

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Patty atau daging burger adalah daging cacah (biasanya daging sapi, tetapi kadang juga daging lain), dibentuk bulat, dipipihkan, dikukus terlebih dahulu kemudian digoreng dengan mentega atau dipanggang di atas bara (Cory, 2009). Penggunaan daging sebagai bahan pembuatan *patty* burger umumnya terbuat dari daging sapi atau daging ayam yang memiliki kadar lemak yang tinggi yaitu 14% dan 25% (Kusnadi, 2012)

Ikan Patin digunakan sebagai bahan pengganti daging pada pembuatan *patty* burger karena memiliki protein yang cukup tinggi, rendah lemak dan mengandung banyak zat gizi. Berdasarkan hasil penelitian Subagja (2009), dalam 100gr ikan patin mengandung protein 15 gram, lemak 5,9 gram, air 75% dan vitamin D, E, serta fosfor.

Pembuatan *patty* burger ikan patin merupakan produk alternatif karena pada umumnya *patty* burger dibuat menggunakan tepung terigu atau tepung roti sedangkan *patty* burger ikan patin dibuat dengan proporsi tepung sorgum dan tepung terigu. Pembuatan *patty* burger ikan patin menggunakan proporsi tepung sorgum dan terigu merupakan alternatif untuk mengurangi ketergantungan impor dan kandungan gluten dari tepung terigu. Keunggulan sorgum adalah memiliki kandungan pati yang tinggi 80,41% sehingga daya kembang tinggi selain itu tepung sorgum mempunyai kandungan serat pangan yang tinggi. (Setyanti, 2015).

Tepung sorgum dapat digunakan sebagai bahan pengisi yang berfungsi untuk mengikat air, berpengaruh terhadap tekstur produk. Tepung sorgum memiliki keunggulan yaitu daya kembang yang tinggi serta mudah larut dalam air (Sutrisna, 2012). Penggunaan tepung sorgum sebagai bahan pangan perlu adanya kombinasi dengan tepung terigu karena Tepung terigu memiliki kadar gluten yang sangat dibutuhkan dalam pembuatan produk pangan yang dapat membentuk sifat elastisitas yang tinggi. Gluten tepung terigu mempunyai kandungan protein yang seimbang yaitu glutenin dan gliadin, di mana kandungan tersebut tidak dimiliki oleh sorgum (Setyanti, 2015).

Penambahan tepung sorgum juga berfungsi untuk meningkatkan kandungan serat pangan pada produk patty burger karena produk olahan dengan bahan baku ikan umumnya mengandung serat pangan yang rendah. Tepung sorgum mempunyai keunggulan kandungan gizi yang lebih unggul pada kadar serat dan mineralnya. Sorgum memiliki kadar serat dan mineral sebesar 2,74% dan 2,24% yang lebih besar dari tepung terigu. Tepung terigu sendiri mengandung kadar serat dan mineral sebesar 1,92% dan 1,83% (Suarni, 2012). Serat pangan yang terdapat pada sorgum adalah selulosa, hemiselulosa, lignin, dan β -glukan (Laroche dkk., 2006). Selulosa, hemiselulosa, dan lignin merupakan serat pangan tidak larut yang terdapat pada sorgum, sedangkan β -glukan merupakan salah satu jenis serat pangan larut (Muchtadi, 2012).

Penambahan penstabil juga diperlukan dalam pembuatan patty burger dari bahan baku ikan yang umumnya mempunyai tekstur yang lunak. Penstabil yang digunakan dalam pembuatan patty burger ikan patin adalah Karagenan. Karagenan ditambahkan pada produk patty burger karena mengandung 3,6 an hidrogalaktosa yang berfungsi sebagai pengental dan pengemulsi pada produk yang mengakibatkan kenyalnya produk patty (Harun, 2013). Karagenan merupakan salah satu jenis penstabil yang dapat menyerap air sehingga menghasilkan tekstur yang kompak.

Huzaibah (2018), menyatakan bahwa proporsi tepung sorgum dan terigu pada konsentrasi tetap (70%:30%) dengan konsentrasi gum arab (1%) dalam pembuatan patty burger ikan tuna mempengaruhi kadar air, kadar lemak, tekstur penetrometer dan menunjukkan kesukaan yang disukai. nilai dengan perbandingan. organoleptik. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh proporsi tepung sorgum dan terigu dengan penambahan karagenan terhadap karakteristik fisikokimia patty burger dari ikan patin.

B. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh proporsi tepung sorghum dan tepung terigu dengan penambahan karagenan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *patty burger* ikan patin
2. Menentukan kombinasi perlakuan terbaik proporsi tepung sorgum dan tepung terigu dengan penambahan karagenan terhadap karakteristik

fisikokimia dan organoleptik *patty burger* ikan patin sehingga dapat diterima oleh konsumen atau masyarakat.

C. Manfaat

1. Meningkatkan nilai ekonomis dari tepung sorgum yaitu dengan mengolah menjadi *patty burger* ikan patin.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang metode pembuatan *patty burger* dari ikan patin dengan proporsi tepung sorgum dan tepung terigu dengan penambahan konsentrasi karagenan.