

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Masalah**

Makanan mentah mempunyai sifat mudah rusak, terutama bila penyimpanan dan pengolahannya salah. Makanan sebagian besar biasanya terlebih dahulu diolah menjadi berbagai bentuk dan jenis makanan lain, tidak selalu dikonsumsi dalam bentuk seperti bahan mentahnya. Salah satunya dengan melakukan berbagai cara pengolahan dan pengawetan pangan yang dapat memberikan perlindungan terhadap bahan pangan yang akan dikonsumsi.

Salah satu jenis pangan yang membutuhkan pengawetan adalah daging. Pengawetan daging merupakan suatu cara menyimpan daging untuk jangka waktu yang cukup lama agar kualitas dan kebersihannya tetap terjaga. Daging burger merupakan satu di antara berbagai jenis olahan daging yang tidak tahan lama dan mudah rusak atau basi.

Daging burger adalah produk olahan daging yang digiling dan dihaluskan, dicampur bumbu dan bawang kemudian diaduk dengan lemak hingga tercampur rata. Komposisi utama dalam pembuatan daging burger adalah daging segar, umumnya mencapai 80%. Syarat burger yang baik adalah lemak yang ditambahkan sekitar 20-30%, serta ditambah dengan bahan pengikat dan bahan pengisi (Wilson, 1991).

Daging burger yang dibiarkan pada suhu ruang tanpa perlakuan pengawetan apapun hanya dapat bertahan sekitar 1 hari, kemudian daging burger akan rusak dan berjamur. Salah satu jenis pengawet adalah garam nitrit. Biasanya

garam nitrit banyak digunakan pada berbagai jenis daging olahan seperti sosis dan beef burger serta berbagai daging olahan lainnya (Yuliarti, 2007 dalam Fauziah, 2011). Permenkes RI No. 722/Menkes/PER/IX/88 tentang bahan tambahan makanan, membatasi penggunaan maksimum pengawet nitrit didalam produk daging olahan yaitu sebesar 125 mg/kg (Cahyadi, 2006). Konsumsi nitrit yang berlebihan dapat menyebabkan keracunan. Masalah keracunan nitrit pernah terjadi di Indonesia sekitar tahun 1990 terdapat kasus biskuit beracun yang menelan korban 38 jiwa akibat mengkonsumsi natrium nitrit yang secara tidak sengaja ditambahkan pada makanan karena kekeliruan (Winarno, 1994).

Daging atau produk olahan daging sangat mudah mengalami kerusakan oleh adanya aktivitas mikroorganisme perusak. Untuk menghindari adanya penggunaan bahan kimia berbahaya untuk mengawetkan daging burger, maka diperlukan penanganan yang sesuai untuk memperlambat kerusakan tersebut. Salah satu cara untuk mencegah atau memperlambat kerusakan tersebut adalah dengan menggunakan pengemasan yang tepat (Wahyu, 2008).

Kemasan selain melindungi makanan, juga harus mempunyai sifat ramah lingkungan, sehingga tidak mencemari lingkungan. Penggunaan plastik untuk kemasan makanan sudah meluas, tetapi tidak disertai perhatian terhadap dampak negatif yang ditimbulkannya. Selain merusak lingkungan, penggunaan plastik juga berpotensi mengganggu kesehatan manusia yang dapat menimbulkan resiko keracunan karena transfer senyawa dari kemasan plastik selama penyimpanan (Herdigenarosa, 2013).

*Edible coating* merupakan alternatif untuk menggantikan plastik kemasan karena bersifat *biodegradable* (bahan organik yang mampu diuraikan) sekaligus

untuk mengendalikan transfer uap air, transfer lipid dan pengambilan oksigen. *Edible coating* juga dapat digunakan untuk melapisi produk yang berfungsi sebagai pelindung dari kerusakan secara mekanis dan aman dikonsumsi. Bahan *coating* yang dipilih harus memenuhi beberapa kriteria sebagai *edible coating* yaitu harus aman dikonsumsi, mampu menahan *permeasi* (perembesan) oksigen dan uap air, tidak berasa, tidak berwarna dan tidak menimbulkan perubahan pada sifat makanan (Herdigenarosa, 2013).

*Edible coating* telah banyak digunakan pada produk buah-buahan seperti apel, strawberry, sayuran seperti tomat, produk daging dan unggas seperti sosis, serta produk *seafood* seperti ikan segar, udang beku dan sosis ikan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis tertarik mencari alternatif untuk memperpanjang umur simpan daging burger dengan cara pengawetan yang aman untuk dikonsumsi yaitu dengan menggunakan *edible coating* untuk meningkatkan umur simpan, mencegah kerusakan dan meningkatkan nilai ekonomi.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan diatas, beberapa masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formula pembuatan *edible coating* yang baik untuk daging burger?
2. Bagaimana proses pembentukan *edible coating* untuk daging burger?

3. Bagaimana teknik penggunaan *edible coating* untuk menghasilkan daging burger yang memiliki daya simpan lebih lama?
4. Bagaimana kualitas organoleptik daging burger yang menggunakan *edible coating*?
5. Apakah terdapat pengaruh penggunaan *edible coating* terhadap umur simpan daging burger?
6. Apakah terdapat pengaruh penggunaan *edible coating* terhadap kualitas organoleptik daging burger?
7. Apakah terdapat pengaruh perbedaan persentase *plasticizer* pada pembuatan *edible coating* terhadap kualitas organoleptik daging burger?

### **1.3. Pembatasan Masalah**

Mengingat kompleksnya permasalahan diatas, maka penelitian ini dibatasi pada “*Pengaruh Perbedaan Persentase Plasticizer Pada Pembuatan Edible Coating Terhadap Kualitas Organoleptik Daging Burger*”

### **1.4. Perumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah diatas, maka perumusan masalah yang diajukan adalah sebagai berikut: Apakah terdapat pengaruh perbedaan persentase *plasticizer* pada pembuatan *edible coating* terhadap kualitas organoleptik daging burger?

### **1.5. Tujuan Penelitian**

Tujuan penulis dalam melakukan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh perbedaan persentase *plasticizer* pada pembuatan *edible coating* terhadap kualitas organoleptik daging burger.

### **1.6. Manfaat Penelitian**

1. Penelitian ini diharapkan dapat menambah khasanah ilmu pengetahuan untuk mahasiswa khususnya mahasiswa Program Studi Tata Boga dan Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga yang tertarik untuk mempelajari produk daging burger dan alternatif penggunaan *edible coating* sebagai peningkatan ilmu pengetahuan dan teknologi dibidang jasa boga.
2. Penelitian ini diharapkan dapat membantu dalam penelitian-penelitian mendatang yang sejenis dengan penelitian ini.
3. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi untuk masyarakat khususnya para produsen daging burger untuk menggunakan pengawet yang aman dikonsumsi yaitu dengan menggunakan *edible coating*.