

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan salah satu hasil ternak yang biasa dikonsumsi masyarakat dalam upaya memenuhi protein hewani yang dibutuhkan oleh tubuh karena daging memiliki kandungan protein yang tinggi. Daging yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat yaitu daging sapi, ayam, dan kambing. Daging dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan dengan rasa dan bentuk yang menarik yang bertujuan memperpanjang umur simpan dan mampu meningkatkan nilai jual (Firahmi dkk., 2015). Daging dapat ditingkatkan nilai manfaatnya dengan cara disate, dimasak, digoreng, diasap dan diolah menjadi sebuah produk olahan seperti bakso, nugget, kornet, sosis, dendeng, dan abon (Melia dkk., 2010).

Bakso menjadi salah satu produk olahan daging yang memanfaatkan teknologi *restructured meat*. Teknologi *restructured meat* merupakan suatu teknologi pengolahan daging yang bertujuan memberikan nilai tambah pada daging yang memiliki kualitas rendah karena memiliki potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian direkatkan kembali menjadi produk olahan yang berukuran lebih besar (Wirawan dkk., 2016). Bakso disukai oleh masyarakat karena jenis dan harganya yang terjangkau sehingga mampu memenuhi daya beli dan selera masyarakat (Sepang dkk., 2018). Umumnya daging sapi biasa digunakan pada saat pembuatan bakso. Akan tetapi tidak hanya daging sapi, daging ayam broiler juga dapat digunakan sebagai bahan baku bakso (Montolalu dkk., 2013). Daging ayam broiler sebagai salah satu hasil ternak memiliki nilai nutrisi yang cukup tinggi, tekstur yang lembut, memiliki aroma dan rasa yang enak dengan harga yang murah sehingga disukai oleh banyak orang (Pura dkk., 2015). Akan tetapi bakso ayam kurang diminati masyarakat karena teksturnya yang kurang kenyal dibanding dengan bakso sapi, karakteristik sifat fisik daging yang berbeda akan mempengaruhi kualitas bakso yang dihasilkan (Suradi, 2007). Mutu bakso dapat dibedakan atas kenampakan (sifat fisik) dan nilai gizinya. Salah satu indikator penentu kualitas bakso yaitu kekenyalan (Falahudin, 2013). Dalam SNI, salah satu syarat mutu bakso daging

yaitu memiliki tekstur yang kenyal. Masyarakat cenderung menyukai dan memilih bakso dengan tekstur yang kenyal (Pramuditya dan Yuwono, 2014). Kekenyalan dari bakso dipengaruhi oleh kandungan kolagen yang terdapat pada daging. Kolagen merupakan protein struktural utama pada jaringan ikat (Chakim dkk., 2013). Menurut Komariah (2012) kandungan protein yang dimiliki oleh daging sapi lebih besar dari daging ayam yaitu sebesar 18,8% sedangkan daging ayam memiliki kandungan protein sebesar 18,2%. Bakso yang kenyal adalah bakso yang tidak mudah pecah jika ada tekanan (Hetharia dkk., 2021). Untuk memperbaiki tekstur bakso daging ayam broiler yaitu dengan adanya penambahan bahan pengental.

Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang biasa digunakan pada pembuatan bakso sebagai bahan pengental antara lain bahan pengental sintetis seperti *Sodium Tripolyphosphate* (STPP), putih telur sebagai bahan pengental alami dan bahan pengental terlarang seperti formalin (Tiven dan Simanjourang, 2020). Salah satu bahan alami yang juga dapat digunakan sebagai bahan pengental yaitu tepung konjak. Tepung konjak merupakan tepung yang dibuat dari tanaman iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*) dimana potensi produksi tanaman iles-iles masih belum digunakan dan dimanfaatkan secara maksimal, padahal iles-iles sebagai bahan baku dari tepung glukomanan serta memiliki manfaat yang luas baik dalam bidang pangan maupun non pangan. Pemanfaatan tanaman iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*) menjadi tepung umumnya disebut tepung konjak. Tepung konjak dari tanaman iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*) mengandung senyawa berupa glukomanan yang sifatnya hampir sama dengan *sodium tripolyphosphate* yaitu dapat mengikat atau menahan air sampai 200 kali lipat beratnya (Sood dkk., 2008). Tepung konjak yang memiliki fungsi hampir sama dengan STPP dapat digunakan sebagai bahan pengental. Glukomanan mengandung kadar serat yang cukup tinggi dan dapat digunakan sebagai *gelling agent* yang dapat menstabilkan dan membentuk struktur gel sehingga dapat digunakan sebagai bahan pengental produk pangan (Akbar dkk., 2013). Penggunaan glukomanan sebagai BTP memiliki batas maksimum dalam penggunaannya yaitu 10g/kg bahan.

Konjak dapat dikombinasikan dengan bahan tambahan pangan lainnya yang dapat berfungsi untuk memperbaiki tekstur dan stabilitas struktur suatu produk olahan daging. Kualitas suatu produk dapat ditentukan oleh karakteristik bahan pangan itu sendiri (Salcedo-Sandoval dkk., 2015). Faktor penentu kualitas bakso dapat dilihat dari karakteristik nilai pH, daya ikat air, kadar air, suust masak, kekenyalan, dan rendemen (Hairunnisa dkk., 2016). Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kualitas fisik bakso daging ayam broiler dengan penambahan tepung konjak.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan tepung konjak terhadap kualitas fisik bakso daging ayam broiler dan berapakah persentase penambahan tepung konjak yang baik dalam pembuatan bakso terhadap kualitas fisik bakso daging ayam broiler.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung konjak terhadap kualitas fisik bakso daging ayam broiler dan berapakah persentase penambahan tepung konjak yang baik dalam pembuatan bakso terhadap kualitas fisik bakso daging ayam broiler.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai informasi mengenai pengaruh pengaruh penambahan tepung konjak terhadap kualitas fisik bakso daging ayam broiler dan berapakah persentase penambahan tepung konjak yang baik dalam pembuatan bakso terhadap kualitas fisik bakso daging ayam broiler. Manfaat bagi pembaca untuk menambah pengetahuan tentang potensi tepung konjak sebagai bahan pengental alami yang dapat digunakan pada pembuatan bakso ayam.