

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakso merupakan suatu produk olahan daging yang cukup digemari oleh masyarakat dalam bentuk emulsi dengan lemak sebagai komponen atau zat yang teremulsi serta protein dan air sebagai komponen atau zat pengemulsinya (Astawan, 1989). Hal ini terbukti dengan berkembang dan menyebarnya bakso di berbagai kota dengan berbagai variasi, baik dari segi ukuran, bentuk ataupun dari bahan dasarnya yang disesuaikan dengan situasi kebutuhan.

Perkembangan bakso yang ditinjau dari diversifikasi bahan dasar terdiri dari penggunaan bahan baku daging sapi, daging babi, daging ayam, dan daging ikan. Dengan demikian konsumen mempunyai banyak pilihan sesuai dengan selera. Bagi produsen, penganekaragaman bahan baku bakso akan sangat menguntungkan karena berarti tidak hanya bergantung pada satu jenis bahan baku saja.

Salah satu ternak potong lain yang dapat dimanfaatkan adalah daging yang berasal dari hewan unggas yaitu kalkun. Daging kalkun ini merupakan salah satu jenis unggas yang mempunyai karakteristik dengan rasa yang hampir sama dengan ayam.

Pada umumnya daging kalkun dikelompokkan menjadi 4 jenis yaitu: "dark meat" (dari bagian leher, paha, sayap, dan punggung), *white meat* (dari bagian dada), *skin* (bagian kulit), dan *mechanical deboned turkey meat/MDTM*

(serpihan daging dekat tulang yang dipisahkan secara mekanik). Dari ke-4 jenis daging kalkun diatas yang sering dimanfaatkan baik secara langsung maupun dalam bentuk olahan daging adalah *white meat*, hal ini dikarenakan *white meat* mempunyai serat daging yang lebih halus dibandingkan daging kalkun berwarna gelap. Oleh karena itu penggunaan daging kalkun bagian dada sebagai bahan baku bakso diharapkan mampu menghasilkan tekstur yang halus.

Penggunaan *white meat* sebagai bahan baku pembuatan bakso ini meskipun akan menghasilkan tekstur yang halus tetapi mempunyai kelemahan. Kelemahan dari *white meat* ini adalah kandungan lemak yang sangat rendah, karena adonan bakso merupakan sistem emulsi yang memerlukan lemak dalam jumlah yang cukup untuk membentuk emulsinya. Oleh karena itu perlu ditambahkan lemak.

Penambahan lemak diambil dari bagian tubuh kalkun lain yang dapat dimanfaatkan, yaitu bagian kulit. Selain berfungsi sebagai penambah lemak dalam pembuatan bakso, kulit juga diharapkan mampu memberikan rasa dan aroma khas yang menonjol dari daging kalkun. Penambahan kulit kalkun harus sesuai dengan proporsi yang ada, karena bila penambahan terlalu tinggi akan dihasilkan bakso dengan tekstur yang lunak. Begitu juga sebaliknya, jika penambahan kulit kalkun yang terlalu rendah akan dihasilkan bakso dengan tekstur yang keras.

1.2. Rumusan Masalah

Permasalahan yang dihadapi dalam pembuatan bakso dengan menggunakan *white meat* dan *skin turkey* adalah: pada tingkat berapa proporsi *white meat* dan kulit yang sesuai agar diperoleh bakso yang dapat diterima oleh konsumen?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan proporsi *white meat* dan *skin turkey* pada pembuatan bakso kalkun sehingga dapat diterima/disukai konsumen.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi-informasi tentang sifat-sifat fisik, kimia, dan organoleptik serta memperkenalkan bakso kalkun kepada konsumen dengan proporsi yang ada.