

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan pada zaman sekarang sangat berkembang sekali mulai dari bahan baku pembuatan makanan tersebut hingga metode memasaknya yang membuat makanan menghasilkan banyak variasi. Masyarakat zaman sekarang banyak sekali mengonsumsi makanan siap saji yang lebih mudah, praktis dan untuk pengolahannya tidak perlu menghabiskan waktu lama berbeda dengan masakan yang tidak instan yang memerlukan banyak waktu untuk dapat dikonsumsi mulai dari pemilihan bahan, pengelupasan bahan, pencucian bahan dan pemasakan bahan.

Makanan siap saji atau instan sekarang sangat berkembang pesat di kalangan anak remaja sekarang dari sebagian makanan siap saji yang dikonsumsi banyak juga pelaku usaha makanan tidak ragu menggunakan banyak bahan aditif yang berupa bahan perwarna, penyedap, pengawet dan pemanis buatan untuk pengolahan makanan siap saji itu sendiri. Bahan aditif jika digunakan secara terus-menerus dengan takaran yang kurang tepat bisa menyebabkan masalah kesehatan misalnya keracunan, kerusakan saraf, ginjal, masalah hati, cacat kelahiran, gangguan gastroenteritis, kejang-kejang, anomalia kaki, kelaian pertumbuhan, kamandulan bahkan kematian. (Yamin et al., 2021).

Salah satu makanan siap saji yang sekarang banyak diminati oleh banyak masyarakat adalah burger merupakan salah satu makanan barat yang banyak ditemukan sebagai pilihan di antara berbagai produk olahan daging dengan kombinasi roti sebagai karbohidrat, sayuran sebagai serat, patty sebagai protein dan tambahan rasa yang berasal dari saus dan mayones dari kandungan burger tersebut lebih dari cukup untuk memenuhi kebutuhan kalori harian manusia (Rahmadanisa et al., 2019). Secara umum, "patty" adalah istilah yang sering digunakan untuk merujuk pada sejenis makanan yang dibentuk dalam bentuk bulat atau datar dan biasanya terbuat dari daging, ikan, sayuran, atau bahan lainnya. Patty seringkali digunakan sebagai bahan dasar dalam berbagai hidangan. Contoh patty yang paling umum adalah burger patty, yang digunakan

dalam pembuatan hamburger. Burger patty biasanya terbuat dari daging sapi cincang atau bahan lainnya, yang dicetak menjadi bentuk bulat dan kemudian dimasak, baik dengan cara dipanggang, digoreng, atau dibakar. Patty ini kemudian diletakkan di dalam roti hamburger bersama dengan berbagai bahan tambahan seperti saus, selada, tomat, dan keju.

Patty pada burger terbuat dari bahan utama yaitu daging sapi, ikan ayam dan lain-lain. Mengonsumsi protein hewani yang berlebih bisa saja mengakibatkan berbagai munculnya masalah kesehatan contohnya penyakit gastritis yang di akibatkan konsumsi makanan yang terlalu tinggi protein dalam menu makanan harian (Arikah & Muniroh, 2015). Salah satu alternatif membuat patty yang masih memiliki rasa yang enak dengan kandungan yang pas dan baik untuk kesehatan tubuh bisa dengan cara penambahan sayur kembang kol pada olahan patty sehingga memiliki komposisi yang pas yaitu memiliki kandungan protein dan serat yang terkandung di dalamnya.

Tanaman sayuran dengan nama latin *Brassica oleracea* var. *botrytis* L. merupakan tanaman yang sudah banyak dibudidayakan di Indonesia karena selain berfungsi sebagai penyedia sayuran, tanaman ini juga memiliki kandungan gizi yang sangat baik untuk kesehatan. Masyarakat Indonesia menyebut jenis sayuran jenis kol dengan bunga putih ini dengan berbagai sebutan nama, misalnya brokoli putih, bunga kol, kembang kol, bloem kol, kubis bunga, dan sebagainya (Mustofa et al., 2019). Menurut (Cerevonie 2019 dalam (Virginia & Yurisca, 2020) seorang ahli diet terdaftar dan pengajar diabetes bersertifikat Amerika, pada 107 gram kembang kol mentah memiliki 27 kalori, 0,3 gram lemak, 32 miligram garam, 5 gram karbohidrat, 2 gram serat, 2 gram gula, dan 2 gram protein. Selain itu banyak sekali manfaat untuk kesehatan yang dimiliki oleh kembang kol yaitu mengurangi resiko kanker, meningkatkan kesehatan jantung, melancarkan pencernaan, encok, gangguan pada perut dan sakit kepala.

Kembang kol merupakan sayuran yang di gemari oleh masyarakat untuk campuran bahan masakan. Di Jawa Timur banyak sekali kekayaan kuliner yang khas dengan menggunakan sayuran tertentu dalam masakan tersebut, Namun

kurangnya informasi mengenai manfaat kesehatan dari kembang kol dan cara memasaknya dengan variasi di daerah tersebut dapat mempengaruhi minat dan konsumsi masyarakat setempat.

Berdasarkan dari latar belakang tersebut dapat di simpulkan bahwa makanan olahan siap saji merupakan produk olahan yang bisa berpotensi besar untuk dikembangkan sebagai salah satu peluang untuk membuka sebuah usaha dan dari latar belakang tersebut juga dapat di simpulkan bahwa makanan olahan siap saji sangat di gemari oleh masyarakat sehingga perlu membuat tambahan variasi dan inovasi baru untuk olahan patty daging sapi yang di tambahkan dengan sayur kembang kol sebagai tambahan serat dan juga pilihan produk siap saji. Maka dari itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penambahan Sayur Kembang Kol Dalam Pembuatan Patty Daging Sapi Di Tinjau Dari Uji Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat”

B. Batasan Masalah

Terbatasnya waktu dan kemampuan peneliti agar penelitian ini berjalan dengan baik dan terfokus pada objek yang sedang di teliti maka penulis akan membuat batasan masalah :

Penelitian ini hanya meneliti pembuatan patty menggunakan daging sapi dengan berat 100gr sebagai bahan utama pembuatan patty dengan penambahan sayur kembang kol dengan presentase 0%, 25%, 50%, 75% sebagai pembeda untuk mengetahui daya terima masyarakat ditinjau dari segi organoleptic

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka di dapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perbedaan pengaruh penambahan sayur kembang kol dengan presentase 0%, 25%, 50%, 75% terhadap pembuatan patty daging sapi dari uji organoleptik ?
2. Bagaimana perbedaan pengaruh penambahan sayur kembang kol presentase 0%, 25%, 50%, 75% terhadap pembuatan patty daging sapi dari daya terima masyarakat ?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas penelitian ini memiliki tujuan yaitu, apakah inovasi dari pembuatan patty daging sapi dengan tambahan kembang kol ini bagus atau mampu di terima di kalangan masyarakat dapat di konsumsi secara terus menerus:

1. Mendiskripsikan perbedaan pengaruh penambahan sayur kembang kol dengan presentase 0%, 25%, 50%, 75% terhadap pembuatan patty daging sapi dari uji organoleptik.
2. Mendiskripsikan perbedaan pengaruh penambahan sayur kembang kol dengan presentase 0%, 25%, 50%, 75% terhadap pembuatan patty daging sapi dari daya terima masyarakat.

E. Manfaat Penelitian

Memperluas wawasan penulis tentang inovasi pada perbedaan pengaruh penambahan sayur kembang kol terhadap pembuatan patty daging sapi dari uji organoleptik dan daya terima masyarakat.

1. Bagi Universitas

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai acuan dan referensi belajar bagi semua mahasiswa Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

2. Bagi Prodi

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan belajar untuk acuan penelitian selanjutnya pada pembuatan patty daging sapi dengan penambahan sayur kembang kol terutama pada mata kuliah teknologi pangan.

3. Bagi Masyarakat

Bagi masyarakat penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai produk inovasi, sebagai pengetahuan baru bagaimana cara pemanfaatan sayur kembang kol dalam pembuatan patty daging sapi.

4. Bagi Diri Sendiri

Bagi peneliti, penelitian ini bermanfaat untuk mengetahui kemampuan peneliti dalam menemukan inovasi baru dalam menemukan inovasi baru dalam membuat produk dan menggunakan bahan yang jarang di manfaatkan.