

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Daging merupakan bahan makanan hewani yang digemari oleh seluruh lapisan masyarakat karena rasanya lezat dan mengandung nilai gizi yang tinggi. Daging merupakan sumber protein yang tinggi, protein ini disebut sebagai asam amino esensial, asam amino ini sangat penting dan merupakan protein yang dibutuhkan oleh tubuh. Selain itu daging juga mengandung karbohidrat, lemak, mineral, fosfor, vitamin dan kalsium. Soeparno (1992) mengemukakan bahwa daging didefinisikan sebagai semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan dari bagian tubuh hewan yang dapat dikonsumsi serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya.

Silaban (2009) mengemukakan bahwa kualitas dari daging dipengaruhi oleh cara memasaknya. Daging yang terlalu lama dalam proses pemanasan akan menyebabkan kandungan proteinnya berkurang. Pengempukan daging terkadang disertai dengan pelarutan sebagian dari protein daging, dengan kata lain keempukan daging dapat dilihat dari dua parameter yakni dari uji fisik dari serat daging dan dari uji biokimia yaitu protein terlarut. Dengan demikian proses pemasakan berpengaruh terhadap kualitas mutu daging.

Daging ternak yang masih muda pada umumnya lebih mudah dicerna dibandingkan dengan daging ternak yang sudah tua. Di Jakarta banyak penjual sop kikil dan kaki sapi. Daging disini terdiri atas kulit kaki (dermis) dan kuku sapi (tanduk) yang keduanya terdiri atas protein yang rendah kualitas gizinya karena, kurang lengkap susunan asam amino esensialnya (Djaeni, 1999). Dengan demikian banyak warung makan yang menggunakan teknik pelunakan daging, hal ini bertujuan agar kualitas produk yang dihasilkan bermutu tinggi, walaupun terkadang pelunakan daging

menggunakan teknik pemasakan yang terlalu lama menyebabkan kandungan protein dari daging berkurang.

Menurut penelitian yang telah dilakukan oleh Silaban dengan judul Studi Pemanfaatan Enzim Papain Getah Buah Pepaya untuk Melunakkan Daging menyatakan bahwa pelunakan daging secara kimia dapat dilakukan melalui dua cara yakni secara enzimatik dan non enzimatik, secara enzimatik dapat menggunakan enzim protease (proteolitik) sedangkan secara non enzimatik dapat menggunakan asam. Pelunakan menggunakan asam ini sering dilakukan, baik di rumah maupun di restoran, hanya saja dapat mengurangi nilai gizinya karena sebagian protein dapat terdenaturasi atau rusak oleh asam. Enzim proteolitik merupakan enzim yang dapat memecah protein sehingga dapat melunakkan daging. Enzim proteolitik akan menghidrolisis daging sehingga daging akan mengendur dan akan menjadi lebih empuk. Enzim proteolitik secara alami dapat dijumpai pada buah nanas, pepaya, jeruk dan lain-lain.

Nanas merupakan buah yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Nanas mengandung vitamin C, vitamin A, vitamin B1, vitamin B2 dan mikronutrien yang dibutuhkan tubuh yakni kalium, kalsium, fosfor, serat, zat besi, karbohidrat, lemak, protein dan energi (Astawan, 2008). Selain itu nanas merupakan buah yang mengandung enzim proteolitik yang disebut bromelin. Enzim bromelin ini merupakan enzim kompleks pemecah protein. Dengan demikian nanas dapat digunakan untuk memperlancar pencernaan protein dengan jalan memutuskan ikatan peptida dan menghasilkan protein yang lebih sederhana, (Wirahadikusumah, 2002).

Penelitian Utami dkk (2011) menunjukkan bahwa penambahan bromelin yang didapatkan dari sari buah nanas dapat meningkatkan keempukan (daya tarik dan daya putus), pH, daya ikat air dan menurunkan susut masak daging itik afkir. Dengan demikian pemberian sari nanas pada daging itik afkir dapat meningkatkan kualitas dari daging itik afkir.

Banyak penelitian yang menunjukkan bahwa buah nanas dapat dimanfaatkan untuk melunakkan daging. Guna mengetahui kandungan protein pada daging setelah dilunakkan dengan sari buah yang mengandung enzim proteolitik maka penulis termotivasi untuk melakukan penelitian tentang: **UJI KADAR PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK DAGING SAPI REBUS YANG DILUNAKKAN DENGAN SARI BUAH NANAS (*Ananas comosus*)**.

## **B. Pembatasan masalah**

Agar penelitian ini terarah dan untuk menghindari meluasnya permasalahan, maka perlu adanya pembatasan masalah, oleh karena itu, peneliti membatasi masalah sebagai berikut:

1. Subjek penelitian adalah Sari buah nanas (*Ananas comosus*).
2. Objek penelitian yang digunakan adalah daging sapi.
3. Parameter penelitian yang diamati adalah protein dan sifat organoleptik yang meliputi warna, aroma dan tekstur.

## **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah yang telah dikemukakan, maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penambahan sari buah nanas (*Ananas comosus*) dan lama perendaman terhadap kandungan protein pada daging sapi?
2. Bagaimana pengaruh penambahan sari buah nanas (*Ananas comosus*) dan lama perendaman terhadap sifat organoleptik pada daging sapi?

## **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan permasalahan yang dirumuskan, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan sari buah nanas (*Ananas comosus*) sebagai bahan alami pelunak daging.
2. Untuk mengetahui pengaruh variasi konsentrasi sari buah nanas

(*Ananas comosus*) dan lama perendaman terhadap kandungan protein dan sifat organoleptik pada daging sapi.

#### **E. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan memberi manfaat sebagai berikut:

1. Memberikan pengetahuan pada masyarakat bahwa pemasakan daging yang terlalu lama akan membuat protein pada daging ikut larut atau terdenaturasi.
2. Memberikan sumbangan pengetahuan pada masyarakat bahwa sari buah nanas dapat dimanfaatkan sebagai bahan pelunak daging.
3. Menambah pengetahuan penulis tentang fungsi lain dari nanas selain sebagai buah yang kaya akan vitamin.