

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso merupakan salah satu produk daging yang tidak asing lagi yang digemari oleh masyarakat. Sebagian konsumen menyukai bakso terutama karena teksturnya yang kenyal jika dikunyah teksturnya lembut dan mempunyai cita rasa yang enak. Meskipun belum ada ketentuan atau standart, kriteria tersebut dapat dijadikan sebagai parameter kualitas bakso.

Menurut (Avianita, 1996) kualitas bakso sangat ditentukan oleh kualitas daging, jenis tepung yang digunakan, dan perbandingan banyaknya daging dan tepung yang digunakan dalam pembuatan adonan. Ditambahkan bahwa pemakaian jenis bahan tambahan yang digunakan, misalnya garam dan bumbu-bumbu juga berpengaruh terhadap kualitas bakso segar. Penggunaan daging yang berkualitas tinggi dan tepung yang baik dan penggunaan bahan makanan yang aman serta cara pengolahan yang benar akan memperoleh produk bakso yang berkualitas baik.

Bakso merupakan bentuk olahan daging yang merupakan bentuk emulsi lemak (Wibowo dan Singgih, 2006). Oleh karena itu komponen lemak di dalam produk olahan daging mempunyai peranan penting pada pembuatan tekstur, yaitu memberikan tekstur yang juiceness (empuk). Akan tetapi bakso yang dijual oleh para pedagang bakso mempunyai tekstur kenyal yang mendekati keras, hal ini disebabkan karena bahan baku bakso tersebut menggunakan bahan baku tepung tapioka dan daging saja. Peranan dari tepung tapioka sendiri adalah sebagai bahan pengental pada bakso. Oleh karena itu untuk memperbaiki tekstur pada bakso, maka perlu dicari solusi untuk mengatasi hal tersebut. Adapun cara yang digunakan dengan mensubstitusi tepung tapioka dengan tepung mocaf, tepung kedelai, dan tepung sagu, yang diharapkan mampu menurunkan tingkat kekerasan dan memperbaiki kualitas bakso dari segi fisik dan organoleptik.

Mocaf merupakan kepanjangan dari *Modified Cassava Flour* atau tepung singkong termodifikasi. Prinsip pembuatan mocaf adalah dengan memodifikasi sel

singkong secara fermentasi, sehingga menyebabkan perubahan karakteristik tepung yang dihasilkan lebih baik berupa naiknya viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi dan kemudahan melarut, warna lebih putih dan tidak berbau. Penggunaan tepung mocaf sebagai pengganti tepung tapioka karena tingkat viskositas atau kekentalan pada tepung tapioka sangat rendah dibanding tepung mocaf. Selain itu bakteri asam laktat pada tepung mocaf memodifikasi granular pati yang halus menjadi berlubang-lubang. Lubang-lubang itu memperkuat ikatan antar butiran sehingga adonan tidak gampang terputus.

Tepung kedelai menurut (Soeparno, 1994) merupakan bahan pengikat yang baik yang bertujuan untuk meningkatkan stabilitas emulsi, meningkatkan daya pengikat air meningkatkan cita rasa dan mengurangi pengerutan selama pemasakan. Bahan pengikat adalah material bukan daging, yang dapat meningkatkan daya pengikat air daging dan emulsifikasi lemak. Bahan pengikat mempunyai protein yang tinggi contoh dari bahan pengikat yang mempunyai protein tinggi adalah tepung kedelai.

Tepung sagu mengandung 21% amilosa dan 73% amilopektin dan pada konsentrasi yang sama tepung sagu memiliki daya viskositas yang tinggi dibandingkan dari larutan pati dari serelia lain. Hal ini berarti untuk mendapatkan daya viskositas yang tinggi dibutuhkan lebih sedikit tepung sagu di banding tepung serelia (Haryanto dan Pangloli, 1992) dengan daya viskositas yang kuat maka bisa mengikat air dan lemak sehingga akan menghasilkan adonan yang kenyal.

Dalam substitusi tepung tapioka dengan tepung mocaf, tepung kedelai dan tepung sagu sangat ditentukan dalam formulasi pembuatan bakso tersebut. Oleh karena itu perlu di lakukannya penelitian penggunaan tepung mocaf, tepung kedelai dan tepung sagu dalam pembuatan bakso yang tepat agar menghasilkan produk yang berkualitas baik dari segi fisik dan organoleptik dan diminati oleh masyarakat.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yang akan diteliti yaitu: Pengaruh substitusi tepung tapioka dengan tepung mocaf, tepung kedelai dan tepung sagu terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi.

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

- a. Mempelajari pengaruh substitusi tepung tapioka dengan tepung mocaf, tepung Kedelai dan tepung sagu terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi.
- b. Mengetahui hasil terbaik dari beberapa perlakuan penambahan tepung mocaf, tepung kedelai, dan tepung sagu pada pembuatan bakso daging sapi.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

- a. Memberikan upaya diversifikasi produk olahan daging.
- b. Mendapatkan formulasi yang tepat untuk pembuatan bakso daging sapi.