

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri pangan saat ini menunjukkan adanya peningkatan pada kebutuhan produk olahan yang fungsional dan efisien, bernilai gizi tinggi, dengan memiliki daya simpan lebih lama menjadi nilai unggul, khususnya sambal. Sambal merupakan bagian tidak terpisahkan dari masakan Indonesia, hal ini dikarenakan sambal dapat merangsang dan meningkatkan nafsu makan, sehingga sambal sebagai hidangan pendamping karena masyarakat Indonesia memiliki kegemaran dalam mengkonsumsi masakan pedas. Tingginya permintaan terhadap produk sambal mendorong inovasi dalam pengembangan formulasi guna meningkatkan nilai gizi, kualitas fisik, dan daya terima konsumen (Sari et al., 2020).

Sambal hijau merupakan salah satu varian sambal tradisional yang memiliki karakteristik rasa pedas segar serta warna khas dari cabai hijau. Seiring dengan perkembangan teknologi pengolahan makanan mengalami kemajuan yaitu dengan terciptanya saus cabai. Saus cabai dapat meningkatkan cita rasa makanan dan melengkapi makanan seperti mie ayam, bakso, dan banyak lagi (Nafisafallah, 2015). Menurut SNI 01-2976-2006, sambal dibuat dari bahan utama cabai rawit (*capsicum sp.*) yang diolah dengan menambahkan rempah-rempah, bahan makanan lain, dan bahan tambahan makanan yang disetujui. Meskipun komponen lain yang digunakan sangat bervariasi, namun yang sering digunakan adalah garam, gula, bawang putih, dan pengental (tepung maizena) (Novalinda, 2010).

Pada umumnya, cabai merah lebih sering digunakan pada sebagian besar saus sambal yang tersedia dipasaran. Akan tetapi, tidak memungkinkan penggunaan cabai hijau digunakan sebagai bahan dasar pembuatan saus yang memiliki cita rasa lezat dengan penambahan pangan lain yaitu bawang putih, garam, gula dan lainnya. Jenis cabai hijau ini memiliki minat pasar yang signifikan dan sering digunakan dalam resep umum seperti sambal lado hijau, ayam cabai hijau, dan lainnya namun jarang digunakan sebagai komponen dalam saus sambal. Dalam upaya

meningkatkan nilai gizi dan karakteristik fungsional saus sambal hijau, pemanfaatan bahan pangan seperti edamame menjadi alternatif yang potensial. Edamame sering dikenal sebagai kedelai sayur, memiliki lebih sedikit pati yang menghasilkan gas (Born, 2006). Tanaman edamame memiliki rasa yang lebih manis, aroma kacang yang lebih kuat, tekstur yang lebih lembut, dan biji yang lebih besar. Selain itu, nutrisi dalam edamame lebih mudah dicerna tubuh daripada yang ada dalam kedelai kuning (Rackis 1978). Edamame dianggap memiliki banyak manfaat kesehatan karena edamame memiliki kandungan *isoflavan* yang sifatnya anti kanker (Coolong, 2009). Sebagai produk pangan olahan, edamame masih digunakan dalam jumlah yang relatif sedikit.

Menurut Amar dan Dewi (2013) menyatakan bahwa kacang kedelai edamame biasanya dimakan sebagai camilan. Edamame (*Glycine max L. Merrill*) merupakan pangan fungsional yang sangat menjanjikan karena edamame mengandung bahan bioaktif yang dapat bermanfaat bagi kesehatan manusia. Komponen *fitokimia* edamame, khususnya *isoflavan* (0,13,0%), sterol (0,23-0,46%), dan *saponin* (0,17-6,16%), serta zat gizi mikro lainnya seperti zat besi, asam folat, magnesium, dan protein, karbohidrat, serat, asam amino, peptida bioaktif, dan asam lemak omega-3, dapat menurunkan risiko penyakit tidak menular seperti diabetes, hipertensi, hiperkolesterolemia, penyakit jantung, dan stroke (Fitriyana, 2014).

Edamame memiliki peluang pasar sangat luas, baik pasar ekspor ataupun pasar lokal. Kelebihan edamame dibanding dengan jenis kedelai biasa mengakibatkan edamame memiliki banyak peminat sehingga permintaannya meningkat setiap tahunnya. Peluang pasar edamame untuk di ekspor sangat luas, Jepang merupakan konsumen dan pasar utama edamame. Produksi edamame di Indonesia memiliki tingkat yang tinggi, mencapai 3,5 - 8 ton/ha, sementara produksi kedelai lebih rendah, berkisar 1,7 - 3,2 ton/ha. Oleh karena itu, pengembangan edamame di Indonesia memiliki potensi yang sangat baik. Permintaan ekspor edamame pada negara Jepang yaitu 100.000 ton tiap tahun, sedangkan negara Amerika membutuhkan sebanyak 7.000 ton tiap tahun. Indonesia belum dapat sepenuhnya memenuhi permintaan kebutuhan pasar Jepang, karena produksinya hanya dapat memenuhi sekitar 3 %, sehingga 97% kebutuhan pasar Jepang dipenuhi

oleh negara China dan Taiwan (Setiawati dkk., 2018).

Edamame dapat diolah menjadi berbagai macam seperti sari, ekstrak ataupun *puree*. Menurut (Woodroof and Luh, 1975) *puree* ialah hancuran daging buah yang mengandung *pulp* dengan konsistensi bubur. Berbeda dengan ekstrak dan sari, ekstrak merupakan sediaan pekat yang diperoleh dengan mengekstraksi zat aktif dari simplisia nabati atau simplisia hewani menggunakan pelarut yang sesuai, kemudian semua atau hampir semua pelarut diuapkan dan massa atau serbuk yang tersisa diperlakukan sedemikian hingga memenuhi baku yang telah ditetapkan (Depkes RI, 1995). Sedangkan sari adalah cairan yang diperoleh dari bagian buah yang dapat dikonsumsi langsung, dicuci, dihancurkan dan dijernihkan, dengan atau tanpa dilakukannya pasteurisasi yang kemudian dikemas untuk dapat dikonsumsi langsung (Sa'adah, 2014). Menurut (Fellows 2017), bahan pangan dalam bentuk cair lebih mudah terdispersi secara homogen dalam sistem emulsi seperti saus, sehingga dapat meningkatkan kestabilan dan konsistensi produk. Hal ini menjadi penting dalam pembuatan saus sambal hijau yang memiliki tekstur halus dan stabil karena pencampuran nya lebih homogen.

Dengan adanya manfaat dan kandungan yang terdapat dalam edamame, penulis ingin membuat saus sambal hijau dengan penambahan sari edamame. Sehingga, memudahkan orang untuk mengkonsumsi edamame dengan kreasi lain, seperti saus sambal yang dimakan dengan tempe atau tahu goreng atau makanan lain.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang penulisan dan uraian di atas, perlu diidentifikasi beberapa masalah yang menjadi perhatian yang berkaitan dengan topik penelitian yang akan dilakukan, diantaranya sebagai berikut:

1. Penambahan sari edamame pada pembuatan saus sambal hijau mempunyai dampak terhadap viskositas.
2. Penambahan sari edamame pada pembuatan saus sambal hijau mempunyai dampak terhadap nilai organoleptik yang meliputi warna, tekstur, rasa, dan aroma.
3. Mengetahui pengaruh penambahan sari edamame pada pembuatan saus sambal hijau yang disukai masyarakat.

1.3 Pembatasan Masalah

Melihat identifikasi masalah yang sudah dijelaskan, penelitian ini terbatas pada telaah **“Pengaruh penambahan sari edamame terhadap viskositas dan organoleptik saus sambal hijau”**. Penilaian organoleptik difokuskan pada karakteristik viskositas, serta karakteristik organoleptik yang meliputi warna, tekstur, rasa, dan aroma.

1.4 Rumusan Masalah

Setelah menentukan masalah dan batasannya, rumusan masalah penelitian ini adalah **“Apakah terdapat pengaruh penambahan sari edamame terhadap viskositas dan organoleptik pembuatan saus sambal hijau?”**

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk menganalisis penambahan sari edamame terhadap viskositas dan organoleptik pembuatan saus sambal hijau meliputi warna, tekstur, rasa, dan aroma.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ilmiah ini dapat diharapkan dapat berguna bagi program studi, masyarakat, mahasiswa, peneliti, diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Bagi Program Studi

Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya pengetahuan di bidang teknologi pangan dan pengawetan makanan, khususnya dalam pengolahan saus sambal.

2. Manfaat Bagi Masyarakat

Produsen makanan dapat belajar dari temuan penelitian ini mengenai berbagai cara potensial untuk mengembangkan produk cabai yang lebih bervariasi. Salah satu pengganti keragaman produk yang menarik dan bernilai di pasaran adalah penambahan edamame sebagai komponen tambahan dalam saus cabai hijau.

3. Manfaat Bagi Mahasiswa

Mahasiswa diharapkan memperoleh pengetahuan untuk melakukan eksperimen penelitian dalam menyusun skripsi.

4. Manfaat Bagi Peneliti

Peneliti lebih memahami cara mengkombinasikan kacang edamame ke dalam saus cabai hijau.