

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kornet adalah produk olahan daging sapi dengan teknologi perlakuan pendahuluan kuring yang dimasak secara *steaming* dengan suhu 80° (Abrianto,2011). Kornet daging sapi atau *corned beef* merupakan hasil olahan daging sapi dengan bumbu-bumbu kentang, kaldu (*beef broth*), bawang merah, garam, merica, dan sodium nitrit (NaNO₂). Faktor- faktor yang mempengaruhi kualitas daging kornet: jenis daging, mutu bahan baku, cara pengolahan, cara dan lama penyimpanan, kondisi kaleng selama penyimpanan. Masa simpan kornet kaleng tergantung dengan proses pengolahan, jenis kaleng, penyimpanan dan distribusi. Formulasi bahan-bahan tersebut bervariasi tergantung pada kesenangan konsumen. Kornet dibuat untuk mengawetkan daging melalui proses kuring oleh peranan garam kuring. Garam kuring bisa menjadi prekursor terjadinya karsinogenik karena akan bereaksi dengan *amin* dari komponen protein hewani sehingga membentuk senyawa *nitrosoamine* (Fardiaz,2008).

Kornet pada umumnya dibuat dengan menggunakan bahan baku daging sapi sehingga harga jual produk kornet juga relatif mahal. Jantung pisang adalah salah satu bahan alternatif dalam meminimalkan harga jual produk dengan karakteristik yang tidak jauh berbeda dengan daging sapi dan mempunyai kandungan lemak yang rendah sehingga cocok untuk penderita hiperkolesterol.

Jantung pisang atau *Musa Paradisiaca* pada umumnya dibuang atau tidak dipergunakan kembali. Jantung pisang bisa dijadikan sebagai pangan alternatif (Aspiatun, 2004). Jantung pisang merupakan salah satu bagian dari tanaman pisang yaitu bunga dari pisang yang masih kurang dalam pemanfaatannya, hanya diolah menjadi sayur namun, jantung pisang memiliki manfaat yang banyak untuk kesehatan dan mempunyai

serat tinggi dan hanya mengandung sedikit lemak serta protein yang rendah (Kusumaningtyas, dkk 2010).

Kandungan protein dan lemak pada jantung pisang segar dalam 100 gr jantung pisang menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (1992): Protein 1,2 gr, lemak 0,3 gr. Sedangkan kandungan protein dan lemak yang terdapat pada daging sapi per 100 gr adalah: protein 18,8 gr, lemak 14,0 gr menurut Departemen Kesehatan RI, 1988:7.

Jantung pisang mempunyai kondisi fisik yang khas yaitu mempunyai bentuk yang lonjong, mempunyai getah yang berwarna ungu dan mempunyai tekstur yang berserat. Daging sapi mempunyai tekstur yang berserat dengan warna yang sedikit pucat. Jantung pisang ketika mengalami proses pemasakan akan berubah tekstur menjadi berserat yang menggerombol dengan warna yang pucat, sehingga apabila kornet dibuat dengan bahan dasar daging sapi dengan substitusi jantung pisang akan menghasilkan tekstur yang sama dengan kornet daging sapi pada umumnya. Jantung pisang belum banyak dimanfaatkan secara luas oleh masyarakat, karena secara ketertarikan dan pemahaman yang kurang, namun secara ekonomi jantung pisang merupakan bahan makanan harga yang terjangkau dengan kandungan gizi yang tinggi misalnya serat dan dengan total lemak yang rendah sehingga cocok untuk dimanfaatkan sebagai penambahan pada kornet dengan bahan dasar daging sapi, karena dari segi harga lebih murah dibandingkan dengan kornet pada umumnya, jantung pisang banyak ditemui dipasar tradisional (Mulyati S, 2005).

Sebagai bahan campuran kornet daging sapi dengan menggunakan jantung pisang karena dari segi rasa, aroma dan nilai gizinya tidak dapat disejajarkan dengan daging sapi, namun dari segi tekstur dan warna bisa disejajarkan dengan daging sapi oleh karena itu perlu penambahan daging sapi agar meningkatkan citarasa kornet dan tidak mengurangi rasa khas dari kornet dengan bahan baku daging sapi. Penggunaan bahan baku yang lebih murah dan penambahan bahan lain yang memiliki nilai gizi tinggi,

diharapkan menghasilkan produk kornet yang harganya terjangkau sehingga dapat dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah ini adalah bagaimana pengaruh substitusi jantung pisang pada kornet daging sapi terhadap kadar lemak, kadar protein dan sifat sensoris.

C. Tujuan penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui kadar lemak, kadar protein dan sifat sensoris kornet daging sapi yang disubstitusi dengan jantung pisang.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan dan menganalisis kadar lemak pada kornet daging sapi dengan substitusi jantung pisang
- b. Mendeskripsikan dan menganalisis kadar protein pada kornet daging sapi dengan substitusi jantung pisang
- c. Mendeskripsikan dan menganalisis sifat sensoris pada kornet daging sapi dengan substitusi jantung pisang

D. Manfaat Penelitian

Dapat meningkatkan nilai tambah jantung pisang sebagai usaha diversifikasi pangan diantaranya untuk pembuatan kornet.