

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso merupakan makanan yang umum ditemui di Indonesia, baik dijual oleh pedagang keliling sampai pada restoran. Produk bakso ini umumnya dibuat dari olahan daging sapi yang dihaluskan. Kadar daging dalam pembuatan bakso harus lebih dari 50% serta dapat ditambahkan dengan pati maupun sereal serta bahan tambahan pangan lain yang diizinkan, dibentuk bulat dan direbus (Badan Standardisasi Nasional, 2014).

Bakso umumnya menggunakan daging sapi, ayam maupun ikan dalam pembuatannya (Saluy, 2019). Daging yang merupakan komponen utama dalam bakso tinggi akan protein dan kandungan gizi yang kompleks seperti lemak, mineral, ternyata memiliki kandungan kolesterol (Revi *et al.*, 2018). Hal itu menyebabkan masyarakat dituntut untuk mulai peduli dengan kesehatan tubuhnya dengan menjaga pola makannya dengan mengganti sumber makanan hewani dengan makanan nabati (Kurnia, *et al.*, 2021).

Pengurangan penggunaan daging sebagai bahan utama bakso ini bisa dilakukan dengan cara mengganti bahan baku daging dengan bahan baku yang memiliki kandungan protein yang sama dengan daging (Utafiyani *et al.*, 2018). Bakso analog adalah produk makanan sehat alternatif yang dibuat dari bahan bukan daging yang dapat memenuhi kebutuhan protein (Sidup *et al.*, 2022). Bakso analog memiliki banyak keistimewaan karena tidak mengandung lemak hewani sehingga terhindar dari resiko penyakit kardiovaskuler seperti penyakit jantung dan tekanan darah tinggi, serta penyakit kanker dan diabetes (Stanin *et al.*, 2020). Bakso analog terbuat dari bahan pangan nabati dapat meningkatkan kualitas kesehatan tubuh karena kandungan antioksidan dan vitamin (Susanti *et al.*, 2017).

Pembuatan bakso analog dapat menggunakan bahan makanan dari kelompok tumbuh-tumbuhan maupun sereal. Bahan dasar pembuatan bakso bakso analog ini adalah jamur *champignon* dan tepung kedelai dapat dijadikan alternatif untuk menggantikan bakso daging. Jamur *champignon* dan tepung kedelai dalam perkembangan ilmu gizi dan pangan telah menunjukkan bahwa bahan ini mengandung nutrisi yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Kandungan yang dimiliki jamur *champignon* yakni tekstur yang seperti daging, dengan kadar kalori, karbohidrat, lemak, sodium yang sangat rendah, serta serat yang tinggi dapat memperlancar sistem pencernaan (Winarno, 2018). Tepung kedelai merupakan produk setengah jadi yang tinggi protein dan karbohidrat. Kandungan protein dan karbohidrat yang tinggi pada kedelai dapat memperbaiki kekenyalan dan tekstur produk yang menyerupai daging (Eni *et al.*, 2017).

Pembuatan bakso analog jamur *champignon* dan tepung kedelai serta bahan-bahan lain disatukan akan memberikan sifat fisik, kimia dan organoleptik yang berbeda pada produk serta akan mempengaruhi juga terhadap tingkat penerimaan konsumen, baik dalam aspek rasa ataupun aroma.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pendahuluan diatas, didapati rumusan masalah dari penelitian ini yaitu :

1. Apakah substitusi jamur *champignon* dan tepung kedelai berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik bakso analog?
2. Apa perlakuan terbaik pada bakso analog jamur *champignon* dan tepung kedelai?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, didapati tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui substitusi jamur *champignon* dan tepung kedelai berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik bakso analog.
2. Untuk mengetahui perlakuan terbaik pada bakso analog jamur *champignon* dan tepung kedelai.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan diatas, didapati manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Menggantikan komposisi daging hewan dalam pembuatan bakso
2. Inovasi produk daging analog
3. Memberikan informasi tentang sifat fisik, kimia dan organoleptik bakso analog