

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mengonsumsi makanan merupakan suatu rutinitas yang harus dilakukan setiap hari kurang lebih sebanyak tiga kali dalam sehari. Makanan yang dikonsumsi harus memiliki komposisi yang lengkap dan seimbang agar tubuh dapat memperoleh energi dan zat gizi yang cukup. Komposisi yang dibutuhkan dalam setiap porsi makanan dapat berupa karbohidrat, protein hewani, protein nabati dan sayuran. Peran protein sangat dibutuhkan dalam makanan untuk menambah energi didalam tubuh agar dapat melakukan aktivitas dengan bertenaga. Jenis protein yang biasa ada didalam sejumlah porsi makanan yaitu pangan hewani daging sapi, daging ayam, ikan dan telur. Salah satu protein hewani yang banyak dikonsumsi yaitu daging sapi, sebagai makanan pelengkap yang lezat dan bergizi.

Masyarakat Indonesia rata-rata memerlukan 50 gram protein, 20% diantaranya berasal dari hewan yakni 4 gram/hari sedangkan 80% atau 40 gram lainnya berupa protein nabati (Sugeng, 2000). Salah satu protein yang berasal dari hewan ialah daging sapi, yang merupakan bahan makanan yang berasal dari hewani besar, daging sapi disebut "daging merah". Kandungan air daging sapi rata-rata 77,65 % kadar lemak 14,7% dan kadar protein rata-rata 18,26% (Prasetya et al, 2013).

Menurut Soperano (2005), daging olahan memiliki kandungan protein dan air lebih sedikit dibandingkan lemak dan mineralnya yang cukup banyak. Olahan daging diolah dalam banyaknya usaha makanan yang menjual berbagai macam hidangan daging. Usaha tersebut lebih sering menggunakan jenis daging sapi yang premium atau biasa disebut daging sapi impor yang dimana daging tersebut memiliki harga lebih tinggi dibanding daging sapi lokal, karena tekstur yang dimiliki daging sapi impor lebih lembut dibandingkan daging sapi lokal. Daging sapi lokal memiliki harga yang cenderung murah karena pemeliharaan hingga makanan yang dikonsumsi sapi berbeda dengan daging sapi impor. Terdapat beberapa jenis sapi yang dijual dalam pasaran sekitar diantaranya yaitu sapi Bali, sapi Madura dan sapi Jawa. Karkas pada daging juga sapi juga dapat mempengaruhi kualitas rasa dan tekstur. Umumnya karkas yang digunakan dalam olahan

keseharian yaitu karkas bagian paha, Hasil dari daging sapi lokal memiliki tekstur yang lebih cenderung keras dan alot sehingga biasanya daging sapi lokal harus melalui proses marinasi pengempukkan agar tidak memakan waktu dalam proses pengolahan.

Umumnya dalam proses pengolahan daging yang memiliki tekstur keras, diolah dengan cara direbus terlebih dahulu dalam waktu yang cukup lama tetapi cara tersebut dapat mempengaruhi kualitas rasa daging yang dapat membuat daging menjadi kurang gurih karena banyaknya sari atau jus daging yang keluar didalam air rebusan (Jamhari, 2000). Dalam proses pengolahan bahan makanan untuk menghasilkan daging yang empuk dapat melalui proses marinasi terlebih dahulu dengan bahan marinasi yang mengandung asam. Terdapat beberapa penemuan bahan alami yang mengandung asam atau enzim protease pemecah protein. Bahan tersebut dimanfaatkan sebagai pengempuk daging dengan cara di marinasi agar mempersingkat waktu dalam proses pengolahannya.

Pengempukkan daging memerlukan enzim protease atau disebut proteolitik atau proteinase (Mahajan, 2010). Enzim protease dapat disebut sebagai enzim yang dapat memecah protein yang menjadikan molekul lebih sederhana yang umumnya ditemukan dalam tumbuhan, hewan dan mikroorganisme. Enzim protease juga digunakan dalam proses pembuatan bir, pengempukkan daging dan pengolahan susu (Susanti, 2017). Enzim protease memiliki keturunan yaitu enzim papain adalah enzim yang menghasilkan potongan pada ikatan asam amino yang menjadikan senyawa lebih sederhana, enzim ini terdapat didalam getah pepaya yang dapat ditemukan pada daun pepaya yang dapat dimanfaatkan dalam proses melunakkan daging yang keras melalui tahapan marinasi (Rohman, 2018). hal tersebut membuat daging lebih mudah di olah dan menghasilkan olahan daging menjadi lebih empuk

Proses pengempukkan termasuk dalam proses marinasi yang dilakukan pada awal pengolahan atau sebelum bahan masakan diolah, dimana proses ini bertujuan untuk mendapatkan hasil yang baik dalam segi tekstur dan rasa pada saat bahan masakan ingin disajikan menjadi layak untuk dikonsumsi. Proses marinasi pada daging sapi menggunakan bahan yang mengandung enzim dapat memecahkan protein. Enzim tersebut dapat berupa enzim protease, biasa ditemukan dalam bahan pengempuk alami daging seperti buah nanas, jahe dan getah daun pepaya (Rohman,

2018). Selain bahan pengempuk alami yang sudah umum ditemukan, terdapat satu bahan yang mengandung enzim protease didalamnya yaitu kopi, kopi memiliki beberapa jenis diantaranya kopi Arabika dan Robusta. Pemilihan jenis kopi sebagai bahan pengempuk daging yaitu jenis kopi Arabika, dikarenakan kualitas kopi Arabika berdiri diatas kopi robusta dan memiliki mutu asam yang sangat tinggi karena melewati proses fermentasi yang lebih lama (Edison, 2019). Kopi Arabika mengandung enzim protease yaitu asam asetat. Asam Asetat merupakan asam yang dapat membantu menguraikan serat kolagen pada daging, asam asetat biasa dapat ditemui dalam cuka (Sutisno, 2017). Kopi Arabika juga mengandung asam malat yang merupakan jenis asam organik yang dapat membantu proses pengempukkan (Susanti, 2017) .

Kopi arabika dan robusta merupakan salah satu jenis kopi yang banyak digunakan, kopi memiliki kualitas cita rasa tinggi dan kadar kafein lebih rendah, kopi dapat menghasilkan ampas dalam setiap proses ekstraknya. Ampas kopi yang segar dapat diperoleh dari beberapa gerai minuman kopi yang beredar disekitar, tersebar juga ampas kopi dari sisa seduhan kopi yang diolah. Pemanfaatan ampas kopi yang dijadikan sebagai bahan marinasi untuk pengempuk daging ialah salah satu hal yang jarang ditemui. Ampas kopi memiliki kandungan yang hampir sama dengan bubuk kopi umumnya, hanya saja sedikit berkurang beberapa kandungan didalamnya termasuk enzim yang sudah terbawa pada seduhan kopi (Pangabea, 2019).

Dalam penelitian (Rachmat Budianto, 2015) tentang pengaruh level dan waktu 2 jam, 4 jam dan 6 jam lama marinasi ekstrak bubuk kakao terhadap kualitas warna daging sapi bali menyatakan, bahwa waktu marinasi yang berbeda dapat mempengaruhi kualitas pada daging sapi yang dimarinasi dengan ekstrak kakao, hal tersebut dikarenakan setiap proses perendaman dapat mengubah kualitas suatu bahan. Semakin lama proses marinasi maka semakin menyerapnya kandungan tersebut kedalam daging.

Dalam penelitian ini mengapa menggunakan perlakuan marinasi berdasarkan waktu, karena jika dilihat dari penelitian pendahuluan yang telah dilakukan, suatu proses perendaman dapat menghasilkan perubahan jika perlakuan tersebut tersebut direndam dalam waktu yang lama melalui proses penyerapan yang lebih maksimal. Penelitian ini juga dapat memanfaatkan sisa limbah ampas kopi

dari ekstrak kopi yang tersisa dalam proses pembuatan kopi, ampas kopi mudah ditemukan dalam jumlah banyak di setiap usaha penjualan minuman kopi (*coffee shop*), selain itu dengan adanya penggunaan ampas kopi sebagai bahan marinasi diharapkan dapat menambah variasi dan inovasi pada proses marinasi daging sapi sebelum diolah.

Dengan adanya pemanfaatan ampas kopi sebagai bahan marinasi daging sapi maka menyebabkan timbulnya perbedaan terhadap kualitas produk, yang selanjutnya akan mempengaruhi kualitas fisik dan daya terima olahan daging sapi dengan marinasi ampas kopi dikalangan konsumen akan dilakukan uji kualitas fisik yang meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur. Dengan dibuatnya olahan daging sapi marinasi ampas kopi ini diharapkan dapat memberikan variasi olahan hidangan berbahan dasar daging sapi dengan kualitas hidangan yang baik, dapat menguntungkan bagi beberapa orang karena ampas kopi mudah diperoleh, harganya cukup terjangkau dan dapat memudahkan wirausaha terutama yang ada dibidang *food and beverage* seperti tempat makan dan minum yang menjual jenis kopi (*Coffee shop*). Usaha dalam bidang tersebut dapat menjual berbagai variasi menu berbahan baku daging dengan harga terjangkau, seperti pembelian bahan baku daging yang cenderung memiliki harga tinggi.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan diatas, peneliti telah mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah ampas kopi dapat digunakan sebagai bahan pengempuk daging sapi ?
2. Berapa persentase penggunaan ampas kopi sebagai bahan marinasi daging sapi ?
3. Apakah proses marinasi dengan ampas kopi dapat melunakkan daging sapi?
4. Berapa lama waktu yang dibutuhkan dalam proses marinasi daging sapi dengan ampas kopi ?
5. Apakah marinasi ampas kopi dapat mempengaruhi kualitas fisik olahan daging sapi?
6. Apakah marinasi ampas kopi pada olahan daging sapi dapat mempengaruhi terhadap daya terima konsumen ?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi yang sudah dijelaskan, maka peneliti membatasi masalah pada “pengaruh waktu marinasi ampas kopi pada olahan daging sapi terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen berdasarkan aspek warna, aroma kopi, aroma khas daging, tekstur rasa kopi, dan rasa gurih.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah tersebut, maka dapat dirumuskan *detail* masalah penelitian ini adalah “Apakah terdapat Pengaruh Waktu Marinasi Ampas Kopi Terhadap Kulit Fisik dan Daya Terima Konsumen Pada Olahan Daging Sapi”.

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah maka, tujuan penelitian ini ialah menganalisis Pengaruh Waktu Marinasi Ampas Kopi Terhadap Kulit Fisik dan Daya Terima Konsumen Pada Olahan Daging Sapi

1.6 Manfaat Penelitian

Diharapkan hasil penelitian “Pengaruh Lama Marinasi Ampas Kopi Terhadap Kulit Fisik dan Daya Terima Konsumen Pada Olahan Daging Sapi” ini dapat digunakan dan dimanfaatkan untuk:

1. Memberikan wawasan bagi pembaca dalam mengolah daging sapi dengan proses marinasi menggunakan ampas kopi terhadap olahan daging sapi.
2. Memberikan pengetahuan baru terhadap penggunaan bahan pengempuk daging dengan menggunakan ampas kopi.
3. Memberikan pengembangan pada mata kuliah Ilmu Bahan Makanan, dalam marinasi bahan makanan olahan daging
4. Memberikan penemuan teknik marinasi daging dengan cara yang berbeda dari sebelumnya
5. Memperkenalkan kepada pembaca manfaat lain ampas kopi didalam bidang *food and beverage*
6. Memberikan inovasi baru terhadap mahasiswa dalam pembelajaran di mata kuliah bidang makanan khususnya dalam pengolahan daging.
7. Menerapkan Teknik pengolahan daging yang singkat dalam program studi Tata Boga saat melakukan praktikum di kampus.
8. Memanfaatkan ampas kopi sebagai limbah yang banyak dihasilkan tapi masih jarang dimanfaatkan didalam bidang *food and beverage*