

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Bakso merupakan makanan yang digemari oleh semua kalangan masyarakat dari berbagai usia karena rasanya yang enak dan bergizi. Bahan dasar yang biasanya digunakan untuk membuat bakso adalah daging sapi, ayam atau ikan. Bakso yang banyak dijual dipasaran biasanya berbahan dasar daging sapi. Namun, ada pula yang membuat bakso menggunakan daging ayam karena harganya yang relatif murah, teksturnya lebih lembut dan halus (Montolalu dkk., 2013). Daging ayam yang digunakan adalah daging ayam broiler, karena ayam broiler merupakan ayam pedaging sehingga daging yang didapatkan lebih banyak dan harganya relatif lebih murah jika dibandingkan dengan ayam kampung (buras). Selain itu, ayam broiler memiliki daging yang lebih lembut. Bagian yang digunakan dalam pembuatan bakso adalah bagian dada karena dada ayam termasuk dalam otot putih sehingga tidak banyak mengandung pigmen mioglobin (Kosawara, 2009) yang dapat mempengaruhi warna bakso. Selain itu, daging bagian dada memiliki tekstur yang lebih empuk karena serat-serat yang lebih halus daripada paha ayam (Winda dkk., 2016). Pembuatan bakso pada umumnya menggunakan daging, es batu, tepung tapioka, STPP, garam dan bumbu lainnya (Ahmadi dkk., 2007).

Proses pembuatan bakso dilakukan dengan cara menggiling daging yang digunakan lalu mencampurkannya dengan tepung dan bumbu, kemudian dibentuk bulat seperti bola dan direbus dalam air panas (Montolalu dkk., 2013). Dasar pembuatan bakso adalah teknik restrukturisasi yang dapat meningkatkan kualitas daging dengan potongan potongan daging yang disatukan kembali dengan ukuran yang lebih besar

serta memiliki nilai gizi (Wirawan dkk., 2016). Dalam proses pembuatannya bakso memiliki tambahan bahan sebagai pengikat (*binder*) dan pengisi (*filler*).

Penambahan *binder* biasanya berasal dari bahan yang berprotein, karena fungsinya yang digunakan sebagai pengikat daging yang telah dihancurkan, membentuk struktur dan berperan sebagai *emulsifier* antara air dan lemak (Ahmadi dkk., 2007). Penambahan *filler* pada pembuatan bakso digunakan untuk meningkatkan daya ikat air, menurunkan susut masak, memperbaiki emulsi dan dapat membentuk gel memberikan kekenyalan, kekakuan dan kepadatan (Usmiati, 2009). Pada umumnya bahan yang digunakan sebagai pengikat seperti susu skim dan bahan pengisinya seperti tapioka. Pada penelitian tepung biji nangka dan tapioka memiliki peran sebagai *filler*.

Biji nangka yang selama ini hanya sebagai hasil samping ternyata memiliki banyak manfaat. Pemanfaatan biji nangka biasanya hanya direbus dan dimakan dapat dimanfaatkan patinya dengan cara menepungkan biji nangka tersebut. Penepungan biji nangka ini juga dapat memperpanjang umur simpannya. Menurut Rahman (2018), tepung biji nangka mengandung abu 3,24%, protein 12,19%, lemak 1,12%, karbohidrat 71,05% dan serat kasar 2,74%. Tepung biji nangka memiliki kadar amilosa sebesar 15.72%-23.79% dan amilopektin sebesar 76.21%-84.28% (Ejiofor dkk., 2014) serta suhu gelatinisasi sekitar 63,57-83,11°C (Mukprasirt and Sajjaanantakul, 2004). Tapioka memiliki kadar amilosa sebesar 17% dan amilopektin sebesar 83% (Wattimena, 2013). Amilosa dan amilopektin yang terkandung dalam tepung memiliki peran dalam membentuk gel (Harikhman dkk., 2018). Kadar amilosa dan amilopektin pada tepung biji nangka memiliki kemampuan menyerap air yang tinggi. Biji nangka yang telah ditepungkan dapat berperan sebagai *filler* dalam pembuatan bakso

ataupun dalam pembuatan produk pangan restrukturisasi. Penambahan tepung biji nangka pada produk bakso ini bertujuan penganeekaragaman sumber pangan terutama pemanfaatan hasil samping nangka. Kombinasi tepung biji nangka dan tapioka diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pengisi yang baik.

Penambahan tepung biji nangka dapat mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptik bakso ayam yang dihasilkan. Proporsi tepung biji nangka dan tapioka yang digunakan sebanyak 2,5%:17,5%, 5%:15%, 7,5%:12,5%, 10%:10%, 12,5%:7,5%, 15%:5%, 17,5%:2,5%. Penambahan tepung biji nangka lebih dari 17,5% menyebabkan tekstur bakso yang dihasilkan cenderung kurang kenyal. Oleh karena itu, dilakukan penelitian tentang proporsi tepung biji nangka dan tapioka terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakso ayam.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi tepung biji nangka dan tapioka terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakso ayam?
2. Berapakah proporsi tepung biji nangka dan tapioka yang menghasilkan bakso ayam yang paling disukai secara organoleptik ?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui proporsi tepung biji nangka dan tapioka terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakso ayam.
2. Mengetahui proporsi tepung biji nangka dan tapioka yang menghasilkan bakso ayam yang paling disukai secara organoleptik

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini digunakan untuk penganekaragaman sumber pangan yang berasal dari hasil samping buah nangka dan pemanfaatan tepung biji nangka sebagai *filler* pada bakso ayam.