

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang kaya akan keragaman hayati sebagai sumber plasma nutfah yang meliputi berbagai jenis spesies jasad renik, tanaman, dan hewan yang juga termasuk didalamnya hewan ternak. Berbagai jenis hewan ternak ada di Indonesia salah satunya adalah ternak itik. Ternak itik merupakan salah satu komoditi unggas yang mempunyai peran cukup penting sebagai penghasil telur dan daging guna kebutuhan gizi sehari – hari.

Sumatera Barat menjadi salah satu daerah yang memiliki plasma nutfah genetik itik yang baik, diantaranya itik Pitalah, itik Kamang, itik Bayang dan itik Sikumbang Jati. Banyak sekali itik yang berpotensi di Indonesia, beberapa itik lokal yang tersebar di seluruh nusantara dengan berbagai nama menurut daerah atau lokasinya masing-masing (Solihat *et al.*, 2003). Salah satu itik berpotensi adalah itik Kamang, di karenakan Populasi ternak itik di Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam meliputi Nagari Koto Tengah sebanyak 26.793, Gadut 3.700 dan Kapau 5.627 dengan total keseluruhan sebanyak 36.120 ekor itik (Programa BP3K Tilatang Kamang, 2016). Itik Kamang memiliki ciri warna bulu cenderung coklat dengan paruh yang berwarna hitam dan memiliki ciri khas yaitu terdapat garis melengkung putih di atas mata ke paruh, dan ada juga yang mempunyai lingkaran putih dibagian leher. Pada itik jantan yang sudah dewasa kelamin umumnya pada bagian ekor akan melentik ke atas dan memiliki suara lebih kecil dibandingkan dengan itik betina. Salah satu jenis pengolahan itik yang dapat di lakukan dalam rangka diversifikasi produk adalah burger.

Dari segi bisnis, industri burger sangat menjanjikan dan sudah menjadi makanan berbagai kalangan karena banyak dijual oleh jaringan restoran cepat saji atau kafe-kafe. Bahkan burger saat ini sudah lazim di jajakan di sekolah-sekolah menggunakan gerobak sepeda atau *stand* semi permanen (Sarwono, 2010). Daging burger merupakan produk olahan daging yang digiling, diberi bumbu dan ditambahkan bahan pengikat yang dicetak dengan alat pencetak daging burger, kemudian dibekukan, setelah itu barulah daging burger dapat dimasak. Umumnya daging burger dibuat dari daging sapi dan daging ayam. Menurut Cory (2009), persentase daging yang digunakan untuk membuat daging burger biasanya mencapai 80%, daging ini kemudian digiling dan dihaluskan, dicampur dengan bumbu dan lemak tidak melebihi 30% serta ditambahkan bahan pengisi dan bahan pengikat.

Bahan pengisi dan pengikat yang biasa ditambahkan dalam pengolahan daging burger ialah tepung (*powder*). Tepung biasanya akan mempengaruhi kualitas fisik, mengurangi pengerutan saat dimasak, meningkatkan flavour dan mengurangi biaya pembuatan. Tepung yang biasa digunakan dalam pembuatan daging burger yaitu tepung tapioca, dan tepung terigu. Ada beberapa jenis tumbuhan lain yang bisa digunakan dalam pembuatan burger sebagai pengganti tepung terigu/tapioka salah satunya adalah tepung talas sebagai pengganti tepung terigu yang bebas gluten (*free gluten*).

Talas merupakan bahan pangan lokal yang unik karena mempunyai daerah adaptasi yang luas. Di daerah tropis beberapa literatur telah menggarisbawahi bahwa umbi talas menjadi sumber karbohidrat yang baik dan tidak mengandung gluten (Aprianita *et al.*, 2009). Melihat dari prospek yang dimiliki talas, maka talas secara

komersil telah banyak dibuat tepung dan diaplikasikan sebagai bahan pengisi dalam pembuatan burger.

Pada jurnal Melia, Juliyarsi dan Rosya (2010) diperoleh kadar protein tepung talas (4,20 gram) lebih tinggi dibandingkan dengan tepung tapioka (1,75 gram) dan kadar lemak tepung talas (0,70 gram) lebih rendah dibandingkan kadar lemak tepung tapioka (1,35 gram). Semakin tinggi kadar protein dalam bahan makanan maka akan meningkat daya ikat air, ketersediaan air yang diperlukan untuk pertumbuhan mikroorganisme pun semakin berkurang, sehingga akan memperpanjang daya simpan.

Pada penelitian yang telah dilaksanakan oleh Rahmadanisa *et al.*, (2019) tentang evaluasi kualitas fisik dan organoleptik daging burger bebas gluten berbasis tepung talas, sukun dan sorgum didapatkan dengan penambahan tepung talas dan sorgum sebanyak 5% yang terbaik. Harga daging yang relatif tinggi, penggunaan bahan pengikat dalam jumlah yang lebih besar menjadi salah satu alternatif untuk menekan persentase daging yang digunakan dalam produksi burger. Karena itu, perlu dilihat seberapa jauh perbedaan kualitas antara daging burger yang dihasilkan menggunakan persentase yang berbeda terhadap kualitas fisik dan organoleptiknya. Terkait dengan itu, secara tidak langsung dalam pembuatan daging burger meningkatkan penggunaan tepung talas sebagai salah satu produk pangan lokal.

Berdasarkan uraian di atas maka, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbedaan Persentase Tepung Talas terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Burger Itik Kamang”**.

1.2. Rumusan Masalah

Permasalahan yang dikaji dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh perbedaan persentase pemberian tepung talas terhadap kualitas fisik dan organoleptik daging burger itik kamang yang dihasilkan ?
2. Persentase pemberian yang mana yang mampu menghasilkan daging burger itik kamang dengan kualitas fisik dan daya terima organoleptik terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan persentase pemberian tepung talas yang baik untuk menghasilkan daging burger itik kamang dengan kualitas fisik (kadar air, susut masak, penyusutan diameter, dan *hardness*) dan penilaian organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur, dan daya terima keseluruhan).

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah menyediakan alternatif makanan untuk orang-orang yang tidak bisa mengkonsumsi gluten dan mendorong berkembangnya produksi tepung bebas gluten berbasis tepung talas serta pemanfaatan produk lokal daerah Agam yaitu itik Kamang. Secara perlahan hal ini tentu juga akan berimplikasi pada akselerasi pengembangan tanam pangan lokal khususnya talas dan juga plasma nutfa lokal Agam sendiri.

1.5. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah penambahan penggunaan tepung talas akan dapat mempengaruhi kualitas fisik (kadar air, susut masak, penyusutan diameter, dan *hardness*) dan penilaian organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur, dan daya terima keseluruhan) daging burger itik kamang.

