

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakso merupakan makanan jajanan yang sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia. Hal ini tercermin dari banyaknya penjual mie bakso, mulai dari rumah makan-rumah makan mewah maupun warung-warung di pinggir jalan (Astawan dan Astawan, 1989). Selain itu, bakso juga merupakan salah satu sumber protein. Hal ini terlihat dari bahan baku bakso yang terbuat dari daging ayam, babi, sapi, maupun ikan. Keberadaan bakso yang telah memasyarakat ini, dapat dimaknai sebagai pertanda meningkatnya konsumsi protein di kalangan masyarakat luas.

Daging ikan yang digunakan sebagai salah satu bahan baku pembuatan bakso memiliki protein yang bergizi tinggi dan mudah digunakan sebagai pengganti daging ternak. Pada besar potongan yang sama, protein ikan kira-kira sama dengan kandungan protein daging ternak ataupun hasil hewani lainnya. Selain itu, pemanfaatan daging ikan dalam pembuatan bakso mempunyai beberapa keuntungan antara lain adalah hampir semua ikan merupakan sumber tiamin, riboflavin, dan niasin yang

berfungsi sebagai antipelagra serta sumber mineral (Winarno, 1993).

Ikan tenggiri dipakai sebagai bahan baku dalam proses pembuatan bakso ini dikarenakan banyak terdapat di dalam perairan Indonesia dan mudah didapatkan di pasaran sepanjang tahun. Selain itu, ikan tenggiri mempunyai karakteristik jaringan daging yang baik sehingga diharapkan dapat membentuk gel yang baik pula.

Menurut Astawan dan Astawan (1989), peralatan yang diperlukan dalam pembuatan bakso ini bervariasi, mulai dari yang sangat sederhana sampai yang serba mesin. Hal ini tergantung dari skala usaha yang dilakukan. Untuk skala besar, tentunya lebih efisien apabila menggunakan mesin-mesin. Penggunaan mesin-mesin ini akan menjamin keseragaman bentuk, ukuran, serta kualitas bakso yang dihasilkan.

Kualitas bakso dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain : mutu dan jenis bahan baku, mutu dan macam bahan pembantu, perbandingan bahan baku dan bahan pembantu dalam adonan, metode pemasakan, dan mesin-mesin yang digunakan. Bahan pembantu yang dimaksud adalah bumbu-bumbu dan jenis tepung yang ditambahkan dalam adonan bakso (Astawan dan Astawan, 1989).

Pada kenyataannya, sebagian besar bakso-bakso yang dijual di pasaran bebas mengandung tepung berkadar relatif tinggi (>20 %). Oleh karena itu mengakibatkan terjadi penurunan kadar protein serta perubahan sifat

organoleptik bakso seperti rasa, bau, warna, dan tekstur. Salah satu alternatif untuk meningkatkan kadar protein, memperbaiki tekstur serta sifat organoleptik bakso ikan tenggiri adalah dengan penambahan kombinasi tepung tapioka dan tepung lupin sebagai bahan pengisi dalam pembuatan bakso ikan tenggiri .

Tepung lupin yang terbuat dari biji lupin (famili *Leguminosae*) memberikan beberapa keuntungan. Tepung lupin ini juga merupakan salah satu alternatif pengganti kacang kedelai (biji legume utama) yang digunakan sebagai konsumsi manusia. Keuntungan yang diperoleh dari mengkonsumsi biji lupin tersebut antara lain adalah kualitas kandungan protein, komposisi asam lemak, serat yang dapat dicerna, serta komposisi mineral yang relatif lebih baik dibandingkan dengan tepung kacang kedelai (Kyle, Petterson, dan Evans, 1991). Hal tersebut membuat tepung lupin menjadi alternatif yang menarik sebagai salah satu sumber protein nabati.

Permasalahan yang diteliti adalah berapa proporsi tepung tapioka dan tepung lupin yang ditambahkan dalam pembuatan bakso ikan tenggiri sehingga dapat menghasilkan bakso ikan tenggiri yang terbaik dilihat dari kadar protein, kadar air, intensitas warna, aktivitas air, tekstur, dan sifat organoleptik (rasa, bau, warna, dan tekstur).

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari tentang pengaruh penambahan kombinasi tepung tapioka dan tepung lupin terhadap kadar protein, kadar air, intensitas warna, A_w , tekstur dan sifat organoleptik pada bakso ikan tenggiri sehingga didapatkan bakso ikan tenggiri yang baik.