

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara penghasil rempah-rempah terbesar ke lima di dunia (*Food and Agriculture Organization, 2019*), nama Indonesia tidak asing lagi dimata para pemburu komoditi di abad ke-16 hingga abad ke-17. Rempah menjadi komoditas penting dalam jalur perdagangan dunia dan memainkan peranan penting dalam sejarah peradaban bangsa Indonesia terutama dalam industri makanan. Selain digunakan untuk bahan pengawet makanan, pengharum ruangan dan bahan untuk obat-obatan rempah juga digunakan untuk ramuan penghangat tubuh bagi masyarakat Eropa (Kanumoyoso, 2016).

Perkembangan industri makanan di Indonesia dilatar-belakangi oleh kekayaan rempah-rempah yang ada di Indonesia. Beberapa makanan tradisional khas Indonesia telah menggunakan rempah-rempah sebagai bahan penambah citarasa atau bumbu masak agar mendapatkan citarasa yang dapat diterima dan membuat makanan lebih nikmat (Anggraini, 2014). Pengaruh budaya asing juga sangat mempengaruhi perkembangan industri makanan masyarakat di Indonesia. Salah satu contohnya adalah masuknya makanan asing dari luar negeri. Kecenderungan pola konsumsi masyarakat sekarang terlihat dari banyaknya waralaba yang berasal dari luar Indonesia yang menyajikan makanan cepat saji. Hal ini menyebabkan pola konsumsi masyarakat di Indonesia menjadi cenderung memilih makanan yang sudah siap saji di bandingkan dengan makanan yang memerlukan proses cukup lama untuk siap di sajikan.

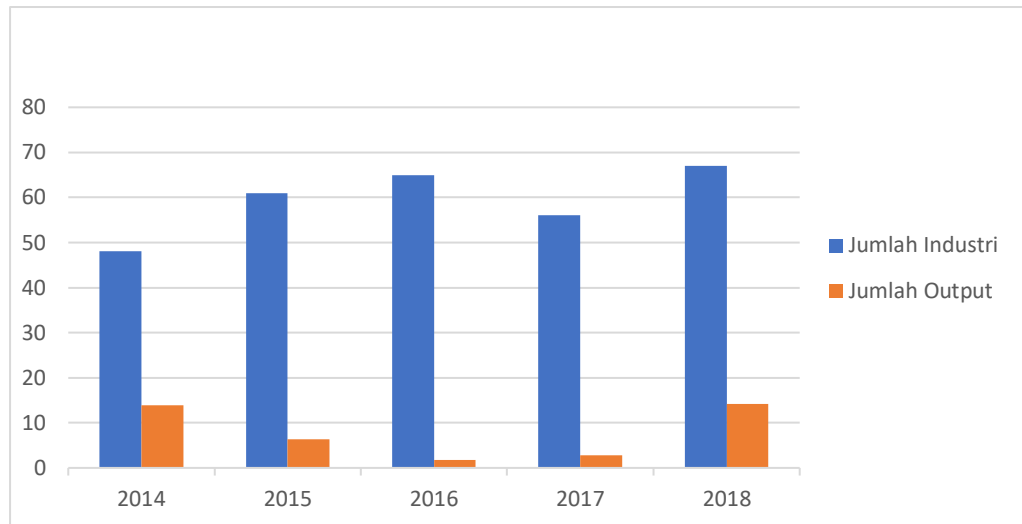
Kepadatan dan kesibukan aktivitas membuat masyarakat sering mengkonsumsi makanan diluar rumah. Perubahan pola hidup tersebut membuat masyarakat cenderung memilih produk instan untuk menghemat waktu. Salah satu industri yang banyak bermunculan dan dapat berkembang cepat ialah industri makanan yang mana makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang tidak dapat dipisahkan. Industri makanan yang menyajikan berbagai jenis kebutuhan pokok untuk memenuhi konsumsi masyarakat dalam berbagai bentuk dan jenis. Salah satu industri makanan yang saat ini banyak dijumpai adalah industri bumbu masak. Bumbu masak merupakan bagian penting dalam pelengkap sajian makanan. Melimpahnya aneka rempah-rempah yang ada di Indonesia menimbulkan dampak banyaknya keanekaragaman varian bumbu masak yang ada di Indonesia.

Berdirinya suatu industri disebabkan oleh adanya peluang usaha yang muncul karena adanya permintaan yang tinggi oleh konsumen akan suatu barang dan jasa tertentu, sehingga dengan demikian akan mendorong berdirinya industri-industri baru dengan tujuan untuk memperoleh keuntungan. Fluktuasi terhadap industri bumbu masak dan penyedap masakan di Indonesia dari tahun 2014-2018.

Terdapat 67 perusahaan dengan nilai *output* penjualan sebesar 14.209 dan peningkatan jumlah industri bumbu masak dari tahun ke tahun sebelumnya. Perkembangan industri makanan tidak hanya menghasilkan makanan cepat saji tetapi juga mempengaruhi adanya bumbu masak yang dibuat secara instan. Pola hidup masyarakat yang mengutamakan kemudahan dalam memenuhi kebutuhannya secara cepat dan praktis menyebabkan kecenderungan

masyarakat untuk mendapatkan sesuatu secara instan dalam hal mendapatkan makanan maupun bumbu masak dapat dilihat melalui gambar 1.

GAMBAR 1
Data Jumlah Industri Bumbu Masak dan Penyedap Masakan di Indonesia dan Nilai *Output* Pada Tahun 2014-2018
(Dalam miliar rupiah)



Sumber: Badan Pusat Statistik (2018)

Pembuatan kaldu yang bisa dilakukan dua hingga empat jam menyebabkan masyarakat membeli dan menggunakan kaldu instan. Dengan melihat perkembangan sekarang ini, maka dibuatlah kaldu bubuk dengan varian rasa yang dapat dibuat secara olahan rumah sehingga masyarakat bisa membuat sendiri dengan bahan-bahan segar yang mudah ditemui. Kaldu bubuk yang dibuat secara olahan rumah memiliki keunggulan antara lain :

1. Dapat memilih bahan-bahan yang ingin digunakan.
2. Mudah disimpan karena teksturnya bubuk.
3. Memiliki daya simpan yang lama karena teksturnya bubuk.
4. Memiliki kualitas rasa yang sama seperti kaldu cair.

5. Banyaknya jumlah kaldu yang ingin dibuat dapat diproduksi sesuai dengan keinginan.
6. Dapat dibuat tanpa menggunakan garam sehingga dapat dikonsumsi oleh bayi sebagai MPASI.

Seperti dalam buku karangan Seyfried (2019, h.14-15), kaldu memiliki berbagai manfaat seperti dapat membuat tubuh hangat karena mengandung bawang bombay, kaya akan mineral, kolagen, dan protein yang dapat memperkuat tulang dan kuku, serta dapat meningkatkan sistem imun karena memiliki kalsium, magnesium, glucosamin, dan chondroitin. Selain bahan utama seperti daging ayam, daging sapi, ikan kakap, dan tempe, dalam proses pembuatan kaldu bubuk juga terdapat mirepoix yang berfungsi untuk menambah rasa dan aroma dalam pembuatan masakan. Hal ini dikutip dalam buku karangan Gisslen (2010, h.159). Mirepoix merupakan campuran dari bawang bombay, wortel, dan seledri. Mirepoix digunakan dalam segala jenis masakan seperti kaldu, saus, sup, daging, unggas, ikan, dan sayuran dan memiliki nilai penting dalam membuat kaldu yang berkualitas.

Dalam pembuatan kaldu digunakan daging dan sayuran yang berkualitas untuk menciptakan cita rasa masakan yang lezat. Dengan kondisi pola hidup masyarakat modern yang serba praktis dan efisien, maka terdapat alternatif dengan membuat kaldu bubuk yang dibuat secara olahan rumah dengan campuran bahan utama dan mirepoix. Bahan utama digunakan dalam penelitian ini antara lain adalah daging ayam, ikan kakap, daging sapi dan tempe.

Dalam penelitian ini menggunakan daging ayam yang termasuk dalam kategori unggas. Menurut buku karangan Windiani & Ari (2014, h.4-8), pengertian dari unggas adalah hewan bersayap, berkaki dua, berparuh, dan berbulu. Berikut ini adalah beberapa jenis daging unggas yang mudah ditemukan:

1. Ayam

Daging ayam sangat baik untuk dikonsumsi karena mengandung nilai gizi, nutrisi, dan mineral yang dibutuhkan dalam tubuh. Daging ayam memiliki daging yang lebih empuk dari pada unggas lainnya.

- Bebek

Daging bebek merupakan sumber protein yang memiliki jumlah kalori dan kandungan lemak yang tinggi tentu bisa membahayakan kesehatan, namun daging bebek mempunyai tekstur warna agak sedikit gelap, jika dibandingkan daging ayam baik yang belum dan sesudah di masak.

2. Kalkun

Daging kalkun mengandung lemak dan energi yang rendah daging kalkun jauh lebih keras dibandingkan dengan daging ayam.

Dalam penelitian ini menggunakan daging ikan kakap yang termasuk dalam kategori ikan laut. Menurut (Hendradi, 2012), pengertian dari ikan lain tersendiri ialah ikan yang hidup dan berkembang biak di air asin. Berikut ini adalah beberapa jenis daging ikan laut yang mudah ditemukan:

1. Ikan Kakap

Ikan kakap merah sangat baik untuk dikonsumsi karena mengandung nutrisi sumber protein rendah kalori dan kaya akan selenium, vitamin A,

kalium, dan asam lemak omega-3. Jika di konsumsi secara teratur maka nutrisi-nutrisi yang terkandung dalam ikan kakap dapat bermanfaat bagi kesehatan tubuh dan mencegah kondisi medis serius seperti yang dikatakan Cowan (2010, h.313). Ikan Kakap sangat teksturnya lembut dan mudah ditemui di pasaran.

2. Ikan Teri

Ikan teri termasuk dalam kategori jenis ikan laut, ikan teri memiliki asam folat, niasin, thiamin serta riboflavin yang bisa mendukung kesehatan tubuh, namun ikan teri juga memiliki kandungan purin yang sangat tinggi sehingga bagi penderita asam urat tidak boleh mengkonsumsi ikan teri, selain itu ikan teri juga kaya akan lemak dan kolestrol yang bisa membuat peradangan dalam tubuh menjadi lebih parah.

3. Ikan Tongkol

Ikan tongkol termasuk dalam kategori ikan laut, ikan tongkol berprotein tinggi, omega-3, selenium, fosfor, zat besi dan kalium yang tinggi, namun apabila dikonsumsi Bersama dengan kacang-kacang dan undang, ikan tongkol dapat menyebabkan alergi. Ikan tongkol juga memiliki protein yang tinggi namun juga termasuk jenis ikan yang mudah menyerap merkuri sehingga dapat menimbulkan bahaya kesehatan.

Dalam penelitian ini menggunakan daging sapi yang termasuk dalam kategori daging. Menurut (Departemen Perdagangan RI, 2017), daging ialah urat daging atau otot daging yang melekat pada rangka, kecuali urat daging pada bagian bibir, hidung, dan telinga, yang berasal dari hewan sehat sewaktu dipotong. Berikut ini adalah beberapa jenis daging yang mudah ditemukan:

1. Daging Sapi

Daging sapi sangat baik untuk dikonsumsi karena mengandung nutrisi seperti air, protein, lemak, mineral, dan karbohidrat yang sangat dibutuhkan dalam tubuh. Daging sapi yang baik untuk dikonsumsi yaitu daging sapi yang memiliki kandungan lemak yang sedikit, misalnya daging has dalam dan daging has luar (Lakitan, 2013).

2. Daging Kambing

Daging kambing bermanfaat untuk mencegah anemia karena mengandung vitamin, mineral, zat besi, seng, dan vitamin-b12, namun daging kambing memiliki warna yang pucat, lemak jenuh yang tinggi sehingga dapat menyebabkan kardiovaskuler dan jika dikonsumsi dalam jangka panjang dapat memicu stroke dan jantung, serta daging kambing memiliki bau yang khas.

3. Daging Babi

Daging babi memiliki kandungan protein, vitamin, mineral, dan lemak. Namun daging babi berwarna pucat hingga merah muda, otot punggung yang banyak mengandung lemak yang berwarna kelabu putih, daging berserat halus, konsistensi padat dan baunya spesifik. Pada umur tua, daging babi berwarna lebih tua, sedikit lemak dan serabut kasar.

Dalam penelitian ini menggunakan tempe yang termasuk dalam kategori kacang kedelai merupakan salah satu kacang-kacangan yang kaya kandungan nutrisi baik bagi tubuh. Di Indonesia sendiri sudah banyak olahan kacang kedelai seperti tempe, tahu dan susu kedelai (Susianto & Rita, 2013). Berikut ini adalah beberapa jenis daging yang mudah ditemukan:

1. Tempe

Hasil penelitian Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) juga melakukan eksplorasi dan menghimpun data-data untuk mendukung pernyataan bahwa tempe merupakan jenis pangan asli Indonesia yang dianggap memiliki nilai gizi tinggi dan mampu mendukung kesehatan masyarakat. Tempe berfungsi untuk mengatasi gangguan saluran cerna, penyakit jantung, dislipidemia, osteoporosis, dan mengatasi penuaan dini.

2. Tahu

Tahu kaya akan protein, bebas gluten, tidak mengandung kolesterol, serta rendah kalori. Tahu memiliki nilai kalori yang rendah dibandingkan dengan tempe, namun kandungan air dalam tahu juga lebih banyak daripada tempe yang menyebabkan sulit untuk dijadikan sebagai kaldu bubuk.

3. Oncom

Kandungan gizi dalam oncom yaitu karbohidrat, protein, lemak, serat, air, zat besi, kalium, serta natrium. Namun oncom dibuat dari ampas pembuatan tahu, di mana protein dan nutrisinya sudah diambil oleh tahu. Oncom adalah makanan khas Indonesia yang berasal dari Jawa Barat. Makanan ini merupakan produk yang dihasilkan dalam proses fermentasi kapang. Oncom dinyatakan siap untuk dipakai, setelah menjadi beberapa bentuk olahan makanan, pada saat kapang telah menghasilkan spora. Berbeda dengan tempe, walaupun memiliki proses pembuatan yang hampir sama, namun tempe siap diolah pada saat sebelum kapang menghasilkan spora.

Dikutip dalam buku karangan Welbaum (2015, h.267), bawang bombay adalah tanaman monokotil herba yang ditanam secara komersial sepanjang tahun. Bawang bombay ditanam di daerah yang sejuk, suhu yang tinggi akan mempengaruhi kualitas dan bentuk. Bawang bombay digunakan sebagai penambah rasa dan berkontribusi terutama dalam pasokan karbohidrat dan mineral bagi makanan. Bawang bombay memiliki kalori yang rendah dan merupakan sumber serat makanan. Bawang bombay juga mengandung vitamin-C dan mengandung antioksidan yang baik untuk tubuh.

Wortel merupakan tanaman dikotil yang ditanam di daerah yang sejuk. Memiliki pigmen umbi berwarna kuning dan orange yang berasal dari *alpha* dan *beta-carotene* yang mengandung vitamin A. Reaksi *enzymatic* dalam usus dan hati mengubah *alpha* dan *beta-carotene* menjadi vitamin A (Lietz *et al*, 2013). *Beta-carotene* berperan sebagai anti-stroke dengan mencegah terjadinya timbunan kolestrol dalam pembuluh darah. Wortel juga bermanfaat dalam menurunkan tekanan darah, menjaga kesehatan mata, meningkatkan daya tahan tubuh serta mencegah konstipasi (Utami, 2009).

Seledri merupakan kelompok sayuran daun dan batang. Seledri memiliki khasiat sebagai obat alergi dan tekanan darah tinggi. Seledri mengandung zat warna klorofil yang mempunyai sifat antioksidan. Hal ini dikutip dalam buku karangan Khomsan (2019, h.170).

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas, masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Banyak orang yang belum mengetahui proses pembuatan kaldu bubuk secara olahan rumah.
2. Pada saat ini terdapat sebagian konsumen yang mengkonsumsi makanan *vegetarian* yang tidak dapat mengkonsumsi daging dan ikan.
3. Pada saat ini masih belum banyak kaldu bubuk olahan rumah yang dijual di pasar dan supermarket.

C. Batasan Masalah

Dalam melakukan penelitian ini ada beberapa keterbatasan yaitu waktu, karena waktu yang digunakan peneliti terbilang singkat serta tenaga yang dimiliki oleh peneliti sangat terbatas, maka penelitian tidak meluas dan menyimpang dari pembahasan yang dimaksud, maka pembatasan masalahnya sebagai berikut :

1. Penggunaan daging ayam dan *mirepoix* dalam proses pembuatan kaldu bubuk mempengaruhi rasa, warna, aroma dan tekstur pada kaldu bubuk.
2. Penggunaan ikan kakap dan *mirepoix* dalam proses pembuatan kaldu bubuk mempengaruhi rasa, warna, aroma dan tekstur pada kaldu bubuk.
3. Penggunaan daging sapi dan *mirepoix* dalam proses pembuatan kaldu bubuk rasa, warna, aroma dan tekstur pada kaldu bubuk.
4. Penggunaan tempe dan *mirepoix* dalam proses pembuatan kaldu bubuk rasa, warna, aroma dan tekstur pada kaldu bubuk.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan batasan penelitian di atas, maka perumusan masalahnya adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana daging ayam berpengaruh terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur pada kaldu bubuk yang dibuat secara olahan rumah?
2. Bagaimana ikan kakap berpengaruh terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur pada kaldu bubuk yang dibuat secara olahan rumah?
3. Bagaimana daging sapi berpengaruh terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur pada kaldu bubuk yang dibuat secara olahan rumah?
4. Bagaimana tempe berpengaruh terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur pada kaldu bubuk yang dibuat secara olahan rumah?

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang dicapai berdasarkan rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui rasa, warna, aroma dan tekstur pada kaldu bubuk varian daging ayam yang dipadukan dengan *mirepoix*.
2. Untuk mengetahui rasa, warna, aroma dan tekstur pada kaldu bubuk varian ikan kakap yang dipadukan dengan *mirepoix*.
3. Untuk mengetahui rasa, warna, aroma dan tekstur pada kaldu bubuk varian daging sapi yang dipadukan dengan *mirepoix*.
4. Untuk mengetahui rasa, warna, aroma dan tekstur pada kaldu bubuk varian tempe yang dipadukan dengan *mirepoix*.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi masyarakat

Manfaat yang diperoleh bagi masyarakat adalah masyarakat bisa memiliki alternatif dalam pembuatan kaldu bubuk secara olahan rumah dengan bahan-bahan yang mudah ditemukan.

2. Bagi akademik

Manfaat yang diperoleh bagi akademik dari penelitian ini yaitu hasil dari penelitian ini bisa dijadikan sebagai acuan mahasiswa Universitas Pelita Harapan atau kampus lain sebagai referensi dalam melakukan penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan penelitian ini.

G. Sistematika Penulisan

Untuk memberikan gambaran sekilas tentang isi dari laporan, sistematika penulisan dari laporan ini dibagi menjadi lima bab dengan sistematika sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang paparan latar belakang, identifikasi masalah, batasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi tentang teori yang digunakan di dalam laporan ini.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisi tentang rancangan penelitian, gambaran umum obyek penelitian, setting penelitian, teknik dan alat pengumpulan data, proses uji coba serta proses pembuatan kaldu bubuk.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang hasil percobaan dan pembahasan, seminar hasil pembuatan kaldu bubuk secara olahan rumah.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi tentang simpulan, dan saran yang nantinya akan menjadi masukan bagi penelitian selanjutnya.

