

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Indonesia memiliki beragam makanan tradisional, Salah satu yang terkenal di kalangan wisatawan domestik maupun asing adalah sate lilit yang merupakan makanan khas Bali Indonesia, dengan kelezatan dan tampilan yang unik. Sate lilit awalnya berasal dari daerah Klungkung. Akan tetapi, makanan ini mudah didapatkan di daerah Bali lainnya seperti Badung, Gianyar, dan Denpasar. Sate lilit ini merupakan makanan yang ada didalam sesaji umat hindu Bali pada upacara adat. Salah satunya adalah upacara adat Caru. Upacara adat ini diadakan bertujuan untuk menjaga keseimbangan alam semesta. Dulu, sate lilit hanya dibuat dari daging babi. Hal ini karena mayoritas penduduk Pulau Bali memeluk agama Hindu. Namun, kini sate lilit bisa dibuat dari berbagai macam daging seperti daging sapi, ayam, dan bahkan kura-kura yang dicincang (Endeus.tv, 2019). Hal ini terjadi untuk memenuhi permintaan wisatawan yang tidak bisa makan daging babi. Sate lilit umumnya dibuat dengan bahan dasar daging dicampur parutan kelapa lalu dililitkan di tusukan sate yang terbuat dari pelepah kelapa kemudian dibakar di atas bara api. Hasilnya adalah sate dengan tekstur lembut dengan bumbu khas Bali.

Penambahan kelapa parut ke dalam adonan sate lilit adalah untuk menambah rasa gurih pada adonan dan sebagai pencampur yang bisa mengurangi biaya bahan baku ikan, namun akan berpengaruh terhadap umur simpan adonan sate lilit (luluh). Menurut Thieme (1968) dalam Wardhany, (2004), Kandungan lemak yang terdapat pada daging buah kelapa menyebabkan kerusakan terhadap bau dan rasa lemak daging buah kelapa yang berpengaruh terhadap daya simpan olahan makanan. Dan makanan yang dibakar diatas api juga tidak menyehatkan untuk dikonsumsi didalam tubuh. Pembakaran diatas bara api yang tidak menyehatkan, juga salah satu faktor pembuatan sate lilit sebaiknya menggunakan proses pemanggangan dengan oven. Ditunjukan agar sate lilit dapat dijadikan sebagai makanan yang lebih sehat, berkualitas untuk semua kalangan serta dapat mengurangi penggunaan dan pengonsumsi makanan yang dibakar diatas bara api. Pemanggangan dengan oven

adalah sebuah proses mematangkan makanan dengan suhu tinggi dengan alat berupa oven (Fadhliani, 2021). Pengovenan juga merupakan salah satu macam cara memperpanjang masa simpan makanan.

Sate lilit penambahan pure sukun merupakan produk yang akan dikembangkan. Produk ini merupakan hasil inovasi resep sate lilit yang biasanya berbahan dasar daging, dalam penelitian ini menggunakan bahan utama ikan ditambahkan dengan bahan sumber karbohidrat yaitu sukun yang sebelumnya diolah menjadi pure sukun. Sate lilit berbahan dasar daging ikan yang mengandung tinggi protein, namun rendah karbohidrat, kini ditambahkan dengan pure sukun yang mengandung karbohidrat yang cukup tinggi namun rendah lemak dan protein sehingga kebutuhan gizi yang terkandung dalam sate menjadi lebih baik.

Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang mengandung berbagai macam zat selain harganya yang murah, absorpsi protein ikan lebih tinggi dibandingkan dengan produk hewani lainnya seperti daging sapi, ayam, karena daging ikan mempunyai serat-serat protein lebih pendek daripada serat-serat protein daging sapi atau ayam. Protein ikan memberi kontribusi terbesar dalam kelompok sumber protein hewani, sekitar 57,2% (Wahyudi & Maharani, 2017).

Jenis ikan yang digunakan dalam pembuatan sate lilit menggunakan ikan tenggiri. Ikan tenggiri merupakan kelompok ikan pelagis yang memiliki cita rasa sehingga digemari oleh masyarakat. Menurut Ramadhan (2017), gizi protein yang dihasilkan oleh ikan tenggiri cukup tinggi yaitu 21,4 gr/ 100gr ikan sehingga kebutuhan protein dapat dipenuhi dengan mengkonsumsi ikan ini. Ikan tenggiri banyak disukai oleh masyarakat karena dapat diolah menjadi berbagai jenis produk seperti mpek-mpek, kerupuk, dan diasinkan. Menurut Purwaningsih (2010) dalam Afifah, (2019) ikan tenggiri memiliki kandungan lemak yang sedang sebesar 2,3%. Dengan begitu ikan tenggiri yang memiliki kandungan lemak sedang, dapat membentuk gel yang baik dengan kekuatan gel yang tinggi sehingga membuat tekstur sate lilit menjadi padat untuk dililitkan dan mendapatkan hasil yang lembut dan kenyal.

Sebagai salah satu negara yang memiliki iklim tropis, Indonesia juga merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam baik hayati maupun hewani. Berbagai jenis tumbuhan dapat hidup dan berkembang biak dengan baik, sehingga mudah ditemukan tanaman- tanaman yang memiliki potensi sebagai bahan pangan sehari-hari. Tanaman pangan biasa juga disebut dengan kelompok tanaman yang menghasilkan karbohidrat, dan perannya sangat penting untuk dapat memenuhi kebutuhan pangan pokok suatu bangsa. Namun masih belum mengembangkan produk makanan atau minuman yang inovatif dan kreatif, untuk itu perlu adanya pemanfaatan bahan lokal secara optimal sehingga meningkatkan daya produktifitas dan pengembangan. Salah satu industri makanan yang memiliki potensi untuk berkembang adalah produk sate lilit.

Menurut Novi Ulfatur (2019), pada tugas akhir dengan judul Pengembangan Salilit Readbeans: Sate Lilit Dari Kacang Merah”, varian kacang yang digunakan adalah kacang merah, formulasi terbaik yaitu dengan menggunakan persentase 60% dan penggunaan santan 10% yang menghasilkan tekstur lembut dan sedikit berserat. Dari hasil penelitian tersebut sate lilit dapat dimodifikasi dan dapat disubstitusikan dengan menggunakan bahan pangan lokal lainnya, adanya pemanfaatan bahan lokal akan menambahkan inovasi pada sate lilit dan semakin diminati oleh masyarakat.

Sukun (*Artocarpus communis*) merupakan tanaman tahunan yang mudah beradaptasi dengan baik pada ekosistem dataran rendah maupun dataran tinggi. Sukun juga mudah dikembangkan dalam skala luas tanpa membangun irigasi yang memerlukan biaya besar, oleh karena itu, biaya produksinya juga relative murah. Produksi sukun di Indonesia terus meningkat dari 18.519 ton (tahun 2018) menjadi 21.853 ton (tahun 2019), dan dari 21.853 ton (tahun 2019) menjadi 24.251 ton (tahun 2020) dengan luas panen 13.359 ha. Sentra produksi buah sukun adalah Jawa Barat, Jawa Tengah, Kepulauan Seribu, Lampung (Statistik, 2020). Dibeberapa daerah buah sukun segar langsung dimanfaatkan sebagai bahan pangan dengan cara diolah dengan cara menggoreng daging buahnya atau diolah menjadi cemilan lainnya. Pemanfaatan sukun tersebut di Indonesia masih sangat terbatas sebagai makanan kecil. Hal ini disebabkan kurangnya informasi tentang komoditi sukun, sedangkan buah sukun ini

memiliki karbohidrat yang potensial serta memiliki vitamin dan mineral yang cukup (Rukmana, 2014).

Buah sukun dapat diolah berbagai macam makanan salah satunya *cookies free* gluten dengan bahan dasar tepung sukun, bahan tersebut dijadikan alternatif penggunaan bahan lokal yang bebas kandungan gluten (Sukandar et al., 2014). Hal ini dapat disimpulkan bahwa dengan penggunaan buah sukun dapat dijadikan sebagai bahan baku dalam jenis olahan makanan lainnya.

Buah sukun merupakan bahan yang dapat digunakan untuk meningkatkan dalam pengolahan suatu produk inovasi dan memiliki kandungan nutrisi yang baik bagi tubuh. Dalam 100 gr sukun mengandung 108 kalori, 1,3 gr protein, 0,3 lemak, 28,3 gr karbohidrat, 4,9 gr gram serat (Rincon & Padila, 2004) dalam (Zuhra & Ginting, 2016). Buah sukun juga memiliki kandungan fosfor dan kalsium yang tinggi dalam pembentukan komponen sel esensial, serta kandungan serat yang cukup untuk memperlancar pencernaan (Widowati, 2010) dalam Sukandar (2014). Oleh karena itu, diperlukan peningkatan mutu suatu produk pangan dengan menambahkan bahan makanan lain seperti sumber protein, sumber karbohidrat dan jenis zat gizi lainnya. Salah satunya dilakukan dengan penambahan sukun sebagai sumber karbohidrat didalam pembuatan sate lilit. Sukun termasuk bahan pangan sumber karbohidrat yang rendah kalori, dengan kandungan sebesar 28,3 gr karbohidrat dan 108 kalori dengan memiliki kadar pati dan amilosa yaitu 18,5 gr dan 27,68 %.

Seperti yang dilakukan oleh Novi Ulfatur (2019), pada tugas akhir dengan judul Pengembangan Salilit Readbeans: Sate Lilit Dari Kacang Merah”, varian kacang yang digunakan adalah kacang merah. Alasan menggunakan kacang merah karena kacang merah mengandung sumber protein yang baik. Akan tetapi, terdapat kelemahan pada kacang merah yaitu dapat menimbulkan gas dalam perut menjadi kembung. Dan hasil penelitian penggunaan kacang merah yang dihasilkan memiliki tekstur yang keras, sehingga menambahkan bahan baku tambahan seperti santan kelapa sebanyak 10% agar menghasilkan tekstur yang lunak.

Buah sukun memiliki kandungan kadar pati dan amilosa yaitu 18,5 gr dan 27,68 % (Rincon & Padila, 2004) dalam (Zuhra, 2016). Dengan adanya kandungan

pati didalam buah sukun, membantu pada tekstur dan pembentukan sate lilit menjadi lebih baik. Menurut Rudi Choirudin (2012) dalam (EP, 2014), acara gelar cipta karya boga yang diselenggarakan di Universitas Negeri Surabaya pada tanggal 10 Juni 2012 mengatakan bahwa buah sukun mengandung zat pengental yang dapat difungsikan dalam pembuatan fla, saus mayo. Sehingga menjadi potensi sukun apabila digunakan sebagai bahan penambahan bahan dalam pembuatan sate lilit.

Buah sukun tidak dapat tahan lama setelah dipetik, sehingga memerlukan suatu perlakuan khusus yang dapat membuat sukun lebih tahan lama. Menurut Sunarwati (2011), Buah sukun yang disimpan dalam waktu yang lama (lebih dari 7 hari), akan menjadi matang dan bertekstur lembek”. Untuk mencegah terjadinya pematangan dan penurunan kualitas sukun tersebut, maka mengolahnya dengan mengeringkannya menjadi tepung sukun. Seperti yang telah dilakukan Rizka (2014), yaitu penelitian tentang substitusi tepung sukun pada pembuatan produk pasta segar fettucine. Akan tetapi, terdapat kelemahan pada proses pembuatan tepung sukun, salah satunya adalah memakan waktu dan proses yang cukup panjang serta sangat tergantung pada kondisi cuaca.

Menurut Ketty Husna Wardhany (2012) “Agar dapat disimpan lebih lama sebagai bahan pangan, selain buah sukun dapat diolah menjadi tepung sukun, terdapat cara pengolahan lain yang lebih sederhana terhadap buah sukun yaitu dibuat menjadi pure, pasta, tapai sukun. Dalam penelitian ini, sukun diolah menjadi pure sukun. Pure sukun yang digunakan berasal dari buah sukun gundul tua karena di lokasi penelitian, umumnya kelompok sukun ini yang banyak ditemukan. Sukun gundul tua dikukus dan dilumatkan atau dihancurkan untuk proses pengolahan selanjutnya. Pengolahan buah sukun menjadi pure bertujuan untuk memperbaiki teknik pengolahan jika dibandingkan dengan proses pembuatan tepung. Pada proses ini, terjadi pengeringan yang mengakibatkan kehilangan komponen zat gizi yang terkandung dalam buah sukun tersebut. Maka dengan dibuatnya pure sukun diharapkan tidak mengakibatkan banyaknya komponen yang hilang karena hanya melalui satu teknik pengolahan yaitu *steam blanching* (mengukus).

Berdasarkan hal tersebut, buah sukun memiliki potensi besar dikembangkan menjadi salah satu bahan penambahan mutu suatu produk pangan berbasis pangan lokal. Sukun yang sudah dibuat menjadi pure dapat langsung diaplikasikan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan sate lilit. Penambahan tersebut juga terkait dengan pengembangan inovasi dan kreasi produk pangan lokal. Dengan adanya inovasi tersebut dapat diminati oleh semua masyarakat. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis pada buah sukun sebagai bahan pangan lokal fungsional dengan aplikasi terhadap produk internasional. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian tentang pembuatan sate lilit dengan penambahan pure sukun serta pengaruhnya terhadap daya terima konsumen.

### **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat diidentifikasi masalah dalam ini adalah :

1. Apakah pure sukun dapat digunakan dalam pembuatan sate lilit?
2. Berapa persentase jumlah penambahan pure sukun yang dapat digunakan untuk membuat sate lilit yang berkualitas?
3. Bagaimana proses pembuatan sate lilit dengan penambahan pure sukun?
4. Apakah ada pengaruh penambahan pure sukun pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur sate lilit?
5. Apakah terdapat pengaruh penambahan pure sukun pada pembuatan sate lilit terhadap daya terima konsumen?

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Setelah mengidentifikasi masalah, peneliti membatasi masalah yang akan diteliti, yaitu pengaruh penambahan pure sukun dalam pembuatan sate lilit terhadap daya terima konsumen

### **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah di atas, maka yang menjadi pokok masalah yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat dirumuskan

sebagai berikut: “Apakah terdapat pengaruh penambahan pure sukun dalam pembuatan sate lilit terhadap daya terima konsumen?”.

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis bagaimana pengaruh penambahan pure sukun dalam pembuatan sate lilit terhadap daya terima konsumen.

### **1.6 Manfaat Penelitian**

Kegunaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memotivasi minat mahasiswa guna mengadakan penelitian lebih lanjut mengenai pemanfaatan sukun.
2. Memberikan informasi dan mengenalkan kepada masyarakat tentang penggunaan pure sukun dalam pembuatan sate lilit.
3. Sebagai media pembelajaran yang dapat menambah wawasan, kreatifitas dan inovasi tentang pengolahan, penyajian dan bentuk olahan bahan pangan dalam membuat produk baru yang bisa memiliki daya jual yang tinggi.

