

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pesatnya di era globalisasi ini serta meningkatnya kapasitas penduduk di Indonesia mayoritas bahkan hampir seluruh bahan pangan mempunyai nilai jual yang cukup tinggi salah satunya pada daging. Pada tahun 2018 hingga tahun 2021 Indonesia mengalami kenaikan dalam mengkonsumsi daging, dimana pada tahun 2018 produksi daging mencapai 497.971,70 ton, sedangkan pada tahun 2021 produksi daging menurun mencapai 3,44% yaitu 437.783,23 ton, setiap tahunnya kebutuhan daging sebanyak 2,56 kilogram (Sidup et al., 2022).

Daging adalah salah satu komoditi sumber protein hewani yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan tubuh akan zat gizi protein, karena protein daging mengandung susunan asam amino yang lengkap. Pada umumnya, masyarakat Indonesia mengkonsumsi protein terutama daging untuk dimakan sehari-hari masih terus dibawah kebutuhan minimum, terutama protein hewani dikarenakan harga protein hewani yang relatif lebih mahal dari hari kehari dan sumber bahan bakunya yang terbatas.

Daging analog merupakan produk yang dibuat dari protein nabati, tetapi sesuai atau mirip dengan sifat- sifat daging asli. Daging analog tidak memiliki kolesterol dan kandungan asam lemak jenuhnya rendah sehingga dapat dikonsumsi oleh vegetarian dan orang yang tidak dapat mengkonsumsi daging karena faktor

penyakit (Kumalasari et al., 2022). Daging analog dibentuk dari prekursor protein gel yang berinkorporasi dengan pembekuan yang kemudian dilakukan pemanasan untuk membentuk gelasi pada protein nabati.

Tepung merupakan hasil olahan pangan yang banyak akan kegunaannya terutama sebagai bahan pangan. Ada berbagai jenis tepung dalam bahan olahan pangan salah satu yang mendominasi di Indonesia yaitu tepung jagung dan tepung tempe. Untuk mengetahui karakteristik penggunaan tepung sesuai yang keinginan pada produk pangan berhubungan dengan kualitas produk yaitu tepung jagung dan tepung tempe melalui fermentasi (Aini et al., 2016).

Upaya diversifikasi produk olahan akhir-akhir ini semakin berkembang pesat seiring dengan bertambah cerdasnya masyarakat, terutama olahan produk dengan segudang manfaat termasuk kelor dan daging analog. Kelor memiliki kandungan nutrisi yang cukup kompleks. Potensi yang terkandung dalam daun kelor diantaranya adalah tinggi kandungan protein,  $\beta$ -karoten, vitamin C, mineral terutama zat besi dan kalsium, bahkan dalam beberapa literatur dijelaskan kelor mempunyai kadar protein 3 kali dari protein telur, 25 kali zat besi serta 3 kali vitamin C bayam, 12 kali kalsium serta 2 kali protein susu. Tanaman kelor mengandung zat kimia, seperti minyak behen, minyak terbang, emulsin, alkaloida, pahit tidak beracun serta vitamin A, B1, B2, dan C. Selain itu kelor juga mengandung lebih dari 90 nutrisi disebut antioksidan alami terbaik. Memiliki sumber serat terbaik, kandungan betakarotene 4 kali lipat lebih besar dari wortel juga terdapat bahan minyak omega 3 dan klorofil (Aini et al., 2016).

Berdasarkan apa yang telah diuraikan diatas, maka dapat dibahas lebih lanjut mengenai Formulasi Daging Analog Dengan Penambahan Daun Kelor. Dan penulis merasa perlu untuk menganalisis melalui penelitian yang berjudul *“Formulasi Tepung Tempe Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Daging Analog Dengan Penambahan Daun Kelor (Moringa oleifera) .”*

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dari latar belakang diatas, maka peneliti menemukan beberapa rumusan masalah yaitu:

- a. Bagaimana formulasi daging analog tepung tempe dan tepung jagung dengan penambahan daun kelor?
- b. Bagaimana karakteristik sensori daging analog tepung tempe dan tepung jagung dengan penambahan daun kelor?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang ada diatas, maka tujuan penelitian ini:

- a. Untuk mengetahui formulasi terbaik daging analog tepung tempe dan tepung jagung dengan penambahan daun kelor.
- b. Untuk karakteristik sensori daging analog tepung tempe dan tepung jagung dengan penambahan daun kelor.

#### 1.4 Manfaat Penelitian

Setiap penelitian yang dilakukan pasti terdapat manfaat yang diperoleh, berikut beberapa manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini akan menjadi pengalaman bagi peneliti untuk memperluas wawasan dan pengetahuan serta peneliti dapat menerapkan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan khususnya yang berhubungan dengan rumusan masalah yang diteliti.

b. Bagi masyarakat

Penelitian ini dapat memberikan suatu kontribusi dalam upaya meningkatkan pemahaman serta alternatif masyarakat dalam mengolah produk pengganti daging atau daging tiruan atau yang yang dikenal sebagai **“daging analog”**

c. Mahasiswa

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan penelitian di perpustakaan Universitas Wiraraja agar dapat dijadikan sebagai bahan perbandingan bagi mahasiswa dalam penelitian karya ilmiah dan hal-hal yang berkaitan dengan penelitian ini.