena minyak yang tengik mengandung aldehid dan kebanyakan sebagai malonaldehid. Badan Standarisasi Nasional (2013) Ada beberapa persyaratan mutu minyak dengan batas maksimal angka asam 0,6 mg KOH/g, angka peroksida 2 meq/Kg, angka penyabunan 196-206, angka iod 45-46 dan asam lemak bebas 0,3%.

Daging ayam yang digunakan oleh 8 rumah makan yang berada di Kota Payakumbuh dibeli dari pedagang ayam broiler yang berada dipasar dengan rata-rata berat ayam 1.6 – 1.8 kg yang dibagi menjadi 4 bagian sebelum dilakukan proses pemasakan. Oleh karena itu rendang ayam menjadi salah satu menu andalan yang ada di beberapa rumah makan yang ada di Kota Payakumbuh. Dengan latar belakang yang ada, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Analisa Nilai Gizi dan TBA Rendang Ayam Yang Di Jual Di Kota Payakumbuh**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimanakah perbedaan nilai gizi (kadar air, lemak, protein) rendang ayam di rumah makan yang ada di Kota Payakumbuh?
2. Bagaimanakah kandungan TBA rendang ayam di Kota Payakumbuh?

1.3 Tujuan Dan Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian adalah mengetahui nilai gizi, dan TBA dari produk rendang yang dibuat oleh rumah makan yang berada di Kota Payakumbuh. Peneliti diharapkan dapat meningkatkan wawasan penulis, serta dapat memberikan informasi kepada masyarakat terhadap perbandingan nilai gizi dan uji TBA rendang ayam yang dibuat di beberapa rumah makan di Kota Payakumbuh.

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah adanya perbedaan hasil pengolahan rendang ayam di beberapa rumah makan di Kota Payakumbuh berpengaruh terhadap nilai gizi dan uji TBA.

