

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kebutuhan masyarakat di era sekarang ini pemenuhan makanan dan minuman semakin lama terus meningkat. Menggunakan teknologi pengolahan makanan, bahan dasar yang berbeda dapat digabungkan untuk membuat berbagai masakan. Di era sekarang, produk makanan didambakan bukan hanya karena kemampuannya untuk memuaskan rasa lapar tetapi juga karena kemampuannya menyediakan nutrisi. Karena begitu banyak jenis makanan dan minuman yang tersedia, konsumen harus memilih pilihan yang lebih sehat (Elastri, 2015).

Pengembangan komponen makanan baru atau bahan dari makanan yang ada di lingkungan dapat digunakan untuk membuat masakan yang berbeda, sambil mempertahankan biaya yang umumnya terjangkau oleh penduduk. Bahan pangan pada umumnya dikenal masyarakat umum untuk meningkatkan gizi dan mempertahankan status gizi semaksimal mungkin pada pangan padat gizi olahan era modern (Debora, 2015).

Usaha- usaha pengolahan makanan dan minuman yang beraneka ragam salah satunya pengolahan buah. Buah merupakan sumber vitamin, mineral, dan enzim yang sangat baik. Menurut sebuah penelitian, makan buah-buahan tertentu akan membuat hidup seseorang lebih sehat. Buah membantu meningkatkan tingkat energi dan mengurangi kelelahan. Buah membantu tubuh mengeluarkan racun selama proses detoksifikasi. Tampaknya relevan bahwa mayoritas orang di planet kita

mengonsumsi buah setiap hari. Namun tidak semua orang menyadari manfaat dari konsumsi buah. Buah memiliki karakteristik yang berbeda-beda. Dengan kata lain, bentuk buah ini harus memiliki ciri khas yang membedakannya dengan jenis buah lainnya, seperti buah salak, yang dapat diolah menjadi berbagai masakan dan minuman.

Salah satu jenis palm yang dikenal sebagai salak (*Salacca zalacca*), yang tersebar luas di Indonesia dan Malaysia, merupakan anggota family *Arecaceae*. Badan Pusat Statistik (BPS) melaporkan bahwa 836.147 ton salak diproduksi di Indonesia secara keseluruhan pada tahun 2018. Salak Padangsidempuan, juga dikenal sebagai salak Tapanuli Selatan adalah salah satu varietas salak yang dapat ditemukan di Indonesia. Tumbuh secara alami di pekarangan dan kebun dan telah lama dikenal sebagai daerah penghasil salak. Jika dibandingkan dengan varietas buah salak lainnya, buah salak Padangsidempuan memiliki keistimewaan. Daging buah berwarna merah putih, dan berbeda dengan jenis salak lainnya. Buah salak memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan. Menurut Mahmud et al. (2018), dalam setiap 100 g buah salak terdapat karbohidrat sebesar 12,8 g, dan serat sebesar 3,2 g. Tubuh dapat memperoleh jumlah kalori yang diperlukan dari kandungan buah salak ini untuk meningkatkan daya tahan.

Masyarakat di Indonesia dan Negara lain mulai melirik makanan fungsional, suplemen makanan, atau jamu berbahan buah-buahan sebagai akibat dari perubahan gaya hidup dengan slogan "*Back to nature for better life*". Buah salak adalah salah satunya, penelitian Leontowicz, et al., 2006 menunjukkan bahwa buah salak memiliki

khasiat dalam menurunkan kadar kolesterol selain terdapat kandungan memiliki vitamin C dan aktivitas antioksidan yang tinggi.

Masyarakat sangat menyadari pengenalan penggunaan ekstrak daging buah salak sebagai bahan baku atau bahan tambahan pangan salah satunya adalah pembuatan dodol dan keripik salak, namun dalam hal ini penggunaan bahan buah salak digunakan sebagai pengganti dalam produksi kecap manis pedas. Buah salak juga banyak tersedia dan mudah didapat. Karena kecap dibuat dari kacang kedelai, mengolah daging buah salak ke dalamnya juga berupaya memperluas ragam makanan yang tersedia.

Kecap merupakan komponen kuliner yang terbuat dari fermentasi kedelai yang dikombinasikan dengan bumbu, gula, dan garam untuk memberikan cita rasa yang khas pada makanan (Cahyadi, 2006). Kecap merupakan sumber protein yang cukup karena jumlah asam amino yang diperlukan relative tinggi didalamnya. Proses fermentasi yang digunakan untuk membuat kecap membuat nutrisi lebih mudah dicerna dan dimanfaatkan oleh tubuh (Astawan, 2004).

Kecap banyak disukai dan juga dikenal sebagai salah satu bumbu masak yang cukup penting dan mempengaruhi cita rasa dalam sebuah masakan. Kecap juga berperan sebagai penyedap makanan sehingga menggugah selera makan. Berdasarkan rasa dan kekentalannya, kecap terbagi menjadi 2 yaitu kecap manis dan kecap asin. Pembuatan kecap asin dan kecap manis hampir sama hanya berbeda diproses akhirnya yaitu kecap manis ditambah gula sedangkan kecap asin tidak, itulah yang membedakan kekentalan antara kecap manis dengan kecap asin. Kedua kecap tersebut mempunyai rasa, kekentalan, dan kegunaan masing-masing.

Di antara kacang-kacangan lainnya, kedelai memiliki kandungan protein terbesar yaitu sekitar 40%. Kedelai kuning dan hitam adalah dua jenis varietas kedelai yang tersedia di pasaran. Kedelai kuning dapat dijadikan sebagai bahan dasar masakan berbahan dasar baik, yang difermentasi maupun tidak. Kedelai hitam biasanya digunakan sebagai bahan baku untuk membuat kecap dan kecap manis. Jelas, kecap yang terbuat dari buah salak memiliki profil nutrisi yang berbeda dari kecap yang terbuat dari kedelai. Sementara buah salak memiliki kandungan karbohidrat dan serat yang tinggi serta beragam vitamin dan mineral yang sangat baik untuk tubuh, kedelai sendiri memiliki kandungan protein yang relative tinggi. Saat ini, memperoleh kedelai sendiri cukup menantang, dan prospek biayanya sangat tinggi (Adisarwanto, 2014).

Dengan terciptanya kecap dari buah salak diharapkan nantinya menjadi bahan alternatif yang dapat digunakan masyarakat sebagai pengganti penggunaan kedelai dalam pembuatan kecap. Seperti yang diketahui buah salak di daerah tapanuli selatan itu cukup melimpah selain harganya yang selalu stabil dan mudah didapatkan. Salak sidimpuan juga memiliki kandungan gizi kadar karbohidrat, air, abu, lemak kasar, protein kasar, dan serat kasar berturut-turut sebesar 86.35%, 6.57%, 3.60%, 1.44%, 1.24%, dan 0.82%, (Shardul et al. 2013). yang cukup baik sama dengan kedelai yang memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh kita.

Fokus pada penelitian ini adalah masyarakat yang berusia 25-45 tahun yang akan diberikan produk tersebut. Pada masa dewasa tubuh kita membutuhkan antioksidan, karbohidrat serta serat untuk memberikan energi dan stamina serta menetralkan radikal bebas, melindungi tubuh dari infeksi, mencegah kerusakan sel dan

meningkatkan kesehatan secara keseluruhan serta berpotensi dapat menangkal penyakit kronis tertentu yang mana bisa didapatkan dari berbagai kandungan gizi pada beberapa buah, termasuk buah salak.

Pada Penelitian ini bahan utama pembuatan kecap manis pedas adalah buah salak yang diberi tambahan lainnya seperti gula merah, cabe, dan garam sebagai penambah cita rasa. Pada penelitian ini pembuatan kecap manis dan pedas dilakukan dengan menggunakan bahan dasar yang sama yaitu 50-55% dari berat bahan (daging buah salak), sebanyak dua kali. Hal ini dilakukan untuk mengurangi potensi kesalahan yang mungkin timbul saat menimbang bahan. Daging buah salak yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging buah salak merah dan putih karena aktivitas aktioksidannya cukup tinggi. Penetapan konsentrasi daging buah salak sebesar 50% pada saat dilakukan uji coba, karena berdasarkan rasa, warna, tekstur dan aromanya sesuai dengan kecap secara umum.

Kecap manis pedas yang terbuat dari buah salak termasuk produk yang masih baru, sehingga masih perlu dilakukan penelitian. Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti ingin membuat eksperimen yaitu "Pembuatan Kecap Salak Manis Pedas Dan Kandungan Gizi Serta Uji Organoleptik".

1.2 Rumusah Masalah

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh masalah yang telah diuraikan sebelumnya yaitu bagaimana Pembuatan Kecap Salak Manis Pedas Dan Kandungan Gizi Serta Uji Organoleptik?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Adapun tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Pembuatan Kecap Salak Manis Pedas Dan Kandungan Gizi Serta Uji Organoleptik.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui kandungan gizi karbohidrat dan serat kasar pada Kecap Salak Manis Pedas.
2. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap Kecap Salak Manis Pedas dilihat dari indikator warna.
3. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap Kecap Salak Manis Pedas dilihat dari indikator rasa.
4. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap Kecap Salak Manis Pedas dilihat dari indikator aroma.
5. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap Kecap Salak Manis Pedas dilihat dari indikator tekstur.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang potensi buah salak yang dapat dijadikan sebagai kecap salak manis pedas.
2. Memberikan informasi nilai gizi yang terdapat pada olahan kecap salak manis pedas.

3. Memberikan informasi atau referensi bagi mahasiswa/mahasiswi yang ada kaitannya dengan penelitian ini.

