

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan daging di Indonesia setiap tahunnya mengalami peningkatan dengan pertumbuhan jumlah penduduk. Daging yang umumnya dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah daging sapi dan ayam. Produksi daging sapi hanya mampu mengalami peningkatan sebesar 5,28% antara tahun 2014 dan 2015, demikian juga daging ayam yang hanya mengalami peningkatan sebesar 5,36% (Kementan, 2015). Pengembangan jenis ternak penghasil daging dengan tingkat produksi yang tinggi diperlukan sebagai alternatif pangan yang mampu membantu memenuhi kebutuhan daging di Indonesia.

Ternak kelinci dapat menjadi salah satu pilihan karena memiliki kemampuan reproduksi yang tinggi dengan interval kelahiran yang pendek, serta tidak membutuhkan lahan yang luas dalam pemeliharaannya. Populasi ternak kelinci di Indonesia tahun 2014 sudah mencapai 1.104.283 ekor dengan persentase peningkatan produksi daging antara tahun 2014 dan 2015 mencapai 16,26% (Kementan, 2015). Potensi kelinci sebagai sumber protein hewani sampai sekarang belum diimbangi dengan penyerapan produknya. Hal ini disebabkan karena masyarakat kurang mengenal daging kelinci.

Daging kelinci dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan seperti halnya produk olahan daging yang sudah banyak beredar di masyarakat. Produk olahan daging tersebut seperti bakso, nugget, burger, sosis, dan olahan lainnya (Yanis, 2016). Bakso adalah produk olahan daging yang dagingnya terlebih dahulu dihaluskan dan dicampur dengan bumbu, tepung, kemudian dibuat menjadi bola-bola kecil, yang kemudian direbus ke dalam air panas (Montolalu dkk. 2013).

Bakso memiliki rasa yang enak dan nilai gizinya yang tinggi, hal ini yang mengakibatkan bakso menjadi salah satu produk olahan daging yang digemari oleh semua kalangan anak-anak, remaja dan orang tua. Sehingga bakso kelinci ini aman dikonsumsi dan mempunyai target pasar bagi kaum menengah kebawah dan juga menengah keatas. Keunggulan tersebut harus diimbangi dengan kualitas daging yang digunakan. Dengan demikian memanfaatkan potensi bakso kelinci dengan

bahan karkas yang berbeda yaitu kaki depan, belakang dan daging + lemak yang menempel di tulang punggung sebagai bahan utama untuk menemukan apa yang paling disukai konsumen. Membuat produk tersebut tersedia dengan mudah. Mengembangkan sebuah produk yang baru, memberikan harga yang layak, serta membuatnya tersedia dengan baik (Fatihudin, 2019). Dalam hal ini, akan dilakukan uji organoleptik pada setiap sampel bakso menggunakan bagian karkas kelinci yang berbeda.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah bagian karkas kelinci yang berbeda menghasilkan kualitas bakso yang berbeda pula?
2. Apakah bagian karkas kelinci yang berbeda menyebabkan perbedaan tingkat kesukaan pada bakso segar?

1.3 Tujuan

Untuk mengetahui bagian dari daging yang mempunyai kualitas terbaik dan paling disukai konsumen pada bakso kelinci.

1.4 Manfaat

Adanya penelitian ini dapat memberikan informasi tentang sifat fisik dan organoleptik bakso kelinci dengan bagian karkas yang berbeda bagi masyarakat dan pedagang bakso kelinci.