

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia memiliki berbagai makanan tradisional dengan karakteristik cita rasa yang khas, salah satunya adalah rendang yang berasal dari Sumatera Barat (Nurmufida *et al.*, 2017). Rendang dikenal sebagai makanan tradisional dengan proses pengolahan yang panjang dan karakteristik sensori yang kompleks berupa perpaduan rasa pedas, gurih, aroma rempah serta warna coklat yang khas (Nazir *et al.*, 2018). Dalam ilmu pangan, mutu suatu produk seperti rendang ditentukan oleh karakteristik kimia, fisik, mikrobiologis dan sensori yang memengaruhi kualitas serta penerimaan konsumen (Mihafu *et al.*, 2020).

Mutu rendang dipengaruhi oleh komposisi bahan penyusunnya yaitu daging, santan dan rempah-rempah. Seiring meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap pangan praktis, bumbu rendang basah dikembangkan sebagai produk siap masak yang dapat memudahkan proses pembuatan rendang tanpa menghilangkan cita rasa khasnya (Astutiningsih *et al.*, 2024). Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini difokuskan pada bumbu rendang basah

Bumbu rendang basah memiliki karakteristik cita rasa khas berupa perpaduan rasa gurih, pedas, dan aroma rempah yang kuat. Namun, perbedaan intensitas rasa, seperti tingkat kepedasan dapat memengaruhi tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk pangan (Schlossareck & Ross, 2020). Oleh karena itu, diperlukan kajian mengenai penambahan bahan pangan yang mampu memodifikasi karakteristik sensori tanpa menghilangkan cita rasa khas bumbu rendang, serta untuk mengetahui pengaruhnya terhadap karakteristik kimia dan sensori produk.

Salah satu bahan yang berpotensi memengaruhi karakteristik kimia dan sensori bumbu rendang basah adalah bubuk

cokelat manis **yang tersusun atas** bubuk kakao, gula dan susu bubuk. Bubuk kakao mengandung senyawa polifenol seperti katekin, epikatekin, antosianin serta proantosianidin yang memiliki aktivitas antioksidan (Aprotosoae *et al.*, 2016). Selama proses pengolahan kakao, terutama penyangraian terbentuk senyawa volatil hasil reaksi maillard yaitu pirazin, aldehid dan keton (Quelal *et al.*, 2023) yang dapat memengaruhi karakteristik sensori bumbu rendang basah. Bubuk cokelat manis juga mengandung gula yang berpotensi memengaruhi keseimbangan cita rasa dan menurunkan persepsi pedas pada produk pangan (Puengsurin *et al.*, 2022).

Salah satu karakteristik sensori pada produk rendang yang dapat memengaruhi penerimaan konsumen adalah tingkat kepedasan yang berasal dari penggunaan cabai. Rendang umumnya memiliki tingkat kepedasan yang tinggi akibat penggunaan cabai (Nabila *et al.*, 2024). Menurut Cheok *et al* (2023) intensitas suatu rasa dapat mempengaruhi pengalaman sensori dan tingkat kesukaan konsumen. Senyawa capsaicin yang terdapat pada cabai dapat menimbulkan sensasi panas dan ketidaknyamanan pada rongga mulut, sehingga membatasi penerimaan sebagian konsumen yang kurang menyukai pedas.

Menurut Peters *et al* (2018) penambahan gula atau penyesuaian satu atribut rasa saja tidak cukup untuk mempertahankan tingkat kesukaan produk pangan. Oleh karena itu, penambahan bubuk cokelat manis pada bumbu rendang basah diduga mampu menciptakan keseimbangan cita rasa melalui kontribusi rasa manis dari gula, aroma khas kakao, serta senyawa volatil hasil reaksi maillard, sehingga berpotensi memengaruhi karakteristik sensori tanpa menghilangkan karakteristik cita rasa bumbu rendang.

Berdasarkan hasil observasi awal peneliti di IKM Malibou Cokelat Kayu Tanam, bahwa produk rendang yang ditambahkan bubuk cokelat manis sudah dikomersialkan dan disukai masyarakat. Akan tetapi, berdasarkan kajian ilmiah yang telah

ditelusuri, penelitian yang secara khusus mengevaluasi pengaruh penambahan bubuk cokelat manis terhadap karakteristik bumbu rendang basah masih terbatas. Umumnya penambahan bubuk cokelat dilakukan pada produk berbasis minuman.. Misalnya pada penelitian Hadi & Siratunnisak, (2016) tentang pengaruh penambahan bubuk cokelat terhadap minuman instan bekatul menunjukkan bahwa bubuk cokelat memiliki pengaruh yang signifikan terhadap rasa, aroma, kadar air, kadar abu dan kadar protein pada minuman instan bekatul. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengkaji pengaruh penambahan bubuk cokelat manis terhadap karakteristik bumbu rendang basah. Berdasarkan pemaparan di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penambahan Bubuk Cokelat Manis Terhadap Karakteristik Bumbu Rendang Basah”.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana pengaruh penambahan bubuk cokelat manis terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi dan organoleptik bumbu rendang basah?
2. Berapa formulasi bubuk cokelat manis yang optimal untuk menghasilkan bumbu rendang basah yang disukai oleh panelis?

1.3. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk cokelat manis terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi dan organoleptik bumbu rendang basah

2. Mengetahui formulasi penambahan bubuk coklat manis terbaik berdasarkan karakteristik kimia, mikrobiologi, dan organoleptik bumbu rendang basah.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan bubuk coklat manis terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi, dan organoleptik bumbu rendang basah.
2. Menambah informasi ilmiah mengenai pemanfaatan bubuk coklat manis sebagai bahan tambahan pangan yang dapat mempengaruhi karakteristik bumbu rendang basah.

1.5. Hipotesis

H0 : Penambahan bubuk coklat manis berbeda tidak nyata terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi dan organoleptik bumbu rendang basah

H1 : Penambahan bubuk coklat manis berbeda nyata terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi dan organoleptik bumbu rendang basah

