I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging analog merupakan produk daging tiruan sebagai pengganti daging hewani yang terbuat dari bahan pangan nabati dan memiliki karakteristik fisik dan kimia yang menyerupai daging asli. Daging analog memiliki beberapa keunggulan yaitu rendah kolesterol, memiliki kandungan asam lemak jenuh yang rendah, proses pengolahan lebih mudah, umur simpan lebih lama serta harga jual yang lebih terjangkau. Daging analog dapat diolah menggunakan komoditas kacang-kacangan karena kacang-kacangan memiliki kandungan gizi terutama protein yang hampir setara dengan daging asli. Daging analog umumnya diolah menggunakan kacang kedelai, tetapi saat ini komoditas kacang merah juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan daging analog karena kacang merah memiliki kandungan protein yang hampir setara dengan daging asli, rendah natrium serta tinggi serat. Kandungan serat kacang kedelai hanya sebesar 23,48% sedangkan pada kacang merah sebesar 32,30%. Kacang merah juga memiliki aktivitas antioksidan, rendah asam lemak jenuh serta tinggi asam lemak tidak jenuh (asam linoleat) (Hapsari dan Purwidiani, 2018). Selain itu, penggunaan kacang merah sebagai bahan baku daging analog bertujuan untuk memberikan warna merah kecoklatan khas daging sapi sehingga akan memperbaiki warna daging analog yang dihasilkan.

Pembuatan daging analog menggunakan tepung kacang merah memiliki kelemahan yaitu tekstur yang dihasilkan keras dan tidak berserat. Daging analog yang dibuat menggunakan protein nabati harus memenuhi beberapa syarat yaitu, memiliki serat-serat yang menyerupai daging dan bertekstur kenyal (Mentari dkk., 2016). Oleh karena itu, diperlukan bahan tambahan seperti gluten untuk menambah

kekenyalan daging analog. Gluten merupakan protein hasil ekstraksi tepung terigu yang dapat memberikan sifat elastis dan kenyal. Elastisitas yang dimiliki oleh gluten akan menghasilkan tekstur kenyal pada daging analog. Hal ini sesuai dengan penelitian Wardani dan Widjanarko (2013) yang mengembangkan daging analog jamur tiram putih dengan penambahan gluten untuk memperbaiki tekstur menjadi lebih kenyal dan meningkatkan kadar protein daging analog.

Penambahan isolat protein kedelai dalam pembuatan daging analog yaitu sebagai bahan pengikat karena gluten basah sulit dicampurkan dengan tepung kacang merah sehingga perlu ditambahkan untuk mempertahankan struktur daging analog. Selain itu, penambahan isolat protein kedelai dalam pembuatan daging analog untuk menghasilkan tekstur berserat seperti daging asli serta dapat meningkatkan ataupun menurunkan tingkat kepadatan yang diinginkan sesuai dengan jenis formulasi yang digunakan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Utama dan Anjani (2016) yang mengembangkan daging analog kacang merah dengan penambahan isolat protein kedelai yang bertujuan untuk meningkatkan kadar protein serta memberikan tekstur berserat pada daging analog. Berdasarkan latar belakang diatas, maka perlu dilakukan penelitian pembuatan daging analog kacang merah dengan variasi penambahan gluten dan isolat protein kedelai untuk memperbaiki sifat fisik dan kimia daging analog.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

 Mengetahui pengaruh variasi penambahan gluten dan isolat protein kedelai terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik daging analog berbasis tepung kacang merah. 2. Mengetahui perlakuan terbaik daging analog berbasis tepung kacang merah dengan variasi penambahan gluten dan isolat protein kedelai.

1.3 Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- Adanya pengaruh dari variasi penambahan gluten dan isolat protein kedelai terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik daging analog berbasis tepung kacang merah.
- 2. Adanya perlakuan terbaik daging analog berbasis tepung kacang merah dengan variasi penambahan gluten dan isolat protein kedelai.

