

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia ialah salah satu negara yang beriklim tropis dan memiliki SDA (Sumber daya alam) yang sangat banyak seperti hewani, sayuran dan buah. Salah satu sumber daya alam Indonesia adalah wortel, yang dapat diolah menjadi berbagai macam makanan. Wortel dengan bahasa latin *Daucus carota L* ialah jenis sayuran umbi dan terkenal akan kandungan vitamin A dan merupakan bahan pangan yang mengandung senyawa betakaroten yang tinggi yaitu senilai 9600 µg dibandingkan dengan sayur lainnya (Mardiyanto, 2022). Untuk meningkatkan pemanfaatannya wortel juga dapat diolah menjadi tepung. Pengolahan umbi wortel menjadi sebuah tepung merupakan salah satu alternatif untuk memperluas pemanfaatannya sekaligus meningkatkan nilai jual wortel itu sendiri (Subagiantari, 2022). Terdapat banyak olahan makanan yang berbahan dasar tepung wortel seperti biskuit, bubur, nugget, sosis, dan dimsum (Amiruddin, 2013).

Dim sum merupakan salah satu makanan khas Tionghoa dan biasa disebut dengan jajanan kukus. Dim sum biasanya disajikan dengan sambal untuk menambah cita rasa. Dim sum merupakan makanan ringan bergizi yang biasanya diisi dengan ikan, daging, unggas, udang, dan sayur-sayuran. Dim sum juga sangat populer dikalangan masyarakat Indonesia karena kelezatannya (Lestari, 2011).

Pada dasarnya bahan dasar dim sum berasal dari sumber hewani dan juga ditambahkan dengan bahan lainnya seperti tepung tapioka, sayur-sayuran dan lain lain, satunya sumber hewani yang ada pada olahan dimsum ialah ikan gabus (SNI, 2009). Ikan gabus adalah jenis hewani yang biasanya hidup di air tawar dan mengandung banyak nutrisi seperti Vitamin B2, karbohidrat, asam lemak omega-3, zat besi dan juga protein (Abrori, 2003).

Protein merupakan bagian yang terdapat pada sel-sel tubuh kita dan juga sebagai bagian terpenting tubuh kita. Protein memiliki fungsi khusus dan tidak dimiliki oleh nutrisi manapun, seperti membentuk dan menjaga sel dan jaringan dalam tubuh manusia. Protein juga memiliki fungsi lain: sebagai penetral dalam

tubuh, sebagai pengatur keseimbangan air dalam tubuh, sebagai bentuk pengikatan penting dalam tubuh, sebagai antibodi, dan sebagai sumber energi(Gusti, 2019).

Penelitian Yulianti dan Khairun Mutia (2018) menyatakan bahwa tambahan tepung wortel dalam nugget ikan gabus dapat meningkatkan kadar protein pada nugget sebesar 16,03-24,7%, dan sudah sesuai SNI. Peneliti Christiana Y. Singal dkk (2013) juga menyatakan bahwa penambahan tepung wortel pada sosis ikan gabus dapat meningkatkan kadar protein pada sosis sebesar 15,31-17,17%, dan sudah sesuai SNI. Oleh karena itu, saya sebagai peneliti ingin mengetahui berapa jumlah perbandingan kadar protein pada dimsum daging ayam yang menggunakan bahan tepung tapioka dan pada dimsum ikan gabus yang ditambahkan dengan tepung wortel dengan menggunakan metode Kjeldahl.

Metode Kjeldahl ialah suatu cara yang dipergunakan untuk mengukur kandungan protein. Metode Kjeldahl dilakukan dalam tiga cara yaitu proses dekomposisi, penyulingan, dan proses titrasi. Prinsip dari proses Kjeldahl ini yaitu senyawa kimia organik yang menggunakan asam sulfat sebagai pembentukan karbon dioksida dan juga air, melepaskan nitrogen seperti ammonia. Ammonia terdapat dalam garam (asam sulfat) seperti ammonium sulfat, namun karbon dioksida (CO_2) dan air (H_2O) akan dipisahkan melalui proses penyulingan (destilasi) (Gusti Rai Saputri dkk, 2019).

Berdasarkan isi dari uraian diatas,penulis inginmelakukan penelitian yang berjudul “PERBANDINGAN KADAR PROTEIN PADA DIM SUM IKAN GABUS DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG WORTEL.”

1.2 Rumusan Masalah

Berapa perbandingan kadar protein pada dim sum ikan gabus tanpa tepung wortel dan dim sum ikan gabus dengan tepung wortel dengan metode Kjeldahl ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan dan mengevaluasi perbandingan kadar protein dalam dim sum ikan gabus tanpa penambahan tepung wortel dan dim sum ikan gabus dengan penambahan tepung wortel.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui perbandingan nilai protein pada dim sum ikan gabus dengan penambahan tepung wortel.
2. Menambah kepustakaan tentang perbandingan nilai protein pada dim sum ikan gabus yang menggunakan tepung wortel.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat bahwa adanya perbandingan kadar protein yang terkandung pada dim sum ikan gabus dengan penambahan tepung wortel.
4. Untuk menambah pengetahuan mengenai pengidentifikasi kadar protein yang terkandung pada dim sum ikan gabus dengan penambahan tepung wortel.