

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Abon sapi merupakan hasil olahan berbentuk serat daging yang disuwir setelah ditambahkan bumbu (Teguh dan Elvina, 1996). Abon sapi tergolong produk *intermediate moisture meat* (IMM) yang memiliki kadar air kurang dari 20% (Omojola *et al.*, 2014). Abon yang terdapat di pasaran umumnya terbuat dari daging saja sehingga tidak memiliki kandungan serat sehingga dilakukan inovasi dengan menambahkan serat pangan pada abon. Salah satu bahan pangan sumber serat adalah bengkung. Bengkuang memiliki inulin sebesar 48,66% (Zubaida dan Akhadiana, 2013). Inulin merupakan serat pangan yang tergolong dalam serat larut air. Inulin akan difermentasi oleh mikroflora usus menjadi asam lemak rantai pendek (SCFA) yang menyehatkan bagi tubuh (Spano, 2012). Bengkuang juga memiliki rasa, warna, dan aroma yang tidak mengganggu sifat organoleptik daging. Oleh karena itu, dilakukan inovasi dengan mencampurkan abon sapi dan bengkung.

Pada penelitian pendahuluan pencampuran antara abon sapi suwir dengan bengkung memberikan hasil campuran yang tidak tercampur secara merata sehingga mempengaruhi kenampakan abon. Oleh karena itu, diperlukan bahan yang dapat menyatukan kedua komponen yaitu maltodekstrin. Maltodekstrin berbentuk serbuk, berwarna putih, dan memiliki kelarutan tinggi pada air dingin (*Food & Drug Administration* (FDA), 2017). Maltodekstrin berperan sebagai *binder* yang dapat mengikat partikel-partikel serbuk membentuk granul (Kusumo dan Mita, 2016). Granul merupakan kumpulan partikel yang saling terikat akibat adanya *binding agent* (Tousey, 2002). Agar diperoleh kenampakan yang baik, maka

daging dan bengkuang diolah menjadi tepung kemudian dicampurkan dengan maltodekstrin dan air hingga kedua komponen menyatu dan membentuk granul.

Jumlah bengkuang yang ditambahkan dalam penelitian adalah 20% (b/b) dari berat abon sapi. Konsentrasi maltodekstrin yang ditambahkan adalah 0% (b/b); 2,5% (b/b); 5% (b/b); 7,5% (b/b); 10% (b/b); 12,55 (b/b); 15% (b/b) dari berat abon sapi-bengkuang. Berdasarkan penelitian pendahuluan diketahui bahwa adanya penambahan maltodekstrin dapat menggranulasi abon sapi-bengkuang, serta perbedaan konsentrasi maltodekstrin mempengaruhi ukuran dan tekstur granul abon sapi-bengkuang. Oleh karena itu, diperlukan penelitian mengenai pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik abon sapi-bengkuang tergranulasi.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik abon sapi-bengkuang tergranulasi?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Mengetahui pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptic abon sapi-bengkuang tergranulasi.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan inovasi produk abon di Indonesia.