

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Di Indonesia terdapat beranekaragam adat dan budaya, begitu juga dengan masakannya. Masakan Indonesia merupakan suatu bentuk pencerminan terhadap beragam budaya dan tradisi dari masing – masing pulau yang berada di sepanjang gugusan Sabang hingga Merauke (Suhari, 2016). Hampir seluruh masakan Indonesia kaya dengan cita rasa yang berasal dari rempah – rempah, dengan diikuti penggunaan teknik – teknik memasak menurut bahan dan tradisi adat.

Di Indonesia, sambal adalah makanan yang banyak digemari dan memiliki cita rasa yang berbeda disetiap daerah. Begitu juga dengan daerah Sumatera Barat yang memiliki sambal yang tak kalah enak dari sambal – sambal wilayah lain, yaitu samba lado tulang. Samba lado tulang ini sangat sulit ditemukan, bahkan di restoran padang sekalipun. Menu ini merupakan sajian wajib pada saat berbuka puasa sebagai teman makan nasi.

Samba lado tulang ini termasuk makanan tradisional yang berasal dari salah satu daerah Jorong Aie Manumbuk Batu, Nagari Koto Baru, Kecamatan Sungai Tarab, Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat. Pada daerah tersebut telah dilakukan juga survei dengan cara mengunjungi berbagai tempat pembuat samba lado tulang. Setelah melakukan survei didapatkan secara garis besar pembuatan samba lado tulang yang umum digunakan yaitu menggunakan tulang sebanyak 3%. Inilah yang melatarbelakangi peneliti untuk melakukan penelitian samba lado tulang. Peneliti ingin mengetahui berapa kandungan nutrisi dan rasa pada samba lado tulang dengan persentase dibawah 3% penambahan tulang dan diatas 3% penambahan tulang. Pengujian samba lado tulang pada nilai pH, kadar kalsium

dan fosfor ini dilakukan untuk mengetahui parameter penentu nilai gizi dalam samba lado tulang.

Makanan tradisional adalah wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing – masing. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk mempertahankan hubungan antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu dan dapat juga dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapatan suatu daerah (Endang dkk., 2013).

Bahan utama dalam pembuatan samba lado tulang yaitu tulang sapi, bagian tulang yang digunakan yaitu bagian kaki. Selain tulang, sambal ini juga berbahan baku cabai, dan bawang putih. Samba lado tulang dibuat menggunakan bahan-bahan yang alami, maka dari itu samba lado tulang tidak memiliki efek yang buruk bagi kesehatan tubuh jika mengkonsumsinya dikontrol dengan baik. Disamping itu, tidak menggunakan bahan penyedap buatan sehingga samba lado tulang ini dapat dikonsumsi secara berulang-ulang.”

“Tulang merupakan bagian terpenting pada tubuh ternak. Banyak manfaat pada tulang yang bisa digunakan, salah satunya kandungan yang terdapat pada tulang. Menurut Perwitasari (2008), tulang sapi mengandung 58,30% $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$, 7,07% CaCO_3 , 2,09% $\text{Mg}_3(\text{PO}_4)_2$, 1,96% CaF_2 dan 4,62% kolagen. Biasanya tulang berasal dari limbah RPH (Rumah Potong Hewan), jika limbah tulang tersebut tidak dimanfaatkan maka bisa membawa dampak buruk bagi lingkungan sekitar. Sampai saat ini, limbah tulang ternak masih belum termanfaatkan secara maksimal, sehingga tulang masih dikategorikan sebagai hasil ikutan ternak (by

product) yang memiliki nilai ekonomis rendah. Limbah tulang rumah potong hewan dapat diolah menjadi sampa lado tulang untuk konsumsi sehari-hari.

Menurut Aini dan Sofiah (2010), gelatin pada tulang terdapat 33,3%. Gelatin dikenal untuk menggantikan fungsi lemak (sebagai agen pengental, emulsifer dan gizi) dalam makanan dengan tidak berdampak negatif pada rasa sebenarnya produk makanan. Pada umumnya pemakaian tulang pada sampa lado tulang sebanyak 3%. Peningkatan pemberian tulang sapi sampai 6% pada sampa lado tulang diharapkan dapat meningkatkan kadar kalsium, kadar fosfor dan menjaga nilai pH 7 (netral).

Menurut Said (2014), pemanfaatan limbah tulang pada saat ini masih diarahkan sebagai bahan baku tepung tulang untuk pakan ternak. Bila diasumsikan jumlah tulang yang dihasilkan dari penyembelihan seekor ternak adalah 16,6% dari berat badan hidup, maka dalam setiap bulannya RPH menghasilkan limbah tulang sebesar $60 \text{ ekor} \times 100 \text{ kg} \times 16,6\% \times 30 \text{ hari} = 29880 \text{ kg}$ atau ekuivalen dengan 29,9 ton/bulan. Berdasarkan uraian di atas mendukung penulis untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Persentase Pemberian Tulang terhadap Nilai pH, Kadar Kalsium dan Fosfor pada Samba Lado Tulang”**.

1.2. Perumusan Masalah

1. Apakah ada perbedaan persentase pemberian tulang terhadap nilai pH, kadar kalsium dan fosfor pada sampa lado tulang?
2. Bagaimana pengaruh persentase pemberian tulang terhadap nilai pH, kadar kalsium dan fosfor pada sampa lado tulang?

3. Pada persentase pemberian tulang berapakah yang menghasilkan nilai pH, kadar kalsium dan fosfor yang terbaik pada samba lado tulang?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut : (1) Untuk memperkenalkan etnik food. (2) Untuk mengetahui kandungan gizi dan mengetahui pengaruh berbagai persentase tulang terhadap nilai pH, kadar kalsium dan fosfor pada samba lado tulang.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini untuk memberikan informasi bagi diri sendiri, masyarakat dan perkembangan ilmu pengetahuan tentang diversifikasi produk olahan tulang dengan rasa yang enak, perlakuan tulang mana yang baik digunakan, diharapkan dapat mendukung upaya meningkatkan konsumsi makanan yang bergizi di masyarakat dan sebagai salah satu acuan dalam pengolahan samba lado tulang yang baik.

1.5. Hipotesis

Perbedaan persentase tulang pada pembuatan samba lado tulang berpengaruh meningkatkan nilai pH, kadar kalsium dan fosfor.

