

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada umumnya masyarakat Indonesia tahu dan pernah mengonsumsi produk olahan daging yang berbentuk bulat-bulat yang biasa disebut dengan bakso. Bahkan produk ini termasuk salah satu produk yang paling banyak disukai orang, mulai dari usia anak-anak hingga usia lanjut (Wibowo, 2006). Bakso tergolong lezat, bergizi tinggi, dapat disantap sebagai lauk pauk dan hidangan pada suhu kesempatan tak terbatas, misalnya menu pesta, menu arisan, menu rapat, dan lain sebagainya. Secara praktis, proses pembuatan bakso relatif mudah dan dapat dilakukan oleh siapa saja. Dilihat dari peluang usaha, bakso merupakan produk makanan dengan peluang bisnis yang menjanjikan berdasarkan tingkat konsumsi bakso yang tinggi dimasyarakat. Dilihat dari kandungan gizinya, bakso dapat digunakan sebagai sarana pendukung pemenuhan kebutuhan gizi mengingat bakso mengandung protein yang cukup tinggi.

Bakso merupakan produk makanan yang berbentuk bulatan yang diperoleh dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50 % dari total adonan) dengan proses pencampuran daging, pembuatan adonan, pembuatan bakso, dan pencetakan bakso. Ditinjau dari aspek gizi, bakso merupakan makanan yang mempunyai protein hewani, mineral, dan Vitamin yang tinggi (Usmiati,2010). Bakso merupakan produk olahan daging yang sudah dikenal luas dan disukai oleh masyarakat Indonesia sebagai makanan yang dianggap murah dan disukai oleh semua lapisan masyarakat baik anak-anak, remaja, maupun orang tua. Bakso tidak hanya digemari oleh remaja akan tetapi juga oleh segala umur dan sudah menyebar keseluruh pelosok Indonesia (Soekarto, 1990).

Daging ayam merupakan salah satu hasil ternak yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Pengolahan dan pengawetan daging bertujuan untuk memperpanjang daya simpan dan untuk meningkatkan cita rasa

yang sesuai dengan selera konsumen serta dapat mempertahankan nilai gizinya sehingga diharapkan dapat memperluas rantai pemasaran daging olahan tersebut. Salah satu cara pengolahan dan pengawetan daging yaitu dendeng (Soeparno, 2005). Definisi dari Standar Nasional Indonesia menyebutkan bahwa bakso daging ayam merupakan makanan berbentuk bulatan atau lainnya yang diperoleh dari campuran daging ternak, pati, sereal, sayur-sayuran, umbi-umbian dan sebagainya dengan atau tanpa penambahan bahan makanan yang diijinkan (BSN, 2008).

Daging ayam dikenal memiliki kandungan gizi yang cukup baik karena mengandung protein, air, mineral, dan Vitamin. Selain itu, daging ayam juga memiliki rasa dan aroma yang enak dan disukai banyak orang sehingga daging ayam dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan. Nilai manfaat daging meningkat dengan dimasak, digoreng, disate, diasap, dan diolah menjadi produk lain yang menarik antara lain kornet, sosis, dendeng, abon, nugget, dan bakso

Buah sukun memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi tersebut dapat digunakan sebagai makanan pokok alternatif. Buah sukun juga mengandung mineral dan vitamin yang lebih lengkap dibandingkan dengan beras, tetapi memiliki kandungan kalori yang rendah lebih rendah dibandingkan beras dan singkong sehingga dapat digunakan sebagai makanan untuk diet. Masyarakat pada umumnya kurang dapat memanfaatkan buah sukun yang harganya relatif murah ini, kebanyakan masyarakat mengolah sukun dengan cara digoreng ataupun dijadikan keripik sukun. Buah sukun tidak dapat tahan lama setelah dipetik, sehingga memerlukan suatu perlakuan khusus yang dapat membuat sukun lebih tahan lama. Buah sukun apabila disimpan dalam waktu yang lama (lebih dari 7 hari), akan menjadi matang dan bertekstur lembek. Untuk mencegah terjadinya pematangan dan penurunan kualitas sukun tersebut, maka perlu adanya usaha pemutusan mata rantai metabolisme sukun yang antara lain dapat dilakukan dengan mengolahnya (merebus, menggoreng, atau dengan mengeringkannya).

Bentuk awetan kering buah sukun dapat diproses menjadi beberapa macam produk, antara lain gaplek sukun, tepung sukun, dan pati sukun. (Ir. M. Lies Suprpti, 2002 :14). Salah satu cara yang digunakan untuk mengatasi jumlah sukun yang melimpah pada saat musimnya tiba adalah dengan cara membuat tepung sukun. Sukun yang telah dibuat menjadi tepung memiliki kandungan gizi yaitu karbohidrat sebanyak 78,9 gram, lemak 0,8 gram, dan protein sebanyak 3,6 gram (FAO-1972). Tepung sukun ini dapat dimanfaatkan secara keseluruhan karena kandungan gizi yang baik yang dimiliki oleh tepung sukun, salah satu pemanfaatan tepung sukun ini adalah dalam pembuatan bakso.

Tepung sukun mengandung amilopektin 77,48% dan amilosa 22,52% (Agustin, 2011) dan tepung tapioka mengandung amilopektin 83% dan amilosa 17% (Astuti, 2009). Menurut Suryaningsih (2011) amilopektin berperan penting terhadap produk sedangkan amilosa berperan dalam kekerasan produk.

Melihat beberapa kelebihan ini pada sukun maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang **“Pengaruh Substitusi Tepung Sukun pada Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Bakso Ayam”**.

2.1 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian adalah :

1. Apakah ada pengaruh kualitas bakso ayam dengan substitusi tepung sukun dengan persentase yang berbeda?
2. Manakah kualitas bakso daging ayam dengan substitusi tepung sukun yang terbaik ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, tekstur, dan kandungan kadar air?

3.1 Tujuan Penelitian

Dalam penelitian ini mempunyai tujuan yang penting untuk memberikan arah yang jelas dalam penelitian. Tujuan tersebut adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh kualitas bakso ayam dengan substitusi tepung sukun dengan presentase yang berbeda.

2. Untuk mengetahui kualitas bakso ayam dengan substitusi tepung sukun yang terbaik ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, tekstur, dan kandungan kadar air.

4.1 Manfaat Penelitian

1. Menambah pengetahuan dan membuka wawasan bagi mahasiswa tentang penggunaan tepung sukun dalam pembuatan bakso.
2. Untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan teknologi yang telah diperoleh dalam kegiatan pembelajaran.
3. Sebagai sumber informasi bagi masyarakat bahwa tepung sukun juga bisa dapat digunakan dalam pembuatan bakso.