

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengembangan ilmu pengetahuan di bidang peternakan semakin hari semakin pesat terutama dalam pengolahan produk ternak maupun hasil ikutan ternak yang lebih beragam. Salah satu contoh produk hasil ikutan ternak yaitu makanan olahan dari tulang sapi. Berbagai macam olahan dari tulang sapi telah banyak kita jumpai seperti gelatin, namun belum banyak masyarakat mengolah dan mengonsumsi tulang sapi untuk makanan sehari-hari, salah satu contoh olahan tulang sapi yang belum banyak diketahui yaitu samba lado tulang.

Samba lado tulang merupakan olahan tradisional yang berasal dari Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Agam, Kabupaten Lima Puluh kota dan Kota Payakumbuh. Samba lado tulang merupakan pangan tradisional yang tergolong unik karena dalam proses pembuatannya menggunakan tambahan tulang sapi. Selama ini penggunaan tulang dalam makanan berupa sup dan gelatin tulang sapi, namun jarang ditemukan dalam sambal. Samba lado tulang yang berbahan tulang sapi dimakan dengan nasi dan biasa disajikan untuk makanan sehari-hari, pesta pernikahan maupun untuk upacara adat. Kebanyakan tulang sapi yang digunakan yaitu tulang femur bagian tulang spons yang bertekstur agak lunak sehingga bisa ditambahkan pada samba lado tulang, sehingga cita rasa yang dihasilkan berbeda dengan sambal di daerah-daerah yang ada di Indonesia.

Tulang sapi merupakan salah satu hasil ikutan ternak yang dihasilkan setelah ternak dipotong dan diambil dagingnya yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan pembuat kaldu dan sup ataupun untuk pembuatan gelatin. Tulang sapi dapat menjadi limbah apabila belum dimanfaatkan dengan

baik sehingga dapat mencemari lingkungan. Berdasarkan hasil prapenelitian kandungan dari tulang sapi yaitu protein 9,55%, lemak 48,44%, serat kasar 1,58%, kadar air 5,45% dan kadar abu 24,51%.

Kandungan gizi tulang sapi menurut hasil prapenelitian mengandung gizi yang tinggi sehingga dapat dijadikan bahan dalam peningkatan kandungan gizi melalui proses fortifikasi. Fortifikasi adalah penambahan mikronutrien yang penting, yaitu vitamin dan mineral kedalam makanan sehingga dapat meningkatkan kualitas nutrisi pada makanan dan dapat bermanfaat bagi kesehatan (WHO, 2006). Penambahan tulang sapi untuk fortifikasi dapat kita jumpai pada pembuatan chicken nugget dengan penambahan tepung tulang rawan yang bertujuan untuk meningkatkan gizi yang terdapat pada chicken nugget. Untuk produk lain yang menggunakan penambahan tulang dapat ditemukan pada produk biskuit. Produk penambahan tulang sapi masih dalam bentuk penambahan tepung, namun penambahan tulang sapi dalam bentuk cacahan dapat kita jumpai pada produk pangan samba lado tulang, sehingga pada penelitian ini, penambahan tulang sapi pada samba lado yang dihasilkan diharapkan mampu meningkatkan gizi yang terkandung didalamnya.

Penggunaan persentase tulang sapi dalam penelitian ini yaitu 0-6%, karena didasari dari hasil survey penelitian di Nagari Koto Baru, Kecamatan Sungai Tarab, Kabupaten Tanah Datar yaitu 3%. Persentase tulang 3% dijadikan nilai tengah sehingga untuk menjadikan 5 perlakuan didapatkan rentang 1,5% antar perlakuan. Oleh karena itu persentase tulang yang digunakan yaitu 0-6%.

Berdasarkan uraian diatas mendukung penulis untuk melakukan penelitian dengan judul“**Pengaruh Penambahan Tulang Sapi terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Nilai Organoleptik pada Samba Lado Tulang**”.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh penambahan tulang sapi terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik pada samba lado tulang?
2. Berapa penambahan tulang sapi yang terbaik pada samba lado tulang terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan persentase penambahan tulang sapi terbaik terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik pada samba lado tulang.

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan baru bagi penulis dalam mengolah tulang sapi dan pembuatan samba lado tulang, serta memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat tentang olahan tulang sapi mampu menjadi bahan dalam pembuatan samba lado.

1.4 Hipotesis penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan tulang sapi dapat meningkatkan kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik pada sambal lado tulang.