BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia sebagian besar mengkonsumsi kecap sebagai bahan tambahan makanan. Di Indonesia, kecap sangat disukai sehingga kebutuhannya semakin meningkat dari tahun ke tahun. Kecap adalah cairan hasil fermentasi bahan nabati atau hewani berprotein tinggi didalam larutan garam. Kecap berwarna coklat tua, berbau khas, rasa asin ataupun manis dan dapat mempersedap rasa masakan. Bahan baku kecap adalah kedelai. Kecap merupakan ekstrak dari hasil fermentasi yang dicampurkan dengan bahan-bahan lain seperti gula, garam, dan bumbu dengan tujuan untuk meningkatkan cita rasa makanan (Cahyadi, 2007). Menurut SNI 3543:2013, kecap kedelai manis didefinisikan sebagai produk berbentuk cair yang dibuat dari cairan hasil fermentasi kedelai atau bungkil kedelai ditambah gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan.

Kedelai merupakan bahan pangan sumber protein dan lemak nabati yang sangat penting peranannya bagi tubuh apabila dikonsumsi. Menurut Cahyadi (2007) kedelai mengandung zat gizi yang cukup tinggi, terutama kandungan protein (34,9%), karbohidrat (34,8%), dan lemak (18,1%). Meskipun telah ada penelitian tentang kecap, sejauh ini belum banyak dikaji bagaimana kaitan lama penyimpanan terhadap mutunya. Kandungan protein merupakan merupakan parameter kualitas kecap manis (Direktorat Gizi Depkes RI, 1996).

Proses pembuatan kecap dapat dilakukan dengan berbagai cara fermentasi. Pada cara fermentasi, cara hidrolisa asam, atau kombinasi keduanya tetapi cara yang lebih sering dan mudah dilakukan adalah cara fermetasi. Pada cara fermentasi, seperti halnya tauco, proses pembuatan kecap juga melalui dua tahap fermentasi kapang dan fermentasi larutan garam (Cahyadi, 2007).

Menururut Astawan (2004), dari segi gizi, kecap merupakan protein yang cukup baik karena mengandung asam-asam amino esensial yang cukup tinggi.

Kecap juga mengandung zat gizi lain seperti lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral yang jumlahnya relatif rendah jika dibandingkan dengan protein. Dalam kehidupan sehari-hari tujuan utama pemakaian kecap adalah sebagai penyedap makanan dan penambahan nilai gizi.

Produk kecap yang beredar di pasaran memiliki kandungan gizi seperti kandungan karbohidrat, protein dan lemaknya. Namun produk kecap yang di produksi secara kontinu dan berkala dihasilkan produk kecap dalam jumlah yang sangat berlimpah. Karenanya, diperlukan adanya penyimpanan kecap sebelum kecap tersebut dikonsumsi. Penyimpanan ini tentunya mempengaruhi kualitas kecap yang disimpan terutama pada mutu gizi pada kecap tersebut. Parameter mutu pada kecap jika melewati tanggal batas produksinya diperkirakan akan mempengaruhi tekstur, warna, bau dan rasa dari kecap.

Penelitian Irfan et al (2016) mengenai perbandingan metode analisis gula reduksi di ubi Jalar (Ipomoea batatas) dengan menggunakan Luff Schoorl dan metode Anthrone dimana diketahui hasil kadar rata-rata gula pereduksi pada ubi Jalar dengan metode Luff Schoorl adalah (14,88)% sedangkan metode Anthrone adalah (21,60)%.

Penelitian Zeljko et al (2015) mengenai Perbandingan metode Kjeldahl, metode Dumas (*total combustion method*) dan metode NIR *(Near InfraRed*) untuk penentuan total nitrogen dalam daging. Hasil yang diperoleh dari metode Kjeldahl menunjukkan tingkat presisi bawah 2%, sedangkan untuk metode Dumas tingkat presisi berkisar 2 - 4%, dan untuk metode NIR tingkat presisi berkisar 3% dan 6%. Dari perbandingan tiga metode tersebut dapat disimpulkan metode NIR terbukti paling cepat dalam menentukan kadar protein. Metode NIR memiliki standar relatif tinggi deviasi dan sangat berguna untuk analisis cepat on-line dari kandungan protein.

Penelitian Siti et al (2016) mengenai pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kadar lemak susu sapi murni. Dan uji hipotesis yang dihasilkan yaitu sumber keragaman suhu (T) dengan taraf signifikan 0,05 memiliki nilai probabilitas signifikan 0,205. Hal tersebut menunjukkan bahwa signifikansi suhu (T) < 0,05 berarti suhu tidak berpengaruh terhadap kadar lemak sapi murni.

Sumber keragaman kedua yaitu lama penyimpanan (t) dengan Taraf signifikansi 0,05 memiliki nilai probabilitas signifikansi 0,00. Dari penelitian tersebut diperoleh hasil signifikansi t > 0,05 berarti lama penyimpanan suhu berpengaruh nyata terhadap kadar lemak susu sapi murni. Sumber keragaman ketiga yaitu interaksi antara suhu (T) dan lama penyimpanan (t) dengan taraf signifikansi 0,05 memiliki nilai probabilitas signifikansi 0,182. Hal tersebut menunjukkan bahwa signifikansi suhu (T) dan lama penyimpanan (t) > 0,05 berarti interaksi antara suhu dan lama penyimpanan susu sapi murni tidak berpengaruh terhadap kandungan kadar lemak susu sapi murni. Dari ini dapat dinyatakan bahwa suhu tidak berpengaruh nyata terhadap lemak tetapi lama penyimpanan berpengaruh nyata terhadap kadar lemak. Semakin lama penyimpanan lemak semakin banyak gumpalan lemak yang dihasilkan.

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan diatas, kualitas dari pangan yang dikomsumsi memiliki peranan yang tidak dapat diabaikan, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kadar gizi pada kecap terhadap lama penyimpanannya dimana penelitian ini akan dilakukan di Laboratorium Kesehatan Daerah Medan.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "**Analisis Kadar Gizi Kecap Dan Hubungannya Dengan Lama Penyimpanan".**

1.2 Rumusan Masalah

1. Berdasarkan batasan masalah di atas, maka yang menjadi rumusan masalah adalah Berapa kandungan protein dalam kecap kaitannya dengan lama penyimpanan?
2. Berapa kandungan karbohidrat dalam kecap kaitannya dengan lama penyimpanan?
3. Apakah kecap sudah sesuai dengan Angka Kebutuhan Gizi (AKG) menurut Standar Nasional Indonesia (SNI)?

1.3 Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada penentuan jumlah kandungan protein dan karbohidrat terhadap lama penyimpanan dan kaitannya dengan Angka Kebutuhan Gizi. Lama penyimpanan sampel yang akan dianalisis 24 bulan (24 bulan masih layak dikonsumsi).

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui kandungan protein dalam kecap kaitannya dengan lama penyimpanan.
2. Untuk mengetahui kandungan karbohidrat dalam kecap kaitannya dengan lama penyimpanan.
3. Untuk mengetahui kaitan protein dan karbohidrat dengan Angka Kebutuhan Gizi (AKG) dalam kecap sesuai Standart Nasional Indonesia (SNI).

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian ini antara lain :

1. Bagi penulis, dapat mengetahui kaitan Angka Kebutuhan Gizi (AKG) antara kadar gizi kecap terhadap lama penyimpanan.
2. Memberikan informasi ilmiah bagi penelitian dan beberapa industri kecap mengenai kadar gizi dalam kecap kemasan agar mampu meningkatkan mutu dari kecap kemasan tersebut agar sesuai dengan ketentuan SNI.
3. Bagi masyarakat, informasi mengenai kadar gizi sangat berguna sehingga dapat membantu masyarakat dalam menganalisis produk kecap yang baik untuk kesehatan masyarakat sesuai dengan ketentuan SNI.