

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Dalam dekade terakhir ini pembuatan daging sintetis semakin banyak ragamnya. Produknya dapat berupa *bacon* sintetis, daging asap sintetis, sosis sintetis dan daging kalengan sintetis. Lestari dan Hasan (1994), mengemukakan bahwa sebagian besar daging sintetis tersebut dibuat dari protein kedelai, dengan cara mengisolasi atau memurnikan protein dari biji kedelai dan hasilnya dikenal sebagai konsentrat dan isolat protein kedelai. Kadar protein pada konsentrat protein kedelai ialah 70-89%, sedangkan isolat protein kedelai 90-95%. Dalam pembuatan daging sintetis, konsentrat dan isolat protein kedelai terlebih dahulu diproses menjadi protein pekar (*Texturized Vegetable Protein* atau TVP) dan protein pintal (*Spun Vegetable Protein* atau SVP).

Sampai saat ini daging sintetis dan hasil olahannya banyak dijual di beberapa toko serba ada. Hasil produksinya masih diimpor yang berakibat harga jualnya cukup tinggi, sehingga hanya terjangkau untuk lapisan masyarakat tertentu saja. Para penganut vegetarian

di Indonesia dalam mengkonsumsi makanan sehari-hari, sebagian besar lauknya berupa daging sintesis dari terigu dan hasil olahannya.

Ditinjau dari segi gizi, daging sintesis dari kedelai memang lebih tinggi kadar dan kualitas proteinnya dari daging sintesis yang terbuat dari terigu (Lecomte *et al.*, 1993). Salah satu cara untuk mempertinggi kadar dan kualitas daging sintesis dari terigu adalah diolah menjadi produk olahan yang dicampur dengan kedelai. Pada proses pembuatan daging sintesis olahan ini ditambahkan telur pada proses pencampurannya. Tujuan penambahan telur ini agar didapatkan tekstur daging sintesis olahan yang homogen dan kompak. Kendala pemanfaatan daging sintesis olahan jenis ini adalah tidak semua orang dapat mengkonsumsinya, sehingga sebagai alternatif lain dalam pencampurannya ditambahkan gluten mentah sebagai pengganti telur. Simorangkir (1983), menyatakan bahwa gluten yang masih mentah mempunyai sifat dapat mengikat adonan. Oleh karena itu gluten mentah dapat dipakai dalam olahan daging sintesis sehingga dapat diperoleh produk yang kompak dan homogen.

## 1.2. Perumusan Masalah

Berapa besar konsentrasi gluten mentah yang harus ditambahkan dan bagaimana cara pemasakan yang tepat agar

diperoleh daging sintetis olahan yang baik mutunya.

### 1.3. Tujuan Penelitian

Dengan dasar uraian diatas maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mempelajari pengaruh penambahan gluten mentah pada daging sintetis olahan.
2. Untuk mempelajari pengaruh metode pemasakan terhadap kualitas daging sintetis olahan.
3. Untuk mempelajari apakah ada interaksi antara gluten mentah yang ditambahkan dengan metode pemasakan terhadap kualitas daging sintetis olahan.