

## I. PENDAHULUAN

### I.I Latar Belakang

Perkembangan ilmu pengetahuan di bidang peternakan semakin hari semakin pesat. Hal tersebut dibuktikan dengan munculnya inovasi-inovasi dari produk hasil ternak yang semakin beragam. Salah satu contoh produk hasil ternak, seperti olahan dari ternak unggas terutama pada pengolahan daging itik. Berbagai macam olahan daging itik sudah banyak kita jumpai, namun belum terlalu banyak masyarakat dapat mengolah dan mengkonsumsinya, salah satu contoh olahan itik yang belum banyak orang ketahui yaitu lapis itik.

Lapis itik adalah suatu olahan tradisional dari Nagari Batu Bulat, Kecamatan Lintau Buo Utara, Kabupaten Tanah Datar, Provinsi Sumatera Barat. Lapis itik merupakan pangan tradisional yang berbahan itik berbentuk agak bulat dan pipih yang biasanya dimakan dengan nasi, dan cara penyajian menggunakan santan. Lapis itik sebuah olahan yang biasa kita jumpai pada hari tertentu, seperti hari raya Islam, pesta pernikahan dan upacara adat. Saat ini lapis itik sudah semakin jarang kita jumpai, hal tersebut disebabkan dalam proses pengolahannya lebih rumit, membutuhkan waktu yang cukup panjang, pengolahan bertahap dan berbahan dasar itik atau bebek.

Itik atau bebek merupakan salah satu ternak sumber pangan, sudah tidak asing di masyarakat, namun manfaat sebagai sumber daging dirasakan masih kurang dan relatif terbatas. Hal ini disebabkan daging itik mempunyai bau dan aroma yang lebih khas, daging berwarna merah dan proses pengolahannya lebih rumit. Jika terjadi kesalahan dalam pengolahan maka daging itik akan menjadi lebih

liat dan aromanya menjadi lebih anyir. Namun daging itik merupakan sumber protein yang cukup baik (Zubaidah dkk., 2015).

Daging itik ini mempunyai nilai kalori sebesar 154 kkal, protein 21,4 % dan lemak 8,2% (Srigandono, 1997). Sementara itu daging itik mempunyai potensi sebagai sumber protein hewani yang cukup dekat dengan masyarakat pedesaan. Oleh karena itu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan penerimaan masyarakat terhadap daging itik dapat dilakukan melalui beberapa cara pengolahan daging itik seperti pembuatan rendang itik, lado ijo, bakso, dendeng, nugget dan lapis.

Olahan lapis itik merupakan pangan tradisional yang berbahan utama itik, dengan cara pengolahan hampir menyerupai pembuatan nugget, tetapi pada pengolahan lapis itik daging yang digunakan direbus terlebih dahulu sedangkan pada pengolahan nugget tidak direbus. Penambahan tahu dalam olahan ini mengurangi bau anyir dari daging itik, sebagai bahan pengisi yang mudah diperoleh dan inovasi olahan tahu. Kandungan gizi dalam tahu, memang masih kalah dibandingkan lauk pauk hewani, seperti telur, daging dan ikan. Namun, dengan harga yang lebih murah, masyarakat cenderung lebih memilih mengkonsumsi tahu sebagai bahan makanan pengganti protein hewani untuk memenuhi kebutuhan gizi.

Tahu merupakan olahan yang terbuat dari kacang kedelai dan merupakan sumber protein yang baik untuk menjaga kesehatan serta mudah diperoleh di pasar. Tahu merupakan makanan rendah kalori namun tinggi protein sebanyak 7,9% dari total berat tahu (Depkes, 1998). Protein tidak hanya bisa didapat dari daging, namun juga dapat diperoleh dari pangan nabati seperti tahu. Tahu merupakan sumber protein nabati dengan tekstur yang lembut dan rasa yang lebih tawar sehingga

mudah divariasikan. Tahu memiliki kandungan gizi seperti kalsium, besi, magnesium, fosfor, seng dan kalium.

Berdasarkan uraian diatas mendukung penulis untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Tahu pada Pembuatan Lapis Itik Afkir (Khas Nagari Batu Bulat, Kabupaten Tanah Datar) terhadap Kadar Air, Protein, Tekstur dan Nilai Organoleptik”**.

## **1.2 Perumusan Masalah**

1. Apakah terdapat pengaruh penambahan tahu pada lapis itik, terhadap kadar air, protein, tekstur dan nilai organoleptik ?
2. Pada penambahan tahu berapa dapat memberikan kualitas terbaik pada lapis itik ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tahu pada lapis itik terhadap kadar air, protein, tesktur dan nilai organoleptik, sekaligus untuk memperkenalkan makanan tradisional lapis itik.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat tentang diversifikasi olahan dari daging itik dengan rasa yang enak, perlakuan tahu yang baik digunakan pada pengolahan lapis itik, diharapkan dapat mendukung upaya meningkatkan konsumsi daging itik di masyarakat, dan sebagai salah satu acuan dalam pengolahan daging itik yang baik.

## 1.5 Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan tahu berpengaruh meningkatkan terhadap kadar air, nilai organoleptik dan meningkatkan kadar protein, nilai tekstur pada olahan lapis itik afkir.

