

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Untuk meningkatkan kualitas hidup setiap manusia memerlukan zat gizi yaitu; karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral dalam jumlah yang cukup, tidak berlebihan dan tidak juga kekurangan. Zat gizi tersebut ditujukan bagi setiap individu dalam berbagai kalangan usia dan budaya.

Pemanasan global yang dinyatakan dalam kampanye tentang mengatasi dan mencegah pemanasan global yang melanda seluruh dunia ternyata membawa berbagai dampak yang cukup baik didalam masyarakat yang hidup dan tinggal di permukaan bumi, dengan membatasi bahan makanan apa saja yang dapat dijadikan sumber energi untuk menunjang kebutuhan manusia. Pada akhirnya membuat masyarakat melakukan penghematan energi besar-besaran. Bahkan, banyak diantara penduduk bumi yang akhirnya mengubah pola makan dan gaya hidup. Selain itu, pola hidup masyarakat modern yang kurang sehat membuat banyak dari masyarakat modern itu sendiri akhirnya terserang berbagai penyakit. Bahkan, ada banyak penyakit mematikan yang diakibatkan karena radikal bebas, makanan yang terpolusi bahan kimia, hingga usia hidup yang semakin pendek. Hal ini akhirnya membuat banyak orang mulai berpikir untuk memperbaiki kualitas hidup dengan berbagai cara, termasuk melakukan penghematan energi, mengatur pola makan, serta membatasi bahan makanan apa saja yang dapat dijadikan sumber energi untuk menunjang kehidupan manusia (Anggen).

Sayuran sangat bermanfaat bagi tubuh, dan didalam sayuran banyak mengandung vitamin, mineral makro, mineral mikro dan serat. WHO tahun 2003 menetapkan konsumsi sayuran untuk individu dewasa sebesar 400 gram/hari/individu atau lima porsi sajian buah dan sayur setiap hari dan dua sampai lima porsi untuk anak-anak. Namun kenyataannya, di Indonesia tahun 2005-2007, konsumsi buah hanya 173gr/hari dan konsumsi sayuran 101gr/hari (FAO,2010).

Di dalam sayuran terkandung senyawa fitokimia. Senyawa ini adalah zat kimia alami yang terdapat di dalam tanaman yang memberikan cita rasa, aroma, ataupun warna, khas pada tanaman tersebut. Beberapa khasiat senyawa fitokimia adalah antikanker, antimikroba, antioksidan, meningkatkan sistem kekebalan, antiinflamasi, mengatur menurunkan kolesterol, serta mengatur kadar gula darah, contoh senyawa fitokimia dalam sayuran adalah beta-carotene, lycopene, polifenol, dan lain-lain.

Dengan tidak mengkonsumsi sayur-sayuran, maka tubuh tidak akan mendapat manfaat dari senyawa fitokimia tersebut. Untuk itu maka diperlukan proses agar dapat mengkonsumsi sayuran yang banyak mengandung senyawa fitokimia. Salah satu cara agar sayuran dapat dikonsumsi yaitu dengan menambahkan sayuran pada makanan yang sering dikonsumsi.

Otak-otak adalah salah satu jajanan yang sangat digemari dari berbagai kalangan usia, dari mulai anak-anak hingga dewasa, dan hampir disetiap tempat ada pedagang otak-otak. Otak-otak merupakan sejenis makanan yang dibuat dari ikan yang dibungkus dengan daun pisang dan dibakar menggunakan api arang kayu ataupun sabut kelapa. Otak-otak pada umumnya terbuat dari ikan tenggiri, santan, sagu, bumbu, dan gula. Otak-otak ini merupakan makanan khas daerah sumatera

selatan. Namun penyebarannya hampir diseluruh Indonesia. Otak-otak digunakan sebagai hidangan dan sajian pembuka. Sebagai hidangan, otak-otak sebaiknya dihidangkan dalam keadaan panas (segera setelah dibakar). Otak-otak ini dapat tahan lebih dari satu hari apabila dimasukan kedalam lemari pendingin. Otak-otak dibuat dari ikan yang diambil dagingnya, dihaluskan dan dibumbui. Selanjutnya daging ikan tersebut dicampurkan dengan bahan-bahan lainnya seperti santan, sagu dan daun bawang yang kemudian dikukus atau dipanggang dalam balutan daun pisang.

Otak-otak yang biasa diujakan berbahan dasar ikan dan biasanya disajikan serta diberi bumbu pelengkap berupa saus kacang. Otak-otak yang biasa diujakan tidak menggunakan sayur hanya menggunakan ikan saja, sehingga hanya kandungan protein tanpa adanya kandungan fitokimia yang terdapat pada sayuran

Untuk itu perlu dibuat otak-otak yang mengandung sayuran didalamnya. Sayuran yang dimasukkan ke dalam adonan otak-otak dapat juga berfungsi sebagai pewarna alami pada otak-otak yang umumnya hanya berwarna putih tulang. Sayuran yang digunakan adalah sayuran yang memiliki kandungan gizi yang baik dan dengan warna yang menarik. Jenis-jenis sayuran yang memiliki warna yang menarik salah satunya adalah brokoli. Brokoli selain memiliki kandungan gizi yang baik, serta memiliki warna alami berwarna hijau dan sayur brokoli tidak sulit untuk diperoleh karena sudah dibudidayakan di Indonesia, dan dari segi harga cukup terjangkau dan sebanding dengan kandungan gizi yang terdapat di dalamnya.

Tujuan utama konsumsi serat ialah memperlancar proses pencernaan. Tanpa serat pembuangan yang komplit hampir tidak mungkin terjadi bila tidak dilakukan. Tubuh manusia dirancang dengan baik sehingga hampir semua racun dari setiap

tubuh, termasuk jutaan sel mati, berakhir setiap hari dalam sistem pembuangan manusia. Ada dua jenis serat; serat larut dan serat tak larut. Serat larut yang didapatkan dalam buah-buahan buncis, kacang polong, *oat bram*, dan terutama biji *chia* mempunyai kepadatan seperti jeli yang memperbaiki usus dengan menambah volume massa dalam usus besar. Serat tak larut terutama ditemukan dalam sayuran hijau, kulit buah, kacang-kacangan, biji-bijian, buncis, dan sekam dari padi-padian. Brokoli mengandung 0,50 gram serat dalam 100 gram (Emma, 2006). Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penambahan Brokoli Pada Pembuatan Otak-Otak Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen”.

1.2. Identifikasi Masalah

Menurut uraian latar belakang masalah diatas, maka timbul berbagai masalah yang dapat diidentifikasi, sebagai berikut :

1. Apakah daging ayam dapat digunakan sebagai bahan baku utama dalam pembuatan otak-otak?
2. Apakah brokoli dapat ditambahkan kedalam pembuatan otak-otak ayam?
3. Bagaimanakah formula standar dari otak-otak ayam dengan penambahan brokoli?
4. Berapa penambahan brokoli yang tepat agar dapat menghasilkan otak-otak ayam yang berkualitas baik?
5. Apakah penambahan brokoli, dapat menambah nilai gizi pada otak-otak ayam?
6. Apakah terdapat perbedaan tekstur, aroma, rasa, dan warna pada otak-otak ayam yang telah diberi penambahan brokoli?

7. Apakah terdapat pengaruh penambahan brokoli pada pembuatan otak-otak ayam terhadap daya terima konsumen?

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka penelitian ini akan dibatasi pada “Pengaruh Penambahan Brokoli (*Brassica oleracea italica*) Pada Pembuatan Otak-Otak Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen, yang meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur”.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, identifikasi masalah dan pembatasan masalah tersebut, maka peneliti merumuskan masalah sebagai berikut : “Apakah terdapat pengaruh penambahan brokoli (*Brassica oleracea italica*) pada pembuatan otak-otak ayam terhadap daya terima konsumen?”.

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisa pengaruh penambahan brokoli (*Brassica oleracea italica*) pada pembuatan otak-otak ayam terhadap daya terima konsumen, meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan kekenyalan.

1.6. Kegunaan Penelitian

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk:

1. Memotivasi mahasiswa Tata Boga untuk terus berkarya dan memodifikasi makanan yang telah ada sebelumnya agar menambah kualitas, rasa dan gizi dari makanan tersebut serta dapat diaplikasikan pada kehidupan sehari-hari.
2. Memberikan inovasi kepada masyarakat untuk menciptakan variasi makanan atau jajanan sehat pada anak dengan penggunaan sayuran sebagai penambah nilai gizi.
3. Memperkaya sumber pustaka dan menambah referensi pada bahan ajar berbasis penelitian atau pengolahan makanan di Program Studi Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
4. Menjadi pengetahuan yang bermanfaat dan menambah wawasan peneliti untuk memberikan solusi yang tepat dalam penggunaan sayuran sebagai bahan pewarna alami pada otak-otak ayam.
5. Meningkatkan nilai ekonomis dari brokoli.