

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Siput “Brungeng” (*Telescopium telescopium*) adalah salah satu jenis hewan air tawar yang memiliki potensi besar sebagai sumber bahan pangan alternatif di Indonesia. Siput brungeng merupakan salah satu spesies siput air tawar yang tersebar di wilayah Asia Tenggara, termasuk di Indonesia (Asriani, 2018). Siput brungeng memiliki ukuran tubuh yang cukup besar dan kandungan nutrisi yang cukup tinggi, seperti protein, lemak, karbohidrat, dan mineral. Selain itu, ketersediaan siput brungeng di Indonesia cukup melimpah dan mudah ditemukan di perairan tawar seperti sungai, danau, dan rawa-rawa (Darmanto, 2019).

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Fauziyah *et al.*, (2020), siput brungeng (*Telescopium telescopium*) dapat ditemukan di perairan tawar dan payau di Provinsi Kepulauan Riau. Siput brungeng ini hidup di berbagai jenis habitat, seperti sungai, rawa-rawa, danau, kolam, dan muara sungai dengan substrat dasar yang berlumpur dan banyak vegetasi air. Faktor lingkungan, seperti suhu air, kadar oksigen, pH, dan keberadaan makanan juga mempengaruhi keberadaan siput “Brungeng” di perairan tawar dan payau di Provinsi Kepulauan Riau (Fauziyah *et al.*, 2020).

Meskipun demikian, penggunaan siput brungeng sebagai bahan baku makanan masih sangat terbatas. Kebanyakan masyarakat Indonesia masih cenderung mengonsumsi daging hewan darat seperti sapi, ayam, dan kambing sebagai sumber protein. Selain itu, masih terdapat beberapa kendala dalam pengolahan dan pemasaran produk makanan olahan dari siput brungeng, seperti kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan, serta kurangnya pengembangan produk olahan yang inovatif dan bervariasi (Darmanto, 2019).

Penelitian mengenai potensi siput brungeng sebagai bahan baku dalam diversifikasi produk makanan olahan merupakan hal yang penting untuk dilakukan. Mengembangkan produk makanan olahan dari siput brungeng, diharapkan dapat memberikan alternatif pengganti daging sapi yang lebih murah dan mudah didapat, serta meningkatkan nilai tambah bagi peternak dan produsen makanan olahan di Indonesia (Asriani, 2018).

Upaya untuk mengembangkan produk makanan olahan dari siput brungeng, perlu dilakukan penelitian mengenai teknik pengolahan dan formulasi produk yang tepat, serta upaya untuk meningkatkan kualitas dan daya simpan produk olahan tersebut. Selain itu, penelitian ini juga dapat membuka peluang pasar baru bagi produk makanan olahan dari Siput “Brungeng”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pemanfaatan siput “Brungeng” sebagai bahan baku dalam diversifikasi produk makanan olahan pengganti *patty* daging sapi ?
2. Bagaimana karakteristik fisik, nutrisi, dan cita rasa produk makanan olahan dari siput “Brungeng” sebagai pengganti *patty* daging sapi ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui potensi siput brungeng sebagai bahan baku dalam diversifikasi produk makanan olahan pengganti *patty* daging sapi.
2. Menganalisis karakteristik fisik, nutrisi, dan cita rasa produk makanan olahan dari Siput “Brungeng” sebagai pengganti *patty* daging sapi.
3. Untuk mengetahui kadar Proksimat (air, abu, protein, lemak dan karbohidrat) pada produk *patty* Siput “Brungeng” (*Telescopium telescopium*)

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan informasi mengenai potensi siput brungeng sebagai bahan baku dalam diversifikasi produk makanan olahan pengganti *patty* daging sapi.
2. Memberikan rekomendasi bagi produsen makanan olahan untuk mengembangkan produk makanan olahan dari siput brungeng sebagai pengganti *patty* daging sapi.
3. Memberikan alternatif daging sapi yang lebih murah dan mudah didapat bagi konsumen.