

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Soto merupakan salah satu makanan khas yang dapat ditemukan di seluruh wilayah Indonesia, seperti di Padang, Makassar, Lamongan, Banjar, Kudus, dan Bogor. Di beberapa daerah makanan ini disebut dengan soto, sauto, tauto, atau coto (Tyas, 2017). Di Jawa Timur salah satu soto yang paling dikenal adalah soto Lamongan dengan kuah berwarna kuning. Pada umumnya, bumbu soto ayam Lamongan terbuat dari campuran rempah yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, kunyit, lengkuas, jahe, daun salam, daun jeruk purut, daun sereh, garam, gula dan lada. Proses pembuatan kaldu soto biasanya digunakan tulang ayam dan bandeng untuk meningkatkan rasa dari soto, sehingga akan terasa lebih nikmat dan khas apabila ditambahkan bandeng pada campuran bumbu tersebut. Ikan bandeng dapat memberikan rasa gurih pada soto ayam sebab bandeng mengandung senyawa penyumbang rasa gurih yaitu asam glutamat sebesar 3,065 g/100g (USDA, 2018). Menurut Suryaningrum dkk. (2010), asam glutamat merupakan asam amino yang dapat menimbulkan rasa gurih.

Di jaman modern ini banyak diproduksi bumbu instan salah satunya adalah bumbu soto. Bumbu soto yang beredar di pasaran umumnya berupa bumbu basah (pasta). Bumbu basah merupakan campuran rempah segar yang tidak melalui proses pengeringan sehingga tidak tahan lama karena kandungan airnya yang tinggi. Bumbu soto yang berbentuk pasta ini, umumnya belum memiliki campuran ikan bandeng dan daging ayam di dalamnya, sehingga rasa gurih khas bandeng dan aroma dari ayam tidak muncul, maka perlu ditambahkan kaldu bandeng/ayam dalam pembuatan soto tersebut. Kelemahan bumbu pasta yang lain ialah bumbu pasta dianggap

kurang praktis dalam penggunaannya karena apabila ingin menggunakan hanya setengah bumbu pasta, maka bagian tersisa yang tidak digunakan akan cepat rusak karena kemasannya sudah terbuka. Berdasarkan alasan yang telah dikemukakan diatas maka dilakukan penelitian mengenai bumbu soto ayam dan bandeng yang dibuat dalam bentuk granulasi. Metode granulasi ini dilakukan dengan tujuan untuk menghasilkan bumbu soto ayam dengan penambahan ikan bandeng menjadi tidak mudah kempal, memiliki umur simpan yang panjang, dapat mempertahankan warna kuning soto yang khas, praktis dan mudah larut dalam air panas. Kelebihan bentuk granul menurut Ansel (1989) adalah mempertahankan mutu produk. Produk dengan bentuk granul dapat meningkatkan daya alir, higroskopisitas, kelarutan, dan kesergaman bentuk bahan (Angelita, 2017).

Pada proses pembuatan produk granulasi di perlukan bahan pengikat. Bahan pengikat digunakan sebagai pengikat antar partikel serbuk agar dapat dibentuk menjadi granul yang baik (Kusumo dan Mita, 2016). Bahan pengikat yang digunakan pada penelitian ini yaitu maltodekstrin, berdasarkan penelitian yang dilakukan Anwar dkk. (2004) penggunaan maltodekstrin pada metode granulasi basah dapat menghasilkan daya rekat yang tinggi karena pengikatan terhadap partikel lain kuat. Hui (1992) menyatakan bahwa maltodekstrin memiliki sifat – sifat antara lain mengalami proses dispersi yang cepat, memiliki daya larut yang tinggi, mampu membentuk film, memiliki sifat higroskopis yang rendah, mampu membentuk body, sifat browning rendah, dan memiliki daya ikat yang kuat. Gugus hidroksil maltodekstrin jika didalam air akan membentuk ikatan hidrogen dengan molekul-molekul air sekitarnya, jika air dihilangkan akan terjadi pengkristalan, karena gugus hidroksil akan membentuk ikatan hidrogen dengan ikatan gugus hidroksil yang lain sesama monomer (Barbosa-Canovas *et al.*, 2005). Maltodekstrin juga memiliki viskositas yang

rendah sehingga dapat digunakan pada proses enkapsulasi, dapat melindungi senyawa volatil, melindungi senyawa yang peka terhadap oksidasi atau panas, dan dapat melindungi flavor (Gustavo dan Barbosa-Canovas, 1999). Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) No. 24 tahun 2013 penggunaan maltodekstrin tidak ada batas maksimal karena tidak berbahaya bagi tubuh.

Pada penelitian ini digunakan perlakuan penambahan maltodekstrin sebesar 2,5; 5; 7,5; 10; 12,5; dan 15% (b/b) dari berat total bubuk bumbu soto ayam dengan penambahan ikan bandeng. Penggunaan maltodekstrin dengan konsentrasi 2,5–15% didasari oleh penelitian pendahuluan yang telah dilakukan. Konsentrasi kurang dari 2,5% memberikan granul yang belum terbentuk dan masih berbentuk seperti tepung, sedangkan konsentrasi lebih dari 15% akan memberikan ukuran granul yang besar sehingga sulit untuk dilakukan pengayakan dan sulit untuk larut dalam air. Perbedaan konsentrasi maltodesktrin yang ditambahkan akan mempengaruhi karakteristik fisikokimia dan organoleptik granula bumbu soto ayam dengan penambahan ikan bandeng. Oleh karena itu perlu diteliti pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik granula bumbu soto ayam dengan penambahan ikan bandeng.

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik granula bumbu soto ayam dengan penambahan ikan bandeng?
2. Berapa konsentrasi maltodekstrin yang optimum untuk memperoleh granula bumbu soto ayam dengan penambahan ikan bandeng dengan sifat organoleptik terbaik?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik granula bumbu soto ayam dengan penambahan ikan bandeng.
2. Mengetahui konsentrasi maltodekstrin yang optimum untuk memperoleh granula bumbu soto ayam dengan penambahan ikan bandeng dengan sifat organoleptik terbaik.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Menghasilkan granula bumbu soto ayam dengan penambahan ikan bandeng yang bersifat praktis dan mudah larut dalam air panas.