

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nanas banyak dibudidayakan di Indonesia yang merupakan salah satu negara beriklim tropis.¹ Nanas termasuk ke dalam tanaman herba epifit berupa semak dengan ujung dan tepi daun yang berduri, batang pendek, daun panjang, kulit berwarna hijau kekuning-kuningan, dan daging buah berwarna kuning.² Sari buah nanas, bonggol nanas, dan kulit nanas memiliki kandungan enzim bromelin³. Enzim bromelin merupakan protease dengan kemampuan untuk memecah molekul protein menjadi molekul yang lebih kecil yaitu asam amino sehingga mudah dicerna oleh tubuh.⁴

Fortifikasi adalah peningkatan kandungan mikronutrien *essensial* yaitu vitamin dan mineral dengan cara sengaja, tujuan penambahan tersebut untuk meningkatkan nilai dari zat gizi dan status gizi pangan.⁵ Fortifikasi sari nanas dapat ditambahkan dalam pengolahan produk pangan seperti tempe, tahu, dan kecap. Hal ini dilakukan untuk dapat meningkatkan nilai nutrisi dari produk tersebut terutama kandungan proteinnya, sehingga perlu adanya standar untuk melindungi kesehatan konsumen dan menjamin perdagangan pangan.⁶

Produk olahan pangan dapat berupa tempe, tahu, dan kecap. Tempe merupakan hasil fermentasi dari kacang kedelai yang berasal dari Indonesia. Tahu merupakan produk makanan berupa padatan lunak yang dibuat melalui proses pengolahan kedelai (*glycine species*) dengan cara pengendapan proteinnya dengan

penambahan bahan lain.⁴ Kecap merupakan produk cair yang diperoleh dari hasil fermentasi dan cara kimia (hidrolisis) kacang kedelai atau dengan penambahan makanan lain.⁷ Pengaruh penambahan cairan kulit dan bonggol nanas pada proses pembuatan tempe bertujuan untuk mempercepat proses fermentasi.³

Pembuatan kecap dari ikan gabus secara hidrolisis enzimatis menggunakan sari nanas bertujuan untuk menghidrolisis jaringan ikat lebih banyak dan menyebabkan struktur daging lebih renggang serta protein yang terhidrolisis mudah terlarut.⁷ Buah nanas (*Ananas comosus*) memiliki manfaat yang sangat tinggi terhadap kualitas kecap dan bertujuan untuk mengoptimalkan kecap ikan menjadi suatu produk pangan yang bergizi. Pengaruh penambahan buah nanas bertujuan untuk mempercepat proses pembuatan kecap ikan yang cukup lama yaitu selama 12 bulan.⁸

Dalam artikel ini akan dibahas mengenai pengaruh fortifikasi sari nanas terhadap beberapa produk olahan pangan yaitu tempe, tahu, dan kecap sehingga dapat memberikan informasi pengaruh fortifikasi sari nanas terhadap kadar peningkatan kadar protein dari produk-produk tersebut.

1.2 Tujuan Skripsi

Tujuan skripsi ini yaitu untuk mengevaluasi pengaruh fortifikasi sari buah nanas terhadap kandungan protein produk olahan pangan seperti tempe berdasarkan standar SNI 3144: 2015 kadar proteinnya minimal 15%, tahu berdasarkan standar SNI 01-3142-1998 kadar proteinnya minimal 9,0%, dan kecap berdasarkan standar SNI 01-4271-1996 kadar proteinnya minimal 5%.

1.3 Luaran Skripsi

Publikasi di Jurnal Teknologi Pangan SINTA 4 (empat) dengan status *submit* dengan judul “Pengaruh Fortifikasi Sari Nanas Terhadap Kandungan Protein Produk Olahan Pangan”.

