

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging sapi merupakan sumber protein hewani dan bahan makanan yang sering dikonsumsi karena memiliki kandungan protein yang tinggi yang dapat memenuhi kebutuhan nutrisi manusia. Menurut Rusmini (2016) bahwa kandungan gizi yang terkandung dari daging sapi segar energi sebesar 207 kilokalori, 14gram lemak, 18.8gram protein, 11gram Kalsium, 170 mg fosfor, dan 3 mg zat besi. Daging memiliki kendala yaitu bersifat yang mudah rusak (*perisable*) sehingga harus segera dilakukan upaya untuk mencegah kerusakan dengan dilakukan pengolahan daging sapi. Berdasarkan data yang dirilis oleh BPS (2024) bahwa tingkat konsumsi perkapita pertahun daging sapi di Indonesia dari tahun 2021-2023 terjadi kenaikan dari konsumsi daging sapi 0,009 kg menjadi 0,010 kg. Tingkat pangan hewani asal ternak masih rendah, untuk itu perlu diupayakan peningkatan konsumsi daging melalui pengolahan daging menjadi produk yang bergizi dan dapat diterima oleh masyarakat.

Salah satu bentuk produk olahan daging sapi adalah empal gepuk. Empal gepuk adalah makanan khas Sunda (Jawa Barat) yang terbuat dari daging sapi. Hendrawan *et al.*, (2021). Kualitas empal gepuk daging sapi sebagai bahan utamanya akan dipengaruhi dari proses pengolahannya. Salah satu tahapan pengolahan empal gepuk dilakukan dengan perebusan daging sapi terlebih dahulu, daging yang sudah empuk, kemudian dimasak dengan bumbu yang dicampur dengan santan, selanjutnya di *precooking* kembali hingga air santan menyusut, kemudian empal gepuk digoreng dengan minyak yang panas.

Lama perebusan yang dilakukan oleh Masyarakat selama ini sangat bervariasi sehingga dapat mempengaruhi kualitas organoleptik empal yang dihasilkan. Hal ini sesuai dengan pendapat Silaban (2009) bahwa kualitas dari daging dipengaruhi dari cara memasaknya. Daging yang terlalu lama dalam proses pemasakan akan menyebabkan kandungan protein, aroma, rasa dan teksturnya berkurang. Selanjutnya Maharani *et al.*, (2023) bahwa lama perebusan menjadi faktor penting dalam pembuatan kaldu tulang sapi karena dapat mempengaruhi kualitas organoleptik yang baik yang dihasilkan dari tulang sapi.

Kemudian ditambahkan oleh Rasyad *et al.*, (2012) dalam Purwasih (2019) bahwa lama pemanggangan steak daging sapi yang paling baik dilakukan sampai matang atau well done adalah dengan lama waktu 10 menit yang memiliki nilai organoleptik yang lebih tinggi dibandingkan lama pemanggangan 3, 5, dan 7 menit dengan nilai rata-rata yang diperoleh 4,09.

Berdasarkan uraian diatas maka akan dilakukan penelitian mengenai pengaruh lama perebusan terhadap kualitas organoleptik empal gepuk daging sapi yang dapat diterima oleh masyarakat.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh lama perebusan terhadap kualitas organoleptik empal daging sapi dan mengetahui lama perebusan yang optimal dalam pembuatan empal daging sapi.

1.3. Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah sebagai tambahan pengetahuan bagi masyarakat mengenai lama waktu yang berpengaruh baik dalam perebusan daging terhadap sifat kualitas organoleptik empal daging sapi serta sebagai referensi bagi penelitian lainnya yang berhubungan dengan penelitian ini.