

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kehidupan masyarakat modern menuntut segala sesuatu yang serba praktis tidak terkecuali dengan masalah pengolahan makanan. Makanan yang praktis lebih cenderung dipilih oleh masyarakat karena penyajiannya lebih mudah dan dapat dibawa bepergian. Namun, makanan praktis yang banyak beredar di tengah masyarakat saat ini memiliki nilai gizi yang rendah, terutama kandungan protein. Konsumsi protein masyarakat Indonesia masih perlu ditingkatkan secara menyeluruh agar kebutuhan gizi tercukupi. Kandungan protein dalam pangan yang dikonsumsi oleh sekitar 37% penduduk Indonesia masih sangat rendah yaitu di bawah 80% dari angka kecukupan gizi (USDA, 2007). Upaya meningkatkan konsumsi bahan pangan yang kaya kandungan protein diantaranya adalah dengan menciptakan inovasi olahan dari produk hasil peternakan. Dengan adanya inovasi olahan ini dapat membuat produk tersebut menjadi lebih menarik, digemari oleh masyarakat dan dapat menimbulkan daya konsumsi yang tinggi. Salah satu bentuk inovasi tersebut adalah dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang terdapat di Sumatera Barat yaitu dadih.

Dadiah adalah makanan khas masyarakat Minangkabau Sumatera Barat yang merupakan hasil fermentasi alamiah dari susu kerbau. Secara tradisional dadiah dibuat dengan memasukan susu kerbau ke dalam batang bambu, ditutup dengan daun pisang dan diperam pada suhu ruang selama 2 - 3 hari. Dadiah merupakan makanan bergizi tinggi, namun belum dikenal secara luas seperti halnya keju, *yoghurt*, atau kefir. Penyajian dadiah selama ini sangat tidak praktis dengan dikemas dalam batang bambu, sehingga menyulitkan untuk dapat

dikonsumsi langsung dan kurang praktis dibawa bepergian. Keberadaan dadih tersebut menyebabkan pengembangannya di Sumatera Barat maupun di tingkat nasional bahkan kalau mungkin ke tingkat Internasional akan menjadi kendala, khususnya di bidang industri komersialisasi. Untuk itu, dengan adanya pengolahan dadih ini diharapkan dapat meningkatkan penerimaan masyarakat terhadap konsumsi dadih sebagai bahan makanan yang bergizi tinggi dan potensial untuk dikembangkan sehingga keberadaan makanan tradisional ini dapat terus dilestarikan di tengah masyarakat. Salah satu bentuk inovasi olahan dadih tersebut adalah produk *spread slice*.

Spread slice adalah produk olahan pangan hasil modifikasi dari selai semi padat menjadi bentuk lembaran yang padat, dengan ukuran seukuran roti tawar, dan menyerupai lembaran keju. Selai digemari oleh berbagai lapisan masyarakat dari anak-anak hingga dewasa. Selai biasa umumnya tidak dikonsumsi sendiri akan tetapi dioleskan terlebih dahulu ke medium pengoles seperti roti tawar. Selai sebagai bahan pelengkap dengan cara dioleskan pada roti dirasakan kurang praktis penggunaannya dan dibawa bepergian, maka selai dapat dibuat dalam bentuk lembaran sehingga lebih praktis dalam penggunaannya. Dalam pembuatan *spread slice* perlu ditambahkan bahan pembentuk gel (*gelling agent*). *Gelling agent* berfungsi untuk membentuk tekstur padat. *Gelling agent* yang biasa digunakan dalam bahan utama pembuatan *spread slice* ialah agar-agar. Namun, tekstur yang dihasilkan dari agar-agar ini menghasilkan konsistensi yang lunak dengan tekstur mudah rapuh. Untuk itu, perlu ditambahkan *gelling agent* lain seperti gelatin agar didapat tekstur yang tidak mudah rapuh dan lebih elastis. Rahayu (2006) menyatakan bahwa jelly gelatin mempunyai konsistensi yang lunak dan bersifat

seperti karet, sedangkan jelly agar-agar lunak dengan tekstur rapuh. Penambahan gelatin dalam bahan pangan sangat diperlukan sebagai bahan pengental, pembentuk gel, pembentuk lapisan tipis dan pengemulsi supaya diperoleh tekstur pangan yang menarik serta tahan terhadap perubahan suhu mendadak (Cahyadi, 2012).

Gelatin yang selama ini digunakan adalah gelatin komersial yang terbuat dari bahan-bahan yang belum jelas kehalalannya seperti yang seringkali didengar terdapat gelatin yang berasal dari bahan baku babi. Apalagi di Indonesia kebutuhan industri terhadap gelatin dipenuhi dengan impor dari Jerman, Prancis, Jepang dan India. Sebagai gambaran, ketersediaan kulit babi sebagai bahan baku gelatin cukup banyak di Jerman karena rata-rata sekitar 2/3 konsumsi daging di Jerman berasal dari daging babi, belum lagi dari negara/benua lain. Sehingga gelatin tersebut diragukan keamanannya jika dikonsumsi oleh kepercayaan tertentu. Padahal gelatin dapat diproduksi dari ceker ayam. Ceker ayam merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan kolagen yang tinggi. Ceker ayam juga mudah didapat, bahkan di beberapa tempat bahan baku ini merupakan limbah sehingga harganya lebih murah, ceker ayam juga dianggap sebagai hasil ikutan ternak, sehingga gelatin dari ceker ayam ini lebih ekonomis. Kemudian yang paling penting ceker ayam merupakan bahan pangan yang halal, sehingga gelatin ceker ayam sangat aman dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, terutama masyarakat muslim. Gelatin ceker ayam yang digunakan dalam penelitian ini, merupakan gelatin tipe A. Gelatin tipe A adalah proses pengolahan bahan baku gelatin dengan sistem perendaman dalam larutan asam (HCl 5%).

Jumlah gelatin yang diperlukan untuk menghasilkan gel yang memuaskan

berkisar 5 – 12% tergantung dari kekerasan akhir produk yang diinginkan (Koswara, 2009). Berdasarkan penelitiannya Terinate (2016) mengenai pengaruh konsentrasi gelatin pada *chocolate spread slice* menyatakan bahwa perbedaan konsentrasi gelatin berpengaruh nyata terhadap kadar air, tekstur dan organoleptik (kekokohan dan kemampuan *chocolate spread slice* meleleh di mulut). Perlakuan terbaik didapat dengan penggunaan konsentrasi gelatin sebesar 8,0%.

Berdasarkan uraian di atas mendukung penulis untuk melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Penambahan Gelatin Ceker Ayam Terhadap Kadar Air, Kadar Protein dan Organoleptik Dadih *Spread Slice*”**.”

1.2 Perumusan Masalah

Apakah penambahan gelatin ceker ayam dalam pengolahan dadih *spread slice* dapat mempengaruhi kadar air, kadar protein, dan organoleptik

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan gelatin ceker ayam terhadap kadar air, kadar protein, dan organoleptik dari dadih *spread slice*.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Menciptakan bentuk baru penyajian dadih dan memberikan informasi tentang formulasi penggunaan gelatin ceker ayam dalam pengolahan *spread slice* sehingga dapat diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari oleh masyarakat.
2. Salah satu solusi alternatif dalam memperkenalkan dadih di tengah masyarakat luas dan diharapkan dapat meningkatkan konsumsi dadih dengan adanya bentuk inovasi baru tersebut.

1.5 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah penambahan gelatin ceker ayam dengan konsentrasi tertentu dalam pengolahan dadih *spread slice* berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, dan organoleptik.

