

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengolahan bahan pangan banyak dilakukan untuk memperpanjang umur simpan, meningkatkan nilai estetika dan nilai ekonomis. Seiring dengan kemajuan teknologi yang ada, produk berbahan dasar daging dapat diolah menjadi produk makanan yang menarik dan mampu meningkatkan nilai jual. Salah satunya adalah mengolah sate lalat menjadi sate lalat instan. Makanan instan didefinisikan sebagai makanan yang memberikan kenyamanan bagi konsumen dan membantu mengurangi waktu persiapan dan pemasakan di mana waktu yang diperlukan yang tidak lama untuk mempersiapkan makanan hingga makanan tersebut siap disajikan (Zahrul-lail 2017). Menurut Widodo (2013) makanan instan merupakan produk olahan pangan yang dikemas, mudah disajikan, praktis atau diolah dengan cara sederhana. Makanan instan biasanya berupa lauk-pauk dalam kemasan seperti mie instan, nugget dan lain-lain.

Sate lalat merupakan makanan khas Madura yang lebih tepatnya berada di Kabupaten Pamekasan. Sate lalat adalah sate yang berbahan dasar daging (ayam, kambing, kelinci) seperti sate pada umumnya namun ukurannya lebih kecil dan bumbu kacang yang sangat kental (https://id.wikipedia.org/wiki/Sate_lalat 2019). Sate lalat merupakan salah satu produk pangan yang berasal dari olahan daging. Daging merupakan produk pangan yang berasal dari hewan yang bersifat mudah rusak dan merupakan media yang baik untuk berkembangannya mikroba karena daging memiliki kandungan gizi yang lengkap sehingga sangat digemari oleh mikroorganisme baik patogen (menyebabkan sakit) maupun mikroorganisme yang menyebabkan pembusukan (Fitrianti 2017). Bahan olahan pangan yang berbahan dasar daging memiliki daya tahan yang terbatas sehingga memerlukan penanganan untuk meningkatkan dan mempertahankan kualitas daging melalui pengolahan dan penanganan yang lebih baik sehingga dapat mengurangi kerusakan, pembusukan selama penyimpanan dan memperpanjang umur simpan produk pangan (Muntikah dan Razak 2017).

Ukuran sate yang lebih kecil membuat sate lalat lebih cepat matang dibanding dengan sate pada umumnya. Menurut Adiyastiti *et al.* (2014) ketebalan sate akan mempengaruhi tingkat kematangan sate. Daging yang diiris akan

mempercepat kematangan karena proses penguapan airnya banyak. Sate dengan daging yang diiris tebal akan mengalami proses kematangan yang relatif lama karena proses penguapan air sedikit. Sate lalat ini juga memiliki kelebihan berupa penggunaan kacang sangrai yang dihaluskan sebagai komponen bumbu. Menurut Haryanti (2006), bumbu digunakan untuk meningkatkan cita rasa pada makanan sehingga akan menimbulkan efek selera dan memberikan ciri khas tersendiri pada bahan pangan tersebut.

Sate lalat instan pada penelitian ini merupakan inovasi produk olahan yang dikemas menggunakan kemasan vakum dengan tujuan memperpanjang umur simpan. Sate lalat dikemas dengan kemasan *aluminium foil* dan plastik *high density polyethylene* (HDPE) Metode *Quality Function Deployment* (QFD) diterapkan pada pengembangan produk ini. Penerapan metode ini diharapkan dapat menerjemahkan kebutuhan konsumen dan kebutuhan konsumen terhadap sate lalat instan, sehingga produk sate lalat instan dapat memenuhi kepuasan konsumen. Metode ini akan memberikan gambaran secara jelas dan rinci mengenai pengembangan produk sate lalat instan sesuai dengan kebutuhan konsumen yang selanjutnya dapat meningkatkan kualitas dalam proses produksi.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Kualitas Produk sate lalat instan seperti apakah yang dibutuhkan konsumen?
2. Atribut apa saja yang harus diperhatikan dalam proses pengembangan sate lalat instan ini?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. untuk mengetahui kualitas produk sate lalat instan yang dibutuhkan konsumen.
2. untuk mengetahui atribut yang harus diperhatikan dalam proses pengembangan sate lalat instan.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. dapat menjadi landasan bagi pedagang sate lalat dalam menginovasi produk sate lalat tersebut
2. dapat memberikan informasi kepada masyarakat perlunya pengembangan produk sate lalat instan
3. dapat mendorong masyarakat untuk melakukan pengembangan produk-produk olahan yang sudah ada.