

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang sangat kaya akan hasil laut dan jenis makanan. Keanekaragaman sumber pangan yang sangat potensial tersebut meliputi pangan sumber karbohidrat, sumber protein nabati atau hewani. 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 dihidangkan 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.

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 remaja akan tetapi juga oleh segala umur dan sudah menyebar keseluruh pelosok Indonesia (Soekarto, 1990).

Di kalangan masyarakat selain bakso dari daging sapi, daging ayam juga terdapat bakso ikan. Selama ini masyarakat membuat bakso dari ikan raja, ikan nila. Namun pada penelitian ini penulis ingin membuat bakso dari ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*).

Ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) merupakan salah satu jenis ikan yang banyak disukai oleh masyarakat. Karakteristik ikan ini, berdaging putih, tebal, tidak banyak mengandung duri, cocok dibuat bakso, memiliki kandungan aktin dan miosin cukup tinggi sehingga tekstur bakso yang dihasilkan bagus. Ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) merupakan ikan pelagis besar dan dapat dimanfaatkan untuk beberapa pengolahan hasil perikanan seperti bakso ikan.

Bahan dasar tepung pembuatan bakso adalah tepung tapioka dan bahan tambahan lainnya, pada penelitian kali ini menggunakan bahan pangan lain yaitu tepung beras ketan putih sebagai pengganti tepung tapioka. Beras ketan putih adalah bahan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Beras ketan merupakan salah satu bahan pangan yang biasa dikonsumsi sebagai makanan pokok atau olahan menjadi tepung untuk aneka kue dan makanan, selain itu beras ketan sangat bermanfaat bagi kesehatan yang berguna mengatur metabolisme normal lemak, untuk pertumbuhan dan pembentukan tulang serta gigi.

Beras ketan merupakan beras yang memiliki kandungan amilopektin yang tinggi sehingga dapat memberikan tekstur lengket (sticky) atau pulen jika di masak. Sedangkan kandungan amilosa, fraksi penting pati lainnya, sangat rendah berkisar antara dari 0-2%. Oleh karena kandungan amilosa tersebut beras ketan banyak dimanfaatkan dalam olahan makanan berstruktur lunak dan liat (Haryadi, 2006). Kadar amilopektin yang tinggi menyebabkan tepung beras ketan putih sangat mudah mengalami gelatinisasi bila ditambahkan dengan air dan memperoleh

perlakuan pemanasan. Hal ini terjadi karena adanya pengikatan hydrogen dan molekul-molekul tepung beras ketan putih (*gel*) bersifat kental (Suprpto, 2006).

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DENGAN TEPUNG BERAS KETAN TERHADAP KUALITIS BAKSO IKAN “**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana perubahan kualitas bakso ikan yang ditambahkan dengan tepung beras ketan dengan konsentrasi yang berbeda?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka tujuan dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui kualitas bakso ikan yang ditambahkan dengan tepung beras ketan dengan konsentrasi yang berbeda.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Menambah pengetahuan dan membuka wawasan bagi mahasiswa tentang penggunaan tepung beras ketan dalam pembuatan bakso ikan.
2. Dapat memberikan informasi kepada masyarakat bahwa tepung beras ketan juga dapat digunakan dalam pembuatan bakso.
3. Untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan teknologi yang telah diperoleh dalam kegiatan pembelajaran.