

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan Indonesia identik dengan makanan pendamping berupa sambal. Pengertian saus sambal menurut BSN yang mengeluarkan SNI 01-2976-2006 adalah saus yang berasal dari cabai (*Capsicum sp*) matang dan baik dengan atau tanpa adanya tambahan bumbu makanan lain yang diizinkan. Di Indonesia terdiri dari berbagai macam sambal, baik sambal mentah atau sambal matang seperti sambal matah, sambal bajak, sambal roa, sambal ganja, dan masih banyak yang lain (Situngkir, 2015). Sambal mentah memiliki umur simpan yang singkat, yang akan menurunkan kualitas dari sambal. Oleh karena itu, pembahasan kali ini akan fokus pada produk sambal bajak, yaitu jenis sambal yang melalui pemasakan (penggorengan). Pengertian sambal bajak berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah sambal yang terdiri dari cabai, bawang merah, kemiri, garam, gula dan santan yang dimasak sampai airnya menguap. Menurut Tim Dapur Demedia (2010), bahan awal dilakukan penumisan lalu dihaluskan dan dilakukan penggorengan menggunakan sisa minyak goreng penumisan.

Diantara beberapa resep yang ada, menyebutkan bahwa jika menginginkan sambal berdaya simpan lama diperlukan minyak goreng yang banyak selama pemasakan dan setidaknya sambal tercelup dalam minyak selama penyimpanan. Tetapi teori yang menyatakan pengaruh kualitas terhadap minyak goreng selama pemasakan yang dapat meningkatkan umur simpan belum banyak dibahas. Hal ini menjadi dasar dalam pemilihan topik skripsi ini. Dalam penelitian ini menggunakan faktor jenis dan konsentrasi. Minyak goreng yang digunakan ada 3 macam yaitu, minyak goreng sawit, minyak goreng kelapa dan minyak goreng jagung. Konsentrasi yang digunakan adalah 40% (40 ml/100 gram bahan), 50% (50 ml/100 gram bahan) dan 60% (60 ml/100 gram bahan). Dasar penentuan konsentrasi ini disesuaikan dengan seberapa banyak minyak dapat terserap dalam sambal dan perlindungannya terhadap kualitas sambal bajak.

Penggunaan ketiga jenis minyak ini karena mudah didapatkan di toko-toko sekitar dan sudah mewakili sifat asam lemak jenuh serta asam lemak tidak jenuh. Asam lemak jenuh (*saturated fatty acids*) adalah asam lemak yang memiliki ikatan tunggal

pada rantai hidrokarbonnya (Talbot, 2016). Asam lemak jenuh yang paling dominan di minyak goreng sawit adalah asam palmitat (Dewi *et al.*, 2013) dan yang ada pada minyak kelapa adalah asam laurat (Dhofir *et al.*, 2017). Minyak jagung dominan mengandung asam lemak tidak jenuh berupa asam linoleat dan asam linolenat Asam lemak tidak jenuh adalah asam yang tidak memiliki ikatan rangkap pada rantai hidrokarbonnya (Talbot, 2016). Pemilihan jenis dan konsentrasi yang tepat diharapkan dapat mempertahankan kualitas sambal bajak selama sambal bajak yang disimpan.

Umur simpan adalah waktu tenggang suatu produk masih dapat diterima dan aman untuk dikonsumsi konsumen dengan kondisi yang telah ditentukan. Pengukuran daya simpan yang akan dilakukan menggunakan metode konvensional. Studi ini akan mengevaluasi kualitas sambal bajak dengan cara pengujian perubahan warna, kadar air, bilangan peroksida, bilangan asam lemak bebas dan jumlah mikroorganisme dengan TPC (*Total Plate Count*) yang disimpan selama 30 hari dengan pengujian setiap hari ke-0, ke-5, ke-10, ke-15 dan ke-30.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah penggunaan jenis minyak goreng dapat memengaruhi kualitas sambal bajak selama penyimpanan?
2. Apakah penggunaan konsentrasi minyak goreng dapat memengaruhi kualitas sambal bajak selama penyimpanan?
3. Apakah interaksi penggunaan konsentrasi dan jenis minyak goreng dapat memengaruhi kualitas sambal bajak selama penyimpanan?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui pengaruh penggunaan jenis minyak goreng terhadap kualitas sambal bajak selama penyimpanan.
2. Untuk mengetahui pengaruh penggunaan konsentrasi minyak goreng terhadap kualitas sambal bajak selama penyimpanan.
3. Untuk mengetahui adanya interaksi konsentrasi dan jenis minyak goreng terhadap kualitas sambal bajak selama penyimpanan.

1.4 Manfaat

1. Memberikan alternatif penggunaan jenis minyak goreng untuk pembuatan sambal bajak.
2. Memberikan alternatif penggunaan konsentrasi minyak goreng untuk pembuatan sambal bajak.

1.5 Hipotesis

1. Diduga jenis minyak goreng yang digunakan dapat memengaruhi kualitas sambal bajak selama penyimpanan.
2. Diduga konsentrasi minyak goreng yang digunakan dapat memengaruhi kualitas sambal bajak selama penyimpanan.
3. Diduga terdapat interaksi antara jenis dan konsentrasi minyak goreng dapat memengaruhi kualitas sambal bajak selama penyimpanan.