

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Protein adalah senyawa *organic* kompleks yang memiliki bobot molekul tinggi. Protein juga merupakan polimer yang dibentuk oleh monomer asam amino yang dihubungkan oleh ikatan peptida. Protein memiliki banyak fungsi, misalnya sebagai enzim hormon dan antibodi. Di alam, bentuk protein spesifik untuk fungsinya. Oleh karena itu, polipeptida, yang baru terbentuk harus sudah siap menjadi protein yang secara biologis aktif dan mampu merangsang reaksi metabolisme, sel bergerak atau makromolekul, polipeptida harus mengalami pelipatan untuk membentuk susunan tiga dimensi aman atau konformasi.

Menurut Soeparno (2005), daging sapi adalah komoditas makanan dengan nilai gizi yang tinggi. Kadar air rata-rata adalah 77,65%. Kandungan lemak rata-rata 14,7 %, protein rata-rata 18,26%. Daging olahan memiliki kandungan protein dan air yang jumlahnya sedikit tetapi mengandung lebih banyak lemak dan mineral. Daging sapi pada umumnya digunakan sebagai salah satu menu makanan, baik secara murni atau dibuat dalam berbagai bentuk olahan seperti sate, rawon, gulai, sosis, dll.

Sosis merupakan salah satu produk daging olahan yang banyak diminati masyarakat, terutama dikalangan anak-anak. Produksi sosis awalnya dikembangkan oleh negara-negara empat musim, yang tujuannya adalah untuk mengawetkan agar tidak kekurangan daging selama musim dingin. Istilah sosis berasal dari kata latin *salsus* yang artinya asin mengacu pada arti

potongan daging yang diasinkan. Menurut produksinya, sosis dibuat dari daging cincang, dibumbui kemudian ditempatkan dalam wadah atau casing (selongsong) yang berasal dari gelatin, plastic, atau usus sapi.

Lapchiong atau sosis Cina, adalah masakan khas Cina yang ditemukan oleh bangsa Sumeria dan disajikan selama Dinasti Utara dan Selatan sekitar 400-500 Masehi. *Lapchiong* sendiri berbentuk sosis kering dan biasanya terbuat dari daging dan lemak babi, kemudian dikeringkan dengan cara pengasapan kuno. *Lapchiong* sering disantap saat imlek dan memiliki tekstur yang lebih keras dan kasar dibandingkan dengan sosis yang biasa kita makan yang terbuat dari daging sapi dan ayam.

Lapchiong kini dibuat di berbagai negara termasuk di China, Hong Kong, Taiwan, Vietnam, Myanmar, Filipina, Singapura, Kanada, Hawaii, dan Thailand. Penyiapan *lapchiong* di Tiongkok selatan sedikit berbeda dengan menambahkan bubuk cabai merah, bubuk lada Sichuan dan saus kacang *pixie* dan biasanya disajikan dengan nasi goreng atau nasi campur yang biasa tersedia di pasaran. Di Thailand, *lapchiong* sering disebut sebagai *Gun Chiang* dan Sebagian masyarakat Tionghoa di Thailand menggunakannya dalam berbagai masakan Tionghoa seperti *Yam Kun Chiang* dan *Thai Laa*.

Saat ini terdapat berbagai jenis *lapchiong* seperti *yun chang* yang terbuat dari hati bebek sebagai bahan utamanya, *xian chang* yang menggunakan bahan daging babi yaitu daging cincang dan lemak babi, *nuomi chang* yang menggunakan beras ketan sebagai bahan dasarnya adalah daging

cincang dan darah babi. *Lapchiong* memiliki rasa manis, asin, dan warna kemerahan dengan aroma pedas yang khas.

Berdasarkan literature yang tersedia, tidak ada penyakit yang diamati selama konsumsi daging sapi. Daging sapi juga merupakan sumber protein berkualitas tinggi kaya akan vitamin dan mineral. Oleh karena itu, daging sapi dapat digunakan sebagai salah satu makanan yang baik untuk dikonsumsi. Manfaat mengkonsumsi daging sapi adalah:

1. Menjaga massa otot

Manfaat makan daging sapi adalah dapat membantu menjaga kesehatan massa otot daging sapi mengandung semua asam amino esensial. Asam amino ini sangat penting untuk menjaga kesehatan yang baik bagi orang tua. Apabila makan daging sapi juga bisa membantu membangun dan memperbaiki jaringan tubuh serta dapat menyembuhkan aktivitas otot.

2. Meningkatkan performa olahraga

Tidak hanya berguna untuk menjaga massa otot. Daging sapi juga memainkan peran penting untuk atlet meningkatkan kapasitas pelatihan

3. Mencegah anemia

Daging sapi mengandung zat besi. Memakan daging sapi mencegah anemia. Anemia adalah penyakit yang disebabkan oleh kekurangan zat besi dalam tubuh.

Database makanan dan penghitung kalori 100 gram (g) dari daging sapi giling tanpa lemak :

1. Tabel 1.1 Ringkasan Gizi

Ringkasan Gizi daging sapi :

Kalori	Lemak	Karbohidrat	Protein
269	17,67g	0g	25,54g

Terdapat 269 kalori dalam Daging Sapi Giling tanpa lemak (100 gram).

Rincian Kalori: **61% lemak**, 0% karbohidrat, 39% protein.

Ringkasan Gizi daging babi:

Kalori	Lemak	Karbohidrat	Protein
363	22,83g	0g	36,64g

Terdapat 363 kalori dalam Daging Babi (1 mangkok, dimasak, potong dadu).

Rincian Kalori: **58% lemak**, 0% karbohidrat, 42% protein.

Sumber : FatSecret Platform API 2007

Populasi masyarakat muslim di dunia adalah 28,68% dari populasi dunia atau sekitar 2,18 miliar (populasi muslim – 2018). Populasi muslim Indonesia adalah 87,18 % dari 237.641.326 penduduk Indonesia (sensus 2010), penduduk muslim terbesar di dunia. Oleh karena itu, permintaan pasar produk islami menjadi semakin populer. Selain itu, edisi halal disertakan Indonesia merupakan isu yang sangat sensitif di Indonesia.

Dengan adanya keunggulan pembuatan *lapchiong* sapi, penulis mengangkat materi ini dalam Tugas Akhir yang berjudul “**Inovasi Pembuatan Lapchiong Sapi Kering**”.

B. Pertanyaan Penelitian

1. Bahan apa saja yang dibutuhkan dalam pembuatan *lapchiong* sapi?
2. Bagaimana proses pembuatan *lapchiong* sapi kering ?
3. Bagaimana hasil akhir penelitian dari inovasi *lapchiong* sapi kering?

C. Tujuan Eksperimen

Penulis membagi dua tujuan dari kegiatan eksperimen ini yaitu :

A.) Tujuan Formal

Sebagai salah satu syarat kelulusan di Program Studi Diploma III Program Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

B.) Tujuan Operasional

1. Mengetahui bahan apa saja yang dibutuhkan dalam proses pembuatan *lapchiong* sapi kering
2. Mengetahui cara pembuatan *lapchiong* dengan inovasi *lapchiong* sapi kering.
3. Mengetahui hasil akhir penelitian dari inovasi *lapchiong* sapi kering.

D. Metode Penelitian

1. Metode Eksperiment

Menurut Asmani (2001), metode eksperimen adalah metode yang memberikan kesempatan kepada siswa untuk berlatih melaksanakan suatu proses atau percobaan, baik secara individu maupun berkelompok. Dalam metode ini, siswa diharapkan terlibat penuh dalam merancang percobaan, menyajikan fakta, mengumpulkan informasi dan memecahkan masalah nyata yang mereka hadapi.

Menurut Sagala (2005), metode eksperimen adalah metode pengajaran di mana siswa melakukan percobaan terhadap sesuatu, mengamati prosesnya dan mencatat hasil percobannya, setelah itu hasil pengamatannya dibagikan kepada kelas dan dievaluasi oleh guru.

Menurut Hamdayana (2016), metode eksperimen adalah suatu cara penyajian pelajaran di mana siswa melakukan percobaan dengan mengalami apa yang telah dipelajarinya. Dengan menggunakan metode eksperimen, siswa mendapat kesempatan untuk belajar mandiri, menjelajahi lingkungan berdasarkan percobaan yang telah diselesaikan, dan mengamati suatu objek atau fenomena.

Menurut Moedjiono dan Dimiyati (1992), tujuan metode eksperimen adalah :

- a. Mengajarkan cara menarik kesimpulan dari berbagai fakta, data, atau informasi yang dikumpulkan dengan mengamati proses percobaan yang dilakukan.

- b. Mengajar untuk menyimpulkan fakta yang ditemukan dalam hasil tes melalui kegiatan percobaan yang sama.
- c. Melatih siswa untuk merancang, mempersiapkan, melakukan dan melaporkan hasil percobaan.
- d. Mengajarkan siswa menggunakan logika induktif untuk menarik kesimpulan dari fakta, data, atau informasi yang dikumpulkan melalui kegiatan eksperimen.

Sementara itu, menurut Sumantri dan Permana (1999), tujuan penerapan metode eksperimen adalah :

- e. Agar siswa dapat merefleksikan fakta, informasi atau informasi yang telah mereka peroleh.
- f. Melatih siswa untuk merancang, mempersiapkan, melakukan dan dan melaporkan percobaan.
- g. Mengajarkan siswa menggunakan penalaran induktif untuk menarik kesimpulan dari fakta, data, atau informasi yang dikumpulkan melalui eksperimen.

2. Teknik Pengumpulan Data

a) Observasi

Menurut Nana Sudjana (1990: hal.84), observasi adalah penilaian yang banyak digunakan untuk mengukur atau menilai hasil dan proses belajar atau bisa juga proses mengamati dan mencatat pendekatan sistematis terhadap gejala yang diperiksa.

b) Angket atau Kuisisioner

Menurut Sugiyono (2017), angket atau kuisisioner adalah suatu cara akumulasi data yang dilakukan melalui serangkaian pertanyaan atau keterangan tertulis kepada narasumber.

Jenis pertanyaan dalam kuisisioner dibagi menjadi dua bagian, yaitu terbuka dan tertutup. Pertanyaan terbuka adalah pertanyaan yang ditunggu oleh responden. Pertanyaan tertutup adalah pertanyaan yang mengharapkan jawaban singkat mengasumsikan bahwa responden memilih salah satu alternatif jawaban pertanyaan.

c) Studi Kepustakaan

Menurut Sugiyono (2012), studi kepustakaan adalah penelitian teoritis, rujukan dan kepustakaan ilmiah lainnya yang berkaitan dengan budaya, nilai, dan norma yang berkembang dalam situasi social yang dikaji.

d) Uji Organoleptik

Menurut Wasyima dan Adawiyah (2010), uji organoleptik adalah pengukuran ilmiah dalam mengukur dan menganalisis sifat-sifat bahan makanan untuk menerima indera penglihatan, rasa, bau, sentuhan dan interpretasi sebagai hasil dari proses identifikasi yang dilakukan oleh orang yang juga dapat disebut sebagai panelis.

E. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penulis melaksanakan penelitian Tugas Akhir ini di rumah penulis di Jalan Cibaregbeg No. 7, Kota Tasikmalaya, Jawa Barat.

2. Waktu Penelitian

Penulis melakukan rangkaian percobaan dari penelitian pembuatan *lapchiong* sapi kering dalam periode Januari hingga Agustus 2023.