

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging ayam memiliki nilai gizi lebih baik bila dibandingkan daging sapi. Diantaranya, memiliki serat yang pendek sehingga tidak alot dan mudah dicerna, memiliki kandungan asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh, memiliki asam lemak tidak jenuh lebih banyak dan rendah kolesterol, memiliki aroma yang khas, juga mengandung vitamin B1. Selain itu, daging ayam lebih mudah didapatkan di pasar, produksi daging tinggi, mudah diolah serta harganya relatif murah bila dibandingkan dengan harga daging sapi yang lebih mahal. Hal inilah yang menyebabkan daging ayam sering digunakan dalam Pembuatan sempol. Menurut Depkes (2004), makanan minuman jajanan adalah makanan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat berjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain disajikan oleh jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel.

Sempol termasuk dalam produk olahan daging yang sangat populer dan dapat di temukan di seluruh daerah di Indonesia. Daging yang digunakan dapat berasal dari daging ayam, sapi, kambing atau daging lainnya. Menurut Wahyuningsih (2017). Sempol merupakan makanan yang termasuk dalam kategori jajanan. Sempol sejenis dengan jajanan cilok, tempura, dan empek-empek. Sempol terbuat dari bahan daging ayam dan tepung, ditusuk menggunakan tusukan sate dan digoreng dengan telur. Nama sempol sendiri diambil dari tempat jajanan ini berasal yaitu Desa Sempol yang merupakan sebuah desa di wilayah Kecamatan Pagak, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur. Sempol banyak dijumpai di daerah Jawa Timur dan Jawa Tengah. Jajanan ini memiliki rasa kenyal karena berbahan dasar tepung tapioka. Sempolan biasanya berbentuk lonjong dan ditusuk dengan lidi atau tusuk sate yang panjang. Setelah di goreng setengah matang kemudian di balur dengan telur dan kemudian di goreng kembali sampai matang.

Angkak adalah produk fermentasi beras yang menggunakan kapang *Monascus purpureus* Angkak sering digunakan sebagai pewarna alami makanan karena mengandung pigmen berwarna merah hasil metabolisme *Monascus sp.*

Keunggulan pewarna alami yang diperoleh dari angkak memiliki kestabilan yang lebih tinggi pada kisaran pH dan suhu yang lebih tinggi dibanding dengan pewarna alami lain (Steinkraus, 1983). Pada umumnya *Monascus sp* yang digunakan yaitu *Monascus purpureus*, *Monascus ruber*, dan *Monascus anka*. Angkak merupakan produk hasil fermentasi beras oleh kapang *Monascus purpureus*. Proses fermentasi angkak yang dilakukan oleh *Monascus purpureus* menghasilkan metabolit sekunder diantaranya pigmen dan statin. Pigmen yang dihasilkan merupakan pigmen alami, bersifat tidak toksik dan tidak mengganggu sistem kekebalan tubuh. Pemanfaatan angkak sebagai sumber pewarna alami dapat mengurangi penggunaan pewarna sintetis yang cenderung memberikan dampak yang tidak baik bagi kesehatan. Angkak menghasilkan senyawa penekan atau penurun kolesterol dalam darah yaitu dalam bentuk lovastatin ataupun menivalin (Asben dan Kasim, 2015)

Cara yang dilakukan dalam pengolahan sempol dengan tujuan untuk memperoleh kualitas organoleptik yang baik, sehingga memiliki daya tarik konsumen. Kualitas sempol dipengaruhi oleh komposisi bahan penyusunnya. Untuk menghasilkan sempol yang berkualitas harus menggunakan bahan penyusun yang tepat tanpa menimbulkan bahaya bagi kesehatan. Penggunaan bubuk angkak terhadap kualitas organoleptik diharapkan memiliki pengaruh terhadap kualitas organoleptik dan daya tarik konsumen. Menurut Waysima dan Adawiyah (2010), uji organoleptik atau evaluasi sensoris merupakan suatu pengukuran ilmiah dalam mengukur dan menganalisa karakteristik suatu bahan pangan yang diterima oleh indera penglihatan, pencicipan, penciuman, perabaan, dan menginterpretasikan reaksi dari akibat proses penginderaan yang dilakukan oleh manusia yang juga bisa disebut panelis sebagai alat ukur.

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan uji kesukaan yang merupakan bagian dari uji organoleptik. Menurut Sofiah dan Achsyar (2008), uji kesukaan atau uji hedonik merupakan uji dimana panelis diminta memberi tanggapan secara pribadi tentang kesukaan atau ketidaksukaan beserta tingkatannya.

1.2.Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui uji organoleptik yaitu tingkat kesukaan panelis dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa dengan penggunaan bubuk angkak terhadap sempol ayam .

1.3. Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi tentang uji kesukaan panelis terhadap penggunaan bubuk angkak terhadap sempol ayam.