

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Manusia membutuhkan protein sebagai salah satu makronutrien esensial yang berkontribusi terhadap pembentukan jaringan. Protein yang diperoleh dari makanan dibagi menjadi dua macam, yakni sumber protein nabati, seperti kacang-kacangan, dan sumber protein hewani, seperti daging, susu, dan telur. Sebagai salah satu sumber protein hewani, daging kambing telah dikonsumsi oleh manusia sepanjang sejarah. Budidaya kambing untuk konsumsi daging dan susu bermula di wilayah Asia Barat, kini negara Iran, di mana penemuan-penemuan arkeologis memperkirakan awal mula budidaya kambing pada tahun 8000 SM (Casey et al, 2003, dan Marshall, 2021). Menurut statistika Organisasi Pangan dan Pertanian Perserikatan Bangsa-Bangsa, daging kambing bersama daging domba menempati peringkat keempat konsumsi daging dunia di belakang daging sapi, babi, dan unggas. Persebaran konsumsi daging kambing terkonsentrasi di negara-negara berkembang, khususnya di benua Asia, Afrika, dan pulau-pulau Karibia. Hal ini didukung oleh faktor budaya dan kepercayaan, di mana konsumsi daging kambing secara umum tidak dilarang oleh agama-agama tertentu seperti halnya daging sapi dan babi (Casey et al, 2003).

Di Indonesia sendiri produksi daging kambing mencapai 63.658,43 ton pada tahun 2022 dengan Jawa Tengah sebagai provinsi dengan kontribusi terbanyak

yang mencapai 20.651,82 ton (BPS, 2023). Sebagai negara dengan keragaman budaya yang kaya, maka keragaman tersebut tercermin pada beraneka ragamnya hidangan berbasis daging kambing di berbagai daerah. Satu di antaranya adalah sate klathak yang berasal dari Kabupaten Bantul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Sate klathak pada dasarnya merupakan hidangan sate yang dibumbui secara sederhana hanya menggunakan garam dan disajikan bersama nasi dan kuah gulai encer. Kekhasan sate klathak dibanding hidangan sate lainnya adalah penggunaan jeruji besi sebagai tusuk yang membantu mematangkan daging lebih cepat dan secara menyeluruh, atau disebut juga *well done*.

Salah satu kendala yang dikeluhkan konsumen terhadap sate klathak, dan juga olahan daging kambing secara umum, adalah tekstur daging yang keras. Faktor-faktor proses pemasakan hingga tingkat *well done* bersama dengan rendahnya kadar lemak intramuskular pada daging kambing dapat mengakibatkan tekstur produk akhir yang cenderung keras. Kendala ini umumnya diatasi dengan penggunaan marinasi. Dalam hal ini, marinasi yang digunakan untuk melunakkan daging adalah marinasi dengan kandungan enzim protease.

Protease adalah golongan enzim yang bersifat proteolitik, yakni dapat memecah ikatan peptida pada protein melalui reaksi yang berakibat pada melunaknya serabut otot pada daging yang menghasilkan tekstur lebih empuk (Nabila dkk., 2019). Enzim protease secara alami terkandung dalam berbagai jenis buah. Beberapa contoh yang umum diketahui adalah pepaya dengan kandungan enzim papain dan nanas dengan kandungan enzim bromelain. Selain kedua buah tersebut, buah kiwi diketahui mengandung enzim aktinidin yang termasuk juga dalam golongan enzim

protease (Chalabi dkk., 2014). Berbeda halnya dengan buah pepaya dan nanas, potensi kiwi sebagai pengempuk daging belum diketahui dan dimanfaatkan secara luas.

Potensi kandungan aktinidin dalam kiwi sebagai pengempuk daging telah diujikan dalam studi lampau yang dilakukan oleh Lewis dan Luh pada tahun 1988. Dalam eksperimen tersebut, sampel yang digunakan adalah *steak* daging sapi dengan beberapa perlakuan berbeda, yakni marinasi dengan aktinidin dari kiwi, pengempuk daging berbasis papain, pengempuk daging berbasis bromelain, dan tanpa marinasi. Marinasi dilakukan selama 30 menit dengan takaran yang sama bagi tiap sampel.

Lewis dan Luh melaporkan bahwa sampel dengan marinasi aktinidin, papain, dan bromelain ketiganya menunjukkan ada pengaruh signifikan terhadap keempukan daging dibandingkan dengan sampel kontrol. Namun, sampel dengan marinasi aktinidin memiliki keunggulan. Pertama, daging yang dimarinasi dengan aktinidin tidak bertekstur lembek pada permukaannya seperti halnya sampel dengan marinasi papain dan bromelain. Kedua, pemberian aktinidin tidak mempengaruhi rasa dan aroma alami daging.

Temuan dalam studi tersebut menjadi inspirasi penulis untuk mengembangkan metode pembuatan hidangan sate klathak, sehingga terpilih tema **“PEMBUATAN HIDANGAN SATE KLATHAK DENGAN PENAMBAHAN MARINASI BUAH KIWI SEBAGAI PENGEMPUK”** sebagai judul tugas akhir yang menjadi persyaratan menempuh pembelajaran di Program Studi D-III Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penulis berharap tugas akhir ini dapat

bermanfaat sebagai sumber referensi teknik memasak, khususnya teknik pengolahan daging.

1.2. Rumusan Masalah Penelitian

Dari latar belakang yang telah diuraikan, maka diperoleh rumusan masalah penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana penggunaan buah kiwi dalam proses pembuatan hidangan sate klathak?
2. Bagaimana perbandingan sifat organoleptik antara sate klathak dengan marinasi buah kiwi dan produk pembanding?
3. Bagaimana tanggapan panelis terhadap sate klathak dengan marinasi buah kiwi?

Dalam pelaksanaan eksperimen, penulis membatasi perumusan masalah pada aspek prosedur dan sifat organoleptik produk, baik dari pengamatan pribadi penulis maupun pengamatan oleh panelis ahli. Dengan demikian, perumusan masalah penelitian tidak meliputi aspek biaya dan aspek komersil.

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Formal

Adapun tujuan formal dari penyusunan tugas akhir ini adalah untuk menuntaskan penilaian tugas akhir sebagai salah satu mata kuliah di semester akhir sekaligus sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan perkuliahan di Program Studi Diploma III Seni Kuliner, Jurusan Hospitality, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

1.3.2. Tujuan Operasional

Tujuan informal dari penyusunan tugas akhir ini sebagaimana diperoleh dari perumusan masalah penelitian sebagai berikut:

1. Mengetahui penggunaan buah kiwi dalam proses pembuatan hidangan sate klathak.
2. Mengetahui perbandingan sifat organoleptik antara sate klathak dengan marinasi buah kiwi dan produk pembanding.
3. Mengetahui tanggapan panelis terhadap sate klathak dengan marinasi buah kiwi.

1.4. Metode Penelitian

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis mengambil pendekatan teoretis dan praktis. Pendekatan teoretis dilakukan melalui studi pustaka, sedangkan pendekatan praktis dilakukan melalui tahap eksperimen dan dokumentasi. Penjelasan rinci mengenai pendekatan-pendekatan tersebut sebagai berikut:

1. Studi Pustaka

Studi pustaka adalah usaha kolektif oleh peneliti untuk mendapatkan informasi yang relevan terhadap topik yang diteliti (Fitrianti, 2016). Tahap studi pustaka dilakukan dengan mengumpulkan dan memilah berbagai sumber kredibel, khususnya jurnal ilmiah publikasi internasional, artikel, buku, skripsi, dan sebagainya, kemudian mengkaji informasi dari sumber-sumber pustaka tersebut. Dari sumber pustaka yang telah dikumpulkan kemudian

dilakukan *literature review* untuk memperoleh informasi yang relevan dengan tujuan penelitian dan eksperimen yang akan dilakukan.

2. Eksperimen

Mengutip dari Sugiyono (2011), eksperimen adalah metode penelitian yang bertujuan mencari efek perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi terkendali. Tahap eksperimen dilakukan dengan menguji coba aplikasi marinasi buah kiwi pada pembuatan sate klathak dengan kadar dan waktu yang bervariasi serta membandingkannya dengan sate klathak tanpa marinasi. Pada tahap eksperimen, terdapat tiga variabel, yaitu variabel tetap, bebas, dan terikat. Variabel tetap dalam eksperimen ini adalah daging kambing serta gramasi daging per sampel. Variabel bebas dalam eksperimen ini adalah lama waktu marinasi dan gramasi kiwi yang diberikan. Variabel terikat dalam eksperimen ini adalah efek marinasi terhadap tekstur, aroma, rasa, dan penampilan produk akhir.

3. Observasi

Menurut Istijanto (2005), observasi adalah metode pengumpulan data melalui pengamatan. Tahap observasi dilakukan secara mandiri oleh penulis dengan mengamati tekstur, rasa, aroma, dan penampilan produk selama tahap eksperimen.

4. Uji Panelis

Tahap uji panelis dilakukan dengan meminta penilaian dari pihak luar terhadap produk yang diuji coba. Tujuan dilakukannya uji panelis adalah untuk meminimalisir subjektivitas pribadi penulis dalam menyusun hasil

penelitian. Dalam hal ini, panelis yang dilibatkan adalah panel ahli yang terdiri dari pengusaha ataupun orang-orang yang terlatih dan terpelajar dalam pengolahan daging, dan panel tidak terlatih yang terdiri dari orang-orang awam, seperti sesama mahasiswa dan masyarakat umum.

5. Dokumentasi

Tahap dokumentasi dilakukan sebagai rekapitulasi dari tahap eksperimen untuk menjamin validitas dari eksperimen yang dilakukan. Dokumentasi dilakukan dengan memoto prosedur-prosedur yang dilakukan dalam tahap eksperimen dan mencatat respon panel dalam uji panelis.

1.5. Lokasi dan Waktu Penelitian

1.5.1. Pra Eksperimen

Tahap pra eksperimen dilaksanakan pada tanggal 12 April 2023 di rumah teman penulis yang terletak di Jalan Cikawao Dalam III No. 85/36A, Paledang, Lengkong, Bandung, Jawa Barat. Pra eksperimen berlangsung dari pukul 17.00-19.00

1.5.2. Eksperimen

Tahap eksperimen dilaksanakan antara bulan Mei hingga Agustus 2023. Eksperimen 1 dilakukan di kediaman teman penulis yang beralamat di Jalan Gitar No. 26, Turangga, Lengkong, Bandung, Jawa Barat. Eksperimen 2 dilakukan di kediaman teman penulis yang beralamat di Jalan Rancabentang II No. 43, Ciumbuleuit, Cidadap, Bandung, Jawa Barat.