

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan identitas suatu negara dan aspek mendasar dari keberadaan yang memiliki kekuatan untuk menginspirasi dan memengaruhi masyarakat. Lebih jauh lagi, makanan memainkan peran penting dalam budaya suatu suku atau negara dan dapat berfungsi sebagai faktor pemersatu dalam masyarakat (Prabayanti, 2022). Pangan didefinisikan sebagai segala sesuatu, yang diolah atau tidak, yang tercipta dari sumber biologis dan air dan dimaksudkan untuk dikonsumsi. Ini mencakup bahan tambahan, bahan baku, dan bahan tambahan yang dimanfaatkan pada pembuatan, pengolahan, atau penyiapan makanan dan minuman, merujuk pada Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 (Damongilala, 2021).

Bahan makanan yang diciptakan secara lokal dan kerap dijumpai dalam ruang lingkup masyarakat biasa disebut pangan lokal. Setiap tempat memiliki kualitas yang bervariasi, maka sumber lemak, protein, dan karbohidrat lokal mudah ditemukan dalam pangan (Anita & Sutrisno, 2022). Pangan lokal merujuk pada bahan makanan yang dihasilkan secara tradisional di suatu daerah tertentu dan umumnya tersedia dalam kehidupan sehari-hari masyarakat. Karakteristik pangan lokal bervariasi tergantung pada lokasi geografisnya, sehingga sumber-sumber seperti lemak, protein, dan karbohidrat yang berasal dari lingkungan setempat mudah ditemukan di dalamnya. Dalam konteks ini, penting untuk memahami bahwa keberadaan pangan lokal tidak hanya menggambarkan kekayaan sumber daya alam suatu wilayah, tetapi juga mencerminkan keanekaragaman budaya dan kebiasaan konsumsi masyarakat yang mengonsumsinya.

Salah satu pangan lokal yang berasal dari Sumatera Utara ialah dadih susu kerbau. Hidangan tradisional Batak yang disebut dadih dibuat dengan susu kerbau, yang kaya akan protein, karbohidrat, dan asam amino. Dadih memiliki bentuk yang mirip tahu dengan warna putih yang khas,

proses pembuatan dadih ini biasanya menggunakan bahan kimia alami dari berbagai jenis tanaman. Untuk membantu mengentalkan susu dan mengurangi bau amis, susu hasil pemerahan dipanaskan selama kurang lebih sepuluh menit dalam wadah steril dengan tambahan air nanas. Jus daun pepaya juga dapat digunakan bersama Dali. Susu kerbau dipanaskan dengan api kecil sampai bergejolak serta mengental dalam menciptakan Dali ni Horbo. Air daun pepaya yang ditambahkan ke dalamnya memberikan tekstur padat yang mirip dengan tahu. Penambahan air daun pepaya ini menyebabkan munculnya warna hijau pada Dali ni Horbo ini (Wulandani et al., 2020)

Dalam tradisi kuliner di banyak budaya, dadih sering kali disantap menjadi makanan sampingan dan biasa menjadi pelengkap kudapan utama seperti nasi. Proses pembuatan dadih melibatkan penggunaan berbagai bahan penyedap untuk meningkatkan rasa dan aroma. Sebagai contoh, Fildawati (2017) mencatat bahwa buah-buahan seperti stroberi, cokelat, dan vanilla sering digunakan untuk memberikan variasi rasa pada dadih.

Di antara berbagai jenis buah yang digunakan dalam pembuatan dadih, stroberi menonjol sebagai pilihan yang memberikan nilai tambah yang signifikan. Stroberi tidak hanya menambahkan rasa manis alami yang khas, tetapi juga memberikan warna yang menarik dan aroma yang segar. Kombinasi antara dadih yang lembut dengan potongan stroberi yang juicy menciptakan kontras tekstur yang menyenangkan untuk pengalaman makan yang lebih memuaskan. Selain itu, kandungan antioksidan yang tinggi dalam stroberi juga memberikan nilai tambah dari segi kesehatan, menawarkan opsi sehat yang menarik bagi konsumen yang peduli dengan pola makan seimbang.

Penggunaan stroberi dalam pembuatan dadih tidak hanya mengikuti tren inovasi kuliner, tetapi juga menghormati kekayaan sumber daya alam setempat. Ini mencerminkan adaptasi kreatif terhadap produk lokal untuk memenuhi selera pasar yang beragam dan meningkatkan nilai tambah dari segi nutrisi dan estetika. Dengan demikian, penggunaan stroberi dalam

dadih bukan hanya sekadar upaya diversifikasi, tetapi juga strategi untuk meningkatkan daya saing produk di pasar yang semakin kompetitif.

Bergantung pada tempat produksi dadih, nilai gizinya berbeda-beda. Dadih memiliki tingkat keasaman 13,15°D, pH 4,99, 82,10% air, 6,99% protein, dan 8,08% lemak, menurut Sirait dan Setiyanto. Dadih memiliki pH 3,4, kandungan laktosa 5,29%, dan daya cerna protein besar 86,4–97,7%. Dadih merupakan makanan padat nutrisi yang mudah diserap tubuh karena memiliki muatan 16 asam amino (13 di antaranya esensial dan 3 lainnya non-esensial), serta vitamin A1 yang mengandung 70–72 IU/g (Harahap et al., 2018)

Jenis tanaman hortikultura lain yang tumbuh subur di Sumatera Utara adalah stroberi, yang merupakan tanaman umum dan telah lama dibudidayakan serta tumbuh subur di suhu subtropis. Salah satu komoditas buah dengan hasil panen tinggi adalah stroberi. Stroberi dikenal di seluruh dunia; bentuk buah berwarna merah yang khas ini dan rasanya yang agak manis dan segar menjadi keunggulannya (Pertiwi & Susanto, 2021) .

Buah yang terbilang baik bagi fisik dan memiliki jumlah vitamin C yang cukup adalah stroberi. 100 gr stroberi memiliki muatan 37 kalori, 0,7 gr protein, 60 IU provitamin A, 59 mg provitamin C, 0,03 gr tiamin, 0,07 gr riboflavin, 0,6 gr niasin, 21 mg kalsium, 21 mg fosfor, 8,4 gr karbohidrat, 0,4 gr lemak, 1 mg zat besi, 1 mg natrium, 164 mg kalium, 12 mg magnesium, dan 89,9 gr air (Astuti et al., 2019) .

Stroberi termasuk makanan dengan aktivitas antioksidan tingkat tinggi. Stroberi termasuk buah yang berpotensi kaya akan fitokimia seperti asam ellagik, katekin, quercetin, kaempferol, dan antosianin (sianidin dan pelaginidin). Stroberi sebagian besar terdiri dari bahan kimia polifenol dengan sifat antioksidan kuat, yang disebut antosianin.

Karena kandungan antioksidannya yang relatif tinggi, buah stroberi atau ekstraknya bekerja dengan baik jika ditambahkan ke makanan yang dikonsumsi oleh banyak orang; dalam contoh ini, makanan fungsional seperti puding. Oleh karena itu, diharapkan di masa mendatang akan dikembangkan produk puding yang akan bermanfaat bagi tubuh dengan

probiotik sekaligus memiliki nilai fungsional tambahan, seperti kandungan antioksidan, yang berguna pada konteks medis secara umum (Nisa et al., 2020) (Astuti et al., 2019b)

Stroberi dapat diolah menjadi puding atau jenis masakan basah lainnya selain dikonsumsi mentah (Wadhani et al., 2021). Puding biasanya disajikan sebagai sampingan dari hidangan utama yang sudah dikenal dan digemari masyarakat (Purnama et al., 2022). Puding manis karena mengandung coklat atau karamel (Pertiwi & Susanto, 2021)(Pertiwi & Susanto, 2021). Salah satu jenis makanan penutup yang biasanya dibuat dengan komponen yang direbus adalah puding, meski demikian puding sering sekali dihadirkan sebagai cemilan bagi anggota keluarga. Semua orang menyukai puding sebab teksturnya lembut dan manis, termasuk anak-anak, remaja, dewasa., ataupun tua (Rantika et al., 2020).

Merujuk pada data Rikesdas Kementerian Kesehatan 2018, sebanyak 3,9% balita umur 0-59 bulan di Indonesia menidap gizi buruk dan 13,8% mengidap gizi kurang. Temuan tersebut terbilang serupa terhadap temuan dari Pemantauan Status Gizi (PSG) pada 2017 yang menjabarkan sejumlah 3,8% balita umur 0-59 bulan mengidap gizi buruk dan 14,0% mengidap gizi kurang (Rikesdas RI 2018).

Malnutrisi energi-protein (MEP), suatu kondisi yang disebabkan oleh kekurangan jumlah protein dan energi, terkadang disebut sebagai malnutrisi. Penyakit yang paling sering menyerang anak-anak, terutama di negara-negara terbelakang, adalah malnutrisi. Ketika balita kekurangan gizi, imunitas pada fisik mereka melemah, yang menjadikan mereka akan rentan mengidap penyakit seperti kwashiorkor, marasmus, kekurangan kalori dan protein (KKP), anemia, dan malnutrisi. Jika kondisinya memburuk dan berlangsung lama, bahkan bisa berakibat fatal. Lebih banyak makanan harus disediakan untuk memerangi malnutrisi yang menyerang balita. Untuk bayi berusia 6 hingga 59 bulan, makanan tambahan ditambahkan, tetapi bukan diambil menjadi pengganti makanan dasar setiap hari.

Makanan tambahan tersebut dapat berupa puding. Puding dengan substitusi dadih susu kerbau dan ekstrak buah strawberry diproyeksikan

bisa menambah kandungan gizi yang ada pada ke dua bahan makanan tersebut yang menjadikannya cocok dimanfaatkan supaya dibuat makanan penutup (dessert) dapat dimanfaatkan sebagai makanan selingan atau makanan tambahan untuk semua kalangan masyarakat. Alasan pemilihan olahan puding dadih susu kerbau dengan penambahan ekstrak buah strawberry adalah karena dadih dan buah strawberry mempunyai muatan zat gizi yang sangat besar, khususnya kalori dan protein.

Dalam industri kuliner, dadih stroberi merupakan inovasi produk menarik yang memadukan dadih klasik dengan stroberi tambahan untuk menghasilkan cita rasa yang khas dan menyegarkan. Antioksidan dan nutrisi dalam stroberi berkontribusi pada manfaat kesehatan dari kombinasi ini selain kelezatannya. Fitur visual produk yang menarik, yang mengontraskan dadih putih dengan stroberi merah yang cerah, menambah popularitasnya. Karena merupakan produk baru, dadih stroberi dapat menarik pelanggan yang tertarik pada berbagai pengalaman kuliner selain manfaat kesehatan dan kekhasan daerahnya.

Hasil penelitian yang telah dilaksanakan di laboratorium uji cita rasa organoleptik dengan 30 orang panelis menunjukkan puding dadih susu kerbau yang ditambah oleh ekstrak buah strawberry yang sangat diminati oleh panelis yaitu sebagai berikut:

- a. Perlakuan A, dadih susu kerbau 100 gr dan ekstrak buah strawberry 60ml
- b. Perlakuan B, dadih susu kerbau 100 gr dan ekstrak buah strawberry 80ml
- c. Perlakuan C, dadih susu kerbau 100 gr dan ekstrak buah strawberry 100ml

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Daya Terima Puding Dadih Susu Kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan penambahan variasi Ekstrak Buah Strawberry(*Fragaria Spp*) ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Daya Terima Puding Dadih Susu Kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan penambahan variasi Ekstrak Buah Strawberry (*Fragaria Spp*)

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai daya terima warna puding dadih susu kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan penambahan Ekstrak Buah Strawberry (*Fragaria Spp*)
- b. Menilai daya terima aroma puding dadih susu kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan penambahan Ekstrak Buah Strawberry (*Fragaria Spp*)
- c. Menilai daya terima rasa puding dadih susu kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan penambahan Ekstrak Buah Strawberry (*Fragaria Spp*)
- d. Menilai daya terima tekstur puding dadih susu kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan penambahan Ekstrak Buah Strawberry (*Fragaria Spp*)
- e. Menganalisis daya terima warna, aroma, tekstur, rasa yang paling disukai pada puding dadih susu kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan penambahan variasi Ekstrak Buah Strawberry (*Fragaria Spp*)

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Memperkaya pemahaman dan pengetahuan peneliti untuk menyusun karya tulis ilmiah mengenai peningkatan nilai gizi melalui penganekaragaman pangan.

2. Bagi Masyarakat

Memperkaya pemahaman masyarakat mengenai penganekaragaman pangan dengan memanfaatkan dadih susu kerbau (*Bubalus bubalis*) dengan penambahan ekstrak buah Strawberry (*Fragaria Spp*) yang mempunyai zat gizi yang terbilang besar pada tahapan penumbuhan produk pangan.