

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang harus selalu tersedia dalam jumlah yang cukup, mutu yang memadai, dan harga terjangkau untuk dapat menjamin kelangsungan hidup. Bahan pangan umumnya mudah rusak baik disebabkan oleh pengaruh cuaca, serangan serangga maupun mikroba terutama yang dapat memproduksi toksin mematikan. Oleh karena itu, perlu dipikirkan teknologi tepat guna yang dapat mencegah kerusakan berlanjut.

Teknologi pengawetan konvensional dengan cara pengeringan, penggaraman, pemanasan, pembekuan dan pengasapan serta fumigasi, sampai saat ini masih diterapkan untuk mempertahankan mutu sekaligus memperpanjang masa simpan bahan pangan. Penambahan bahan pengawet sintetis masih seringkali digunakan meskipun memberikan dampak negatif bagi kesehatan.

Pengawetan makanan adalah cara yang digunakan untuk membuat makanan memiliki daya simpan yang lama dan mempertahankan sifat-sifat fisik dan kimia makanan (Aryulina Diah, 2004).

Dalam mengawetkan makanan harus diperhatikan jenis bahan makanan yang diawetkan, keadaan bahan makanan, cara pengawetan, dan daya tarik produk pengawetan makanan. Teknologi pengawetan makanan yang dikembangkan dalam skala industri masa kini berbasis pada cara-cara tradisional yang dikembangkan untuk memperpanjang masa konsumsi bahan makanan (Aryulina Diah, 2004).

Pengawetan pangan telah di kenal sejak dahulu kala. Pada masa prasejarah, orang-orang yang tinggal di iklim yang subtropis telah mengkonsumsi makanan yang beku secara natural. Pada pertengahan abad kesembilan belas, orang mengawetkan dengan membekukan daging, ikan dan ayam di luar rumah pada musim dingin lalu di angkut ke suatu tempat dengan jarak yang dekat untuk di perdagangkan, namun dalam jumlah yang masih sedikit. Pada masa itu orang juga menggunakan campuran es-garam untuk mempertahankan suhu yang lebih rendah dari pada suhu yang dapat di pertahankan oleh es yang diperkenalkan pada tahun 1800an di dua tempat, yaitu di Inggris (H. Benjamin, 1842) dan di Amerika Sarikat (Enoch Piper, 1861).

Tujuan pengawetanbahan makanan tidak hanya untuk mengusahakan bahan makanan tersebut tetap dapat dimakan setelah disimpan lama, tetapi harus dapat mempertahankan seluruh kualitas termasuk penampakan, tekstur, bau dan rasa serta nilai gizinya. Pada makanan olahan, hal ini berarti untuk mempertahankan bahan makanan agar mendekati segarnya. Sejak manusia dapat berbudidaya tanaman dan hewan, hasil produksipanen menjadi berlimpah. Namun bahan-bahan tersebut ada yang cepat busuk, makanan

yang disimpan dapat menjadi rusak, misalnya karena oksidasi atau benturan. Contohnya lemak menjadi tengik karena mengalami reaksi oksidasi radikal bebas. Untuk menangani hal tersebut, manusia melakukan pengawetan pangan, sehingga bahan makanan dapat dikonsumsi kapan saja dan dimana saja, namun dengan batas kadaluarsa, dan kandungan kimia dan bahan makanan dapat dipertahankan. Selain itu, pengawetan makanan juga dapat membuat bahan-bahan yang tidak dikehendaki seperti racun alami dan sebagainya dinetralkan atau disingkirkan dari bahan makanan (Aryulina Diah, 2004).

Penyediaan makanan oleh rumah tangga, restoran, hotel, dan industry catering dalam biasanya banyak dalam bentuk makanan simpan yang kemudian dipanaskan kembali saat ingin mengkonsumsi produk makanan matang tersebut ditambah lagi semakin berkembangnya teknologi mesin-mesin pemanasan. Penyediaan makanan matang yang siap santap pada beberapa industry catering sudah dilakukan dengan maksud untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan makanan. Mengingat semakin dibutuhkannya penyediaan makanan yang cepat karena orang kini semakin menghargai nilai waktu dan mereka harus berangkat ke tempat tugas lebih awal sehingga tidak sempat menyediakan makanan dengan jangka waktu yang lama. Walaupun sekarang ini telah berkembang restoran-restoran fast-food tetapi tidak menutup kemungkinan untuk membuat sendiri makanan matang yang di bekukan dan dipanaskan apabila akan dimakan di rumah tangga. Hal tersebut merupakan salah satu alternatif untuk memenuhi kebutuhan akan makanan tersebut. Berbagai jenis makanan yang biasa dimasak dalam jumlah besar dan

dilakukan penyimpanan yang biasa dipanaskan kembali saat ingin disantap oleh masyarakat Indonesia adalah rendang daging.

Rendang daging merupakan makanan yang berbahan dasar daging dan santan kelapa. Masakan dengan citarasa yang cukup pedas ini digemari oleh seluruh kalangan masyarakat. Pada tahun 2011, rendang dinobatkan sebagai hidangan peringkat pertama dalam daftar World's 50 Most Delicious Foods (50 Hidangan Terlezat Dunia) yang digelar oleh CNN Internasional.

Biasanya rendang daging dapat dibeli pada penjual-penjual makanan khas daerah yang juga banyak dijual di hampir setiap daerah. Pembuatan rendang daging memerlukan waktu yang cukup lama, sehingga orang tidak dapat menikmatinya dalam waktu singkat. Keinginan untuk mengonsumsi rendang daging sering datang kapan saja di beberapa waktu. Pada waktu-waktu tertentu rendang daging tidak dijual namun dapat dikonsumsi pada saat perayaan hari besar seperti lebaran. Secara umum rendang daging dimasak dalam jumlah yang banyak yang tidak habis dimakan dalam waktu yang cepat, maka memerlukan proses penyimpanan untuk bisa dikonsumsi lagi nantinya.

Beberapa rumah tangga dalam membuat rendang daging dalam jumlah yang banyak pada suatu acara atau perayaan hari besar dimana rendang tidak habis dimakan dalam satu waktu dan dilakukan pengawetan terhadap rendang tersebut dengan cara penyimpanan suhu ruang dan pemanasan. Namun banyak sekali perubahan-perubahan yang terjadi selama penyimpanan dan pemanasan yang berulang tersebut terutama mempengaruhi mutu organoleptik. Semakin lama penyimpanan maka semakin sering pula

pemanasan yang akan mengubah warna, rasa dan tekstur dari rendang daging tersebut. Semua perubahan tersebut pasti akan mempengaruhi mutu organoleptik. Berdasarkan hal tersebut diatas, penulis tertarik untuk meneliti tentang pengaruh frekuensi pemanasan ulang terhadap mutu organoleptik dan daya terima rendang daging.

1.2 Identifikasi Masalah

Rendang daging dilakukan pemanasan ulang dikarenakan banyaknya konsumen biasanya membuat rendang daging dalam jumlah yang banyak setiap memasaknya dan tidak habis dalam sekali konsumsi. Oleh sebab itu peneliti melihat bagaimana pengaruh pemanasan rendang daging tersebut agar tetap aman dikonsumsi.

1.3 Pembatasan Masalah

Karena adanya keterbatasan waktu dan dana maka penelitian dilakukan hanya untuk mengetahui pengaruh frekuensi pemanasan ulang rendang daging terhadap mutu organoleptik dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur rendang serta tingkat kesukaan para konsumen.

1.4 Perumusan Masalah

Apakah frekuensi pemanasan ulang pada rendang daging mempengaruhi mutu organoleptiknya?.

1.5 Tujuan Penelitian

1.5.1 Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh frekuensi pemanasan ulang terhadap mutu organoleptik rendang daging.

1.5.2 Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi pengaruh frekuensi pemanasan ulang terhadap rasa rendang daging.
- b. Mengidentifikasi pengaruh frekuensi pemanasan ulang terhadap warna rendang daging.
- c. Mengidentifikasi pengaruh frekuensi pemanasan ulang terhadap aroma rendang daging.
- d. Mengidentifikasi pengaruh frekuensi pemanasan ulang terhadap tekstur rendang daging.
- e. Menganalisis pengaruh frekuensi pemanasan ulang terhadap tingkat kesukaan rendang daging.

1.6 Manfaat Penelitian

1.6.1 Bagi Fakultas

Mendapatkan informasi tambahan tentang frekuensi pemanasan rendang daging terhadap mutu organoleptik sebagai alternatif penyimpanan dan pengawetan makanan.

1.6.2 Bagi Universitas

Sebagai referensi dan kelengkapan pustaka bagi Universitas mengenai penelitian.

1.6.3 Bagi Masyarakat

- 1) Masyarakat mendapat informasi tentang mutu organoleptik rendang daging yang dilakukan pemanasan dan kemungkinannya untuk dibuat di rumah tangga dan memenuhi kebutuhan akan makanan matang.
- 2) Meningkatkan nilai ekonomis rendang daging dalam penganeekaragaman pangan.

1.6.4 Bagi Peneliti

- 1) Menambah ilmu pengetahuan dibidang teknologi pangan.
- 2) Merupakan suatu pengalaman belajar dalam melakukan penelitian suatu produk makanan.