

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Katak merupakan komoditas yang sangat penting, baik untuk konsumsi dalam negeri maupun ekspor. Hewan ini sangat digemari, terutama di negara-negara Eropa, Amerika dan beberapa negara Asia. Selain rasanya enak, kandungan gizi katak juga cukup tinggi. Tidak mengherankan bila permintaan katak dari negara-negara tersebut setiap tahunnya terus meningkat (Arie, 1999).

Sebagian besar katak diekspor dalam bentuk beku dan hanya bagian pahunya saja. Namun, ada pula eksportir yang mengekspor dalam keadaan hidup, terutama ke negara-negara tetangga terdekat seperti Malaysia dan Singapura (Arie, 1999). Pada tahun 1974-1979, Indonesia menempati 75% dari total impor katak dunia. Demikian juga dari data impor paha katak negara MEE (Masyarakat Ekonomi Eropa) sebanyak 82,1% dipasok dari Indonesia, India, dan Bangladesh (Susanto, 1994). Di dalam negeri sendiri, katak biasanya dikonsumsi oleh masyarakat Tionghoa dan mudah didapat di restoran-restoran di kota-kota besar.

Pengolahan daging katak merupakan cara yang penting dalam distribusi dan penyimpanan bahan pangan tersebut. Pengolahan dan pengawetan merupakan suatu cara untuk menghambat perubahan-perubahan yang menyebabkan daging katak tidak dimanfaatkan lagi sebagai bahan pangan atau yang menurunkan beberapa aspek mutunya. Tujuan utama pengolahan daging katak adalah menambah keragaman pangan, memperoleh pangan yang berkualitas tinggi, tahan selama penyimpanan, meningkatkan nilai tukar dan meningkatkan daya guna

bahan mentahnya. Salah satu produk baru adalah abon katak, karena belum ditemukan adanya abon katak dipasaran.

Abon merupakan daging kering yang telah dicabik-cabik menjadi serat-serat yang halus dan umumnya dibuat dari daging sapi (Astawan dan Astawan, 1988), oleh sebab itu abon sapi lebih dikenal oleh masyarakat luas. Selain itu abon juga dibuat dari daging kerbau, daging kelinci, dan daging ayam (Anonim, 1991). Pembuatan abon merupakan salah satu alternatif pengolahan daging katak untuk penganeekaragaman produk abon.

Prinsip dasar pembuatan abon katak adalah melalui beberapa tahapan proses yaitu pemasakan (pengukusan atau perebusan), penggilingan serta penggorengan. Sebelum memasuki tahapan tersebut dilakukan penyiapan bahan dasar serta bumbu-bumbunya.

Proses pembuatan abon belum dibakukan, karena banyak cara dan bumbu yang ditambahkan sehingga terdapat variasi macam dan jumlah bumbu yang digunakan, hal ini menyebabkan kualitas abon beranekaragam terutama dalam hal rasa dan warna. Prinsip pembuatan abon adalah perebusan daging, penyeratan, pencampuran bumbu, gula merah, garam dan penggorengan minyak sampai kering (Astawan dan Astawan, 1988). Saat proses pembuatan abon, gula mengalami reaksi *maillard* sehingga menimbulkan warna kecoklatan yang dapat menambah kelezatan pada produk abon. Gula memberikan kenampakan dan flavor pada abon yang dihasilkan (Fachruddin, 1997).

Tekstur serat yang alot dapat diatasi dengan proses pengukusan. Dipilih proses pengukusan karena mudah untuk dilakukan, waktu yang relatif singkat

antara 10-40 menit dan tidak mengeluarkan biaya yang tinggi. Pengukusan bertujuan untuk membuat tekstur bahan menjadi empuk, kondisi tekstur bahan yang empuk mudah dicabik-cabik menjadi serat-serat yang halus. Lama pengukusan dan tinggi suhu antara 90-95⁰C. Suhu yang terlalu tinggi akan menyebabkan penurunan mutu rupa dan tekstur bahan (Fachruddin, 1997). Sampai saat ini belum diketahui lama waktu yang tepat untuk melakukan pengukusan terhadap bahan dasar, sehingga didapatkan abon katak yang tidak mengurangi atau merusak kandungan gizi serta dapat mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap abon katak yang dihasilkan.

Penelitian ini menggunakan jenis katak lembu (*Rana catesbiana* Shaw.) atau *bullfrog*, karena mengandung protein 17,1%, lemak 0,63%, air 75,63%, dan abu 2,36% (Arie, 1999). Selain kandungan gizinya, katak lembu memiliki berbagai kelebihan diantaranya adalah mudah beradaptasi di lingkungan budi daya, ukurannya lebih besar, pertumbuhannya lebih cepat, dan tidak tergantung pada pakan alami atau bisa diberi makanan tambahan (Susanto, 1994). Harganya pun cukup terjangkau yaitu Rp. 35.000 per kilogram.

Penelitian yang mengkaji tentang potensi katak sebagai pangan olahan yaitu abon belum pernah dilakukan, namun penelitian ini merupakan modifikasi dari penelitian yang pernah dilakukan oleh Rosyidi dkk., (2002) yaitu tentang kajian pencoklatan non-enzimatis dan mutu organoleptik abon daging ayam pada berbagai tingkat penambahan gula dan garam. Penelitian yang dilakukan Rosyidi dkk., (2002) menunjukkan bahwa tingkat penambahan gula 5% dan garam 1%

akan menghasilkan abon dengan rata kesukaan konsumen terhadap rasa, warna tertinggi dan nilai pencoklatan non-enzimatis optimum.

Maka melalui penelitian ini diharapkan akan mendapatkan kadar gula yang tepat dengan memvariasikan penggunaan kadar gula yaitu sebanyak 3, 5, dan 7% serta lama pengukusan selama 10, 20, dan 30 menit pada pembuatan abon katak lembu. Hasil penelitian ini akan sangat berguna khususnya dalam usaha untuk produksi abon katak lembu dengan kualitas abon yang baik.

B. Perumusan Masalah

Permasalahan yang perlu diteliti adalah:

1. Apakah dengan penambahan kadar gula dan lama pengukusan yang berbeda dapat berpengaruh terhadap kualitas abon katak lembu yang dihasilkan?
2. Berapa variasi kadar gula dan lama pengukusan yang optimal pada pembuatan abon katak lembu?

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui perbedaan pengaruh variasi kadar gula dan lama pengukusan yang berbeda terhadap kualitas abon katak lembu yang dihasilkan.
2. Mendapatkan variasi kadar gula dan lama pengukusan yang optimal untuk membuat abon katak lembu dengan kualitas baik.

D. Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis katak lembu dan memberikan informasi ilmiah tentang pengaruh variasi kadar gula yang berbeda dan lama pengukusan yang optimal terhadap sifat fisik, kimia dan mikrobiologis yaitu abon katak lembu yang diproduksi, sehingga produk yang dihasilkan dapat digunakan sebagai alternatif penganeekaragaman produk abon dengan kualitas serta bernilai ekonomis tinggi.

