

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Konsumsi makanan cepat saji tiap tahunnya terus meningkat. *Centre for Disease Control and Prevention* (CDC) melaporkan bahwa sejak tahun 2013 – 2016, sebanyak 36% (84.8 juta) penduduk usia dewasa di Amerika Serikat mengkonsumsi makanan cepat saji. Sedangkan di Indonesia, Hasil Survei Nasional Kesehatan Berbasis Sekolah di Indonesia Tahun 2015 menunjukkan bahwa konsumsi makanan cepat saji cukup populer. Sebanyak 28,33% pelajar laki-laki dan 29,59% perempuan mengonsumsi makanan siap saji seperti *fried chicken*, *Burger* dan pizza satu hari sekali dalam satu minggu terakhir. Sementara persentase pelajar yang mengonsumsi makanan cepat saji setiap hari sebesar 1,67% pada laki-laki dan 1,40% pada perempuan [1]

Direktur Gizi Masyarakat Ditjen Kesehatan Masyarakat Kementerian Kesehatan, Dr. Dhian Dipo mengatakan makanan siap saji dan masakan olahan mengandung asupan gula, garam dan lemak tinggi yang dapat meningkatkan risiko kejadian kardiovaskuler atau bahkan risiko kematian. Sebanyak 25% usia 18 tahun ke atas di perkotaan mengalami obesitas. Sedangkan di daerah pedesaan, usia 18 tahun ke atas terdapat sekitar 17,8%. Kebanyakan penderita obesitas berada di perkotaan karena di daerah pedesaan masih sering melakukan aktivitas fisik [2]. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan pelajar terhadap efek buruk terlalu sering mengonsumsi makanan siap saji seperti *fried chicken*, *Burger* dan pizza masih sangat rendah.

Burger telah dikenal sejak ribuan tahun yang lalu. Bermula dari pedagang asal Timur Tengah yang menikmati daging kambing cincang di salah satu restoran di Hamburg, Jerman. *Hamburg* kala itu adalah pusat perdagangan dan juga sebagai tempat berkumpulnya para pedagang asal Arab. *Burger* sangat populer hingga kini, penggemarnya tidak sedikit. Tua muda, kecil dewasa, menyukai *burger*. Karena itu, banyak orang yang menjadikan *burger* sebagai salah satu komoditas dalam usaha jasa boga. [3]

Penggunaan bahan lain sebagai bahan dasar pembuatan isian *burger* ini dilakukan untuk menghindari penggunaan daging dalam upaya menanggapi isu-isu mengenai kenaikan harga daging dan kualitas daging yang ada di pasaran saat ini. Mahalnya harga daging mengakibatkan minat masyarakat Indonesia untuk mengonsumsi daging menurun. Saat ini, harga daging sudah mencapai Rp 130.000 – 140.000/kg. Selain itu, konsumsi masyarakat Indonesia akan daging masih dinilai rendah (2,14 kg per kapita per tahunnya) dibandingkan dengan negara lain, terutama negara tetangga seperti Singapura dan Malaysia. Konsumsi protein yang rendah, terutama dari daging ayam maupun sapi, dinilai akan dapat mengakibatkan anak-anak Indonesia ke depannya akan tumbuh cenderung memiliki masalah kurangnya gizi pada tubuh. Penggunaan daging ikan dan tahu merupakan salah satu alternatif dalam menanggulangi masalah tersebut.

Salah satu produk olahan yang dikembangkan dalam penganekaragaman produk perikanan yaitu dengan membuat olahan *fish burger*. *Fish burger* adalah jenis produk yang terbuat dari campuran daging ikan giling yang ditambahkan bumbu-bumbu, kemudian dicetak. Ikan merupakan bahan pangan yang sehat karena mengandung protein tinggi dengan kadar lemak yang rendah sehingga sangat baik untuk digunakan sebagai bahan baku pembuatan burger.

Burger tahu merupakan salah satu olahan inovatif dari *burger*. *Burger* tahu kaya akan protein nabati yang berasal dari kedelai. Hadirnya *burger* tahu merupakan salah satu inovasi di bidang kuliner yang dapat menjadi pilihan bagi orang-orang yang dengan alasan tertentu tidak dapat memakan daging. Sebagai bahan makanan yang sehat dengan harga ekonomis, tahu layak dijadikan sebagai bahan pembuatan makanan populer, seperti *burger*.

Proses pengolahan dengan menggunakan suhu tinggi rentan terhadap penurunan mutu dan nilai gizi pangan. Seperti disebutkan oleh Sundari, et al. (2015) bahwa pengolahan bahan pangan dengan menggunakan proses pemasakan umumnya mengakibatkan penurunan komposisi kimia dan zat gizi pangan. Pengolahan dengan suhu tinggi menyebabkan protein terdegradasi. Hal ini terjadi misalnya pada suhu 115°C di dalam *retort*. Pengolahan yang secara signifikan

merusak atau mendegradasi protein pada pangan adalah proses penggorengan yang selanjutnya diikuti oleh proses pengeringan dan pemangganggan [5].

Tak hanya dilihat dari segi harga dan gizi, penggunaan ikan tuna dan tahu sebagai bahan dasar *burger* juga memiliki keunggulan dari segi lain, yaitu kehalalannya. Menurut Tengku (2016), halal merupakan sesuatu yang tidak mengandung unsur atau bahan haram atau dilarang untuk dikonsumsi umat Islam, dan pengolahannya tidak bertentangan dengan syariat Islam. Seperti yang telah dijelaskan, bahwa ikan tuna dan tahu tidak mengandung unsur atau bahan haram. Sementara itu dilihat dari segi pengolahannya, ikan tuna dan tahu yang tidak memerlukan perlakuan khusus memiliki kehalalan yang lebih terjamin sehingga menyebabkan penggunaan ikan tuna dan tahu memiliki keunggulan lebih dibanding *burger* sapi atau ayam pada umumnya.

Pemilihan daging ikan tuna dan juga tahu sebagai bahan utama dalam pengolahannya untuk pembuatan *burger* ini dilandaskan berdasarkan kandungan protein pada masing-masing bahan yang terbilang sama bahkan lebih tinggi jika dibandingkan dengan *burger* pada umumnya yang menggunakan daging sapi sebagai bahan utamanya, serta menjadikan pengembangan berbagai macam olahan produk untuk dijadikan sebagai alternatif untuk pemanfaatan ikan tuna dan juga tahu.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka permasalahan yang perlu dirumuskan adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana perbandingan gizi yang terkandung dalam *burger* dengan bahan dasar ikan tuna dengan burger berbahan dasar tahu?
2. Bagaimana perbedaan kandungan gizi yang terkandung dalam *burger* dengan bahan dasar ikan tuna dan tahu dengan proses pengolahan yang berbeda?
3. Bagaimana perbedaan karakteristik sensorik *burger* dengan bahan dasar ikan tuna dan tahu dengan proses pengolahan yang berbeda?

4. Bagaimana perbandingan jumlah kalori dalam burger ikan tuna dan kedelai serta pengaruhnya terhadap pola gaya hidup sehat?

1.3 Batasan Masalah

Untuk meneliti permasalahan yang telah dirumuskan, penelitian ini akan dibatasi pada beberapa masalah berikut :

1. *Burger* yang akan digunakan merupakan *burger homemade*, *burger* berbahan dasar ikan tuna sedangkan *burger* tahu berbahan dasar tahu yang terbuat dari kacang kedelai.
2. Uji kandungan gizi dilakukan dengan metode analisis proksimat (abu, air, protein, lemak dan karbohidrat).
3. Proses memasak meliputi penggorengan, pengukusan serta pemanggangan.
4. Uji organoleptik meliputi aroma, rasa serta tekstur terhadap 30 panelis.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang diajukan, tujuan dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut :

- 1 Menentukan perbandingan gizi yang terkandung dalam *burger* berbahan dasar ikan tuna dan *burger* tahu.
- 2 Menganalisis perbedaan kandungan gizi yang terkandung dalam *burger* berbahan dasar ikan tuna dan tahu dengan proses memasak yang berbeda.
- 3 Mengkaji pengaruh karakteristik sensorik *burger* berbahan dasar ikan tuna dan tahu terhadap variasi proses pengolahan yang berbeda.
- 4 Menentukan perbandingan jumlah kalori dalam burger berbahan dasar ikan tuna dan tahu serta pengaruhnya terhadap pola gaya hidup sehat.

1.5 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi mengenai kelebihan dalam mengonsumsi makanan cepat saji khususnya *burger* baik dalam hal kandungan gizi, kehalalan maupun keekonomisan pangan. Serta bagi masalah pendidikan, industri dan bidang lainnya yang memiliki kaitannya dalam meningkatkan kandungan gizi dan pada pola gaya hidup sehat dengan memakan makanan sehat dan bergizi.

