

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi manusia, yang pemenuhannya tidak dapat ditunda. Pertimbangan bahan pangan bagi konsumen tidak hanya ditinjau dari segi rasanya, akan tetapi juga ditinjau dari segi manfaat, kandungan gizi, warna, aroma serta tekstur yang dapat digunakan sebagai parameter suatu makanan.

Kecap merupakan cairan hasil fermentasi nabati, maupun hewani yang mengandung protein tinggi. Kecap berwarna coklat tua, berbau khas, rasa asin atau manis dan mempersedap masakan, karena dapat memberikan aroma yang khas (Koswara,1997).

Sebagian besar masyarakat Indonesia mengkonsumsi kecap sebagai bahan tambahan makanan. Bahan baku pembuatan kecap yang biasa digunakan yaitu kedelai hitam, akan tetapi masih banyak bahan lain yang bisa digunakan sebagai bahan baku pembuatan kecap, salah satunya adalah air kelapa. Masyarakat di Indonesia belum banyak yang memanfaatkan air kelapa secara maksimal. Air kelapa yang didapat dari kelapa biasanya di buang sebagai limbah, namun ada juga masyarakat yang sudah memanfaatkan air kelapa menjadi beberapa macam produk olahan, antara lain seperti nata de coco pada penelitian Simamora (2011) tentang Pemanfaatan Limbah Air Kelapa Sebagai Bahan Baku Pembuatan Tablet Nata De Coco Dengan Variasi Penambahan Amilum Manihot Dan Vitamin C mampu membuat nata dengan kadar serat mencapai 39,3880%, Selain itu penelitian Basri (2012) yang memanfaatkan air kelapa sebagai bahan pembuatan kecap, pembuatan kecap air kelapa lebih sederhana dibanding dengan pembuatan kecap kedele.

Air kelapa banyak mengandung zat-zat yang baik bagi tubuh manusia, seperti dalam penelitian Cahyadi (2007) dalam 100 gram air kelapa mengandung 17,0 K kalori, 1 gram lemak, 15 mg kalsium, 8 mg fospor, 0,2 mg besi, 1 mg vitamin, 95,5 gram air, dan mengandung protein

yang cukup rendah yaitu 0,20 gram atau 0,2 %. Kandungan gizi yang terdapat pada air kelapa menjadikan air kelapa dapat digunakan sebagai media pertumbuhan mikroba yang digunakan dalam pembuatan kecap (Anonim, 2012).

Kandungan protein merupakan parameter kualitas kecap manis (Direktorat Gizi Depkes RI, 1996). Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) kecap manis mengandung minimal 2,5 % protein terlarut.

Menurut Riyadi (2000), kandungan protein pada air kelapa rendah maka perlu dilakukan penambahan bahan yang kadar proteinnya tinggi. Belalang mentah mengandung 26,8 % protein dalam 100 gram bagian yang dapat dimakan, sedangkan belalang yang sudah kering mengandung 62,2 % protein (Koswara, 2002). Belalang kayu banyak didapatkan di Indonesia, terutama di daerah Wonosari, Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta masyarakatnya memanfaatkan belalang sebagai cemilan dan makanan dalam bentuk belalang goreng. Seperti dalam penelitian Maryati (2012) tentang Training To Make Grasshoper Flour As High Protein Material Foods In Gunung Kidul yang menyatakan kadar protein tepung belalang kayu sebesar 17,922%. Sehingga dengan penambahan belalang kayu pada kecap yang dibuat, akan menghasilkan kecap yang memiliki kadar protein tinggi sebagai salah satu syarat kecap yang berkualitas.

Buah nenas mengandung air 90% dan kaya akan kalium, kalsium, iodium, sulfur, dan klor, selain itu juga kaya akan biotin, vitamin B12, vitamin E serta enzim bromelin (Rejeki dan Ningsih, 2010)

Kandungan gizi pada 100 gram buah nenas adalah seperti pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Kandungan Gizi Buah dalam 100 gram BBD (Bagian yang Dapat Dimakan)

No	Kandungan Gizi	Jumlah
1	Energi	50,00 kal
2	Protein	0,40 g
3	Lemak	0,20 g
4	Karbohidrat	13,00 g
5	Kalsium	19,00 mg
6	Fosfor	9,00 g
7	Serat	0,40 g

Lanjutan Tabel 1.1. Kandungan Gizi Buah dalam 100 gram BBD (Bagian yang Dapat Dimakan)

8	Besi	0,20 mg
9	Vitamin A	20,00 RE
10	Vitamin B1	0,08 mg
11	Vitamin B2	0,04 mg
12	Vitamin C	20,00 mg
13	Niacin	0.20 g

Sumber: Wirahadikusumah (1995)

Buah nanas mengandung enzim bromelin, yaitu enzim protease yang dapat menghidrolisa protein, protease atau peptida (Tami, 2013), beberapa jenis asam amino yang terbentuk, salah satunya adalah asam glutamat yang akan memberikan cita rasa kecap yang gurih (Annisa, 2013).

Kusumawati (2012), dalam penelitiannya yang berjudul Uji Kadar Protein Tape Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*) menyatakan bahwa kadar protein tertinggi pada tape ubi jalar dengan penambahan sari buah nanas konsentrasi 50% prosentasenya mencapai 49,77 %.

Oleh karena itu peneliti melakukan penelitian Kandungan Protein pada Pembuatan Kecap Air kelapa dengan Penambahan Tepung Belalang Kayu dan Sari Buah Nanas.

B. PEMBATASAN MASALAH

Untuk menghindari meluasnya masalah dan untuk mempermudah pemahaman dalam penelitian, maka penulis membatasi masalah sebagai berikut:

1. Subjek penelitian adalah tepung belalang kayu, air kelapa yang tua dan sari buah nanas.
2. Objek penelitian adalah kecap air kelapa dengan penambahan tepung belalang kayu dan sari buah nanas.
3. Parameter penelitian adalah kandungan protein dan uji organoleptik (warna, aroma, rasa dan kekentalan) pada kecap air kelapa dengan penambahan tepung belalang kayu dan sari buah nanas.

C. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang, dapat dikemukakan permasalahan pokok yang dihadapi dalam penelitian yaitu bagaimanakah kandungan protein dan uji organoleptik pada kecap air kelapa dengan Penambahan Tepung Belalang Kayu dan Sari Buah Nanas.

D. TUJUAN

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan protein dan Kualitas pada kecap air kelapa dengan Penambahan Tepung Belalang Kayu dan Sari Buah Nanas.

E. MANFAAT

Hasil penelitian diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi masyarakat, memberikan masukan akan manfaat air kelapa yang dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan kecap. Serta memberikan gambaran akan kecap yang banyak mengandung protein tinggi.
2. Bagi produsen pembuat kecap, dapat menjadi sebuah wawasan dan inovasi kecap dengan bahan yang murah serta mempunyai mutu yang lebih baik.
3. Bagi penulis, menjadikan wawasan serta referensi untuk membuat produk kecap yang lebih unggul.
4. Bagi ilmu pengetahuan dan teknologi, menjadi inovasi baru dalam pembuatan kecap.
5. Bagi ilmu pengetahuan dan teknologi, menjadi inovasi baru bahwa kecap dapat dibuat dengan cara hidrolisis dengan sari buah nanas.