

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Itik merupakan unggas air penghasil telur dan daging. Akan tetapi produk yang biasanya diambil dari itik adalah telur. Sumber daging itik sebagian besar berasal dari itik betina afkir. Ketersediaan daging itik dapat juga dipenuhi melalui pemeliharaan itik jantan yang selama ini dipelihara sebagai pejantan berubah fungsi menjadi itik pedaging. Daging itik merupakan salah satu bahan pangan sumber protein hewani yang masih kurang diminati, lain halnya dengan daging sapi, daging kambing maupun daging ayam, hal ini disebabkan oleh daging itik mempunyai bau yang tak sedap (anyir).

Menurut Srigandono (1997) warna daging itik agak gelap dibanding daging ayam, meski kandungan gizinya sama, bahkan kandungan vitamin B pada daging itik lebih banyak dibanding pada daging ayam. Ternak itik yang tidak produktif lagi (afkir) biasanya mempunyai nilai ekonomis yang rendah, di samping dagingnya yang sudah alot daging itik afkir juga berbau amis sehingga menyebabkan konsumen kurang menyukainya.

Bau daging itik ini menurut Hustiyani (2001) disebabkan oleh komponen volatil yang berasal dari hasil oksidasi lemak. Reaksi ini diakibatkan oleh adanya asam lemak tidak jenuh. Daging itik mempunyai kandungan asam lemak tidak jenuh yang lebih tinggi dibandingkan daging ayam. Menurut Apriyantono (2001) reaksi oksidasi lemak dapat dicegah dengan adanya antioksidan. Dalam rangka meningkatkan konsumsi daging itik afkir, daging dapat diolah menjadi produk yang menarik dan lebih bervariasi untuk dikonsumsi masyarakat, salah satunya dengan cara menjadikannya bakso.

Bakso adalah daging yang telah digiling yang dicampurkan dengan bumbu-bumbu seperti bawang putih, lada, garam dan sodium tripolyphosphate yang kemudian dibentuk bulat bulat kecil yang selanjutnya direbus dalam air mendidih. Akan tetapi, bakso daging itik afkir memiliki kekurangan yaitu warnanya agak gelap, sehingga untuk meningkatkan minat konsumen maka diperlukan suatu upaya

untuk penambahan pewarna alami. Salah satunya adalah menggunakan tepung labu kuning.

Labu kuning mengandung *β -karoten*. Pada tanaman ini memiliki warna kuning cerah menunjukkan bahwa memiliki salah satu pigmen karotenoid, di antaranya *β -karoten*. Di dalam tubuh *β -karoten* diubah menjadi vitamin A yang dapat dimanfaatkan untuk pertumbuhan, pemeliharaan jaringan tubuh, dan penglihatan, reproduksi, perkembangan janin, serta untuk mengurangi resiko kanker dan hati (Keller, 2001).

Labu kuning memiliki kandungan serat, vitamin dan karbohidrat yang tinggi. Karbohidrat tinggi pada labu kuning berpotensi untuk diolah menjadi tepung labu kuning. Tepung labu kuning mengandung beberapa enzim, seperti amylase, protease, lipase dan oksidase (Sufi, 1999). Labu kuning memiliki kandungan serat, vitamin dan karbohidrat yang tinggi. Selain itu, di dalam 100 g labu kuning mengandung kalori 29,00 Kal, protein 1,10 g, lemak 0,30 g, kalsium 25,00 mg, fosfor 64,00 mg, zat besi 1,40 mg, Vitamin A 180,00 SI, vitamin B1 0,06 mg dan air 91,20 mg (Murdijati, 2010). Labu kuning dapat dibuat menjadi tepung karena mempunyai sifat gelatinisasi yang baik sehingga dapat memberikan sifat konsistensi, kekenyalan, viskositas, maupun elastisitas yang baik pada produk. Karbohidrat dalam labu kuning sangat berperan penting dalam pembuatan pati.

Tepung labu kuning dibuat untuk memaksimalkan penggunaan komponen bioaktif, pati, dan serat kasar yang ada di dalam labu kuning. Serat kasar dalam tepung labu kuning dapat dimanfaatkan sebagai tambahan bahan pengisi (*filler*) yang berfungsi sebagai adsorben. Pati dalam tepung labu kuning dapat dimanfaatkan sebagai bahan penyalut (enkapsulan). Komponen bioaktif dapat memberikan sifat fungsional pada *filler*. Tepung labu kuning mengandung protein jenis *gluten* yang cukup tinggi sehingga mampu membentuk elastisitas pada produk. Tepung labu kuning merupakan salah satu bahan yang dapat digunakan dalam pembuatan produk olahan bakso. Pada olahan produk bakso bermanfaat sebagai bahan pengisi, pewarna, dan memperbaiki tekstur bakso.

1.3 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh substitusi *filler* tepung labu kuning terhadap kualitas organoleptik bakso daging itik afkir?
2. Berapa konsentrasi substitusi *filler* tepung labu kuning yang memberikan pengaruh yang terbaik terhadap bakso daging itik afkir?

1.2 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh substitusi *filler* tepung labu kuning terhadap kualitas organoleptik bakso daging itik afkir.
2. Mengetahui konsentrasi substitusi *filler* tepung labu kuning yang memberikan pengaruh yang terbaik terhadap bakso daging itik afkir.

1.3 Manfaat

1. Memberikan wawasan dan pengetahuan tentang pengaruh substitusi *filler* tepung labu kuning terhadap kualitas organoleptik bakso daging itik afkir.
2. Meningkatkan jumlah konsumsi masyarakat terhadap daging itik serta memberikan tambahan pengetahuan tentang fungsi tepung labu kuning sebagai bahan substitusi *filler* dalam produk olahan daging.