

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging merupakan salah satu komoditas peternakan yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan protein hewani karena mengandung protein bermutu tinggi dan mampu memenuhi zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Daging dapat diolah dalam berbagai jenis produk yang menarik dengan aneka bentuk dan rasa untuk tujuan memperpanjang masa simpan serta dapat meningkatkan nilai ekonomis tanpa mengurangi nilai gizi dari daging yang diolah. Salah satu daging olahan yang sudah lama dikenal dan sangat digemari masyarakat Indonesia adalah bakso.

Upaya pemanfaatan atau peningkatan daya guna daging ayam petelur afkir tersebut perlu dilakukan mengolah menjadi suatu produk yang lebih berkualitas dan disukai konsumen. Untuk mengubah ketidaksukaan pada daging ayam petelur afkir maka perlu dibuat kombinasi dan variasi pengolahan diantaranya yaitu dibuat bakso. Bakso merupakan produk olahan yang sangat berpotensi di pasaran Indonesia (Buckle dkk.,1987)

Ayam afkir merupakan ayam ras petelur yang tidak produktif lagi untuk bertelur karena ayam ini sudah tua. Upaya yang dapat dilakukan agar daging ayam ras petelur afkir menjadi lebih lunak adalah dengan mengolah daging menjadi bentuk *restructure meats*. Menurut Purnomo (2000) *restructure meats* merupakan teknik pengolahan daging dengan memanfaatkan daging kualitas rendah atau memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil atau tidak beraturan, kemudian melekatkannya kembali menjadi ukuran yang lebih besar dan membentuk suatu produk olahan. Salah satu bentuk produk *restructure meats* yaitu bakso.

Bakso adalah salah satu produk olahan daging yang sudah dikenal oleh masyarakat. Pada umumnya bakso menggunakan daging sapi, namun daging ayam juga memiliki potensi untuk digunakan sebagai bahan pembuatan bakso daging ayam, hal ini dikarenakan daging ayam relatif murah dibandingkan daging

sapi, namun bakso ayam petelur afkir yang kurang diminati oleh masyarakat, karena teksturnya yang lembek dibandingkan bakso daging sapi, sehingga perlu adanya inovasi untuk memperbaiki tekstur dari bakso ayam petelur afkir yaitu dengan penggunaan tepung suweg. Penambahan *filler* pembuatan bakso bertujuan untuk memperbaiki tekstur, meningkatkan daya ikat air, menurunkan penyusutan pada saat pemasakan dan meningkatkan elastisitas dari bakso. Tepung suweg memiliki amilopektin yang tinggi sehingga tekstur bakso tidak lembek dan tidak berongga. Amilopektin dalam pati tepung berpengaruh dalam pembuatan gel. (Didah dkk.,2008). menyatakan bahwa, tepung suweg memiliki kandungan amilosa sebesar 15,92% dan amilopektin sebesar 84,08%. Suweg memiliki nilai penting disisi pangan obat-obatan. Umbi suweg dapat dimanfaatkan sebagai bahan alternatif karena memiliki kandungan serat pangan, karbohidrat, dan protein yang cukup tinggi (Harijati dkk.,2010). Didah (2005) menyatakan bahwa tepung suweg memiliki karakteristik yang sama dengan tepung tapioka dengan kandungan karbohidrat 87,32%, serat pangan 13,71%, protein 7,56%, kadar lemak 0,29% dengan ukuran granula pati sebesar 13,44 μ p. Akan tetapi, suweg belum dimanfaatkan secara optimal sebagai tanaman pangan dan obat oleh masyarakat. Sedangkan tepung tapioka kandungan karbohidratnya sebesar 86,9%, protein 0,5%, lemak 0,3%, air 11,54% dengan ukuran granula 17 μ p (Helmi, 2001).

1.2 Rumusan Masalah

1. Sejauh mana pengaruh penggunaan tepung suweg terhadap kualitas fisik bakso ayam petelur afkir ?
2. Berapakah persentase penggunaan tepung suweg yang baik dalam pembuatan bakso terhadap kualitas fisik bakso ayam petelur afkir ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penggunaan tepung suweg terhadap kualitas fisik bakso ayam petelur afkir.
2. Mengetahui persentase penggunaan tepung suweg yang baik dalam pembuatan bakso terhadap kualitas fisik bakso ayam petelur afkir.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi ilmiah tentang kualitas fisik bakso dari bahan daging ayam petelur afkir dengan menggunakan tepung suweg dan menjadi acuan dalam penelitian selanjutnya serta bisa menjadi bahan pertimbangan dalam usaha kuliner terutama dalam pengolahan bakso secara komersial.