

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. Pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat dapat diperoleh dari hasil hewani yang digunakan sebagai sumber protein seperti daging ayam, itik, puyuh dan kalkun.

Kalkun merupakan ternak yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai unggas potong dan penghasil telur. Menurut Rasyaf dan Amrullah (1983), sebagai unggas potong, daging kalkun memiliki keunggulan yaitu memiliki kandungan protein 30,5% - 34,2%. Selain itu, mengandung lemak dan energi yang rendah, asam amino yang terkandung dalam proteinnya sangat lengkap dan sempurna seperti telur. Aspek kualitas daging kalkun mempunyai keunggulan, tetapi perkembangan populasi kalkun di Indonesia belum menunjukkan kemajuan, tidak seperti halnya di Eropa atau Amerika. Kalkun di Indonesia merupakan jenis unggas yang jumlahnya relatif sedikit, maka perlu adanya upaya untuk meningkatkan keberadaan kalkun yang meliputi populasi serta pemanfaatan sebagai bahan pangan hewani. Upaya pemanfaatan atau peningkatan daya guna daging kalkun perlu dilakukan dengan mengolah menjadi suatu produk variasi pengolahan diantaranya yaitu dibuat bakso.

Bakso merupakan produk olahan daging dimana daging tersebut telah dihaluskan terlebih dahulu dan dicampur dengan bumbu, tepung dan kemudian dibentuk seperti bola-bola kecil lalu direbus dalam air panas (Chakim *et al.*, 2013). Ditinjau dari aspek gizi, bakso merupakan makanan yang mempunyai kandungan protein hewani, mineral dan vitamin yang tinggi (Yuyun, 2008). Pendistribuan bakso di wilayah Indonesia sangat luas sehingga produk ini memiliki peranan penting dalam penyebarluasan protein hewani bagi konsumsi zat gizi masyarakat Indonesia. Bakso yang ada dipasaran umumnya berasal dari daging sapi atau daging ayam, walaupun

demikian tidak menutup kemungkinan bakso dapat dibuat dari daging ternak lainnya seperti daging kalkun. Menurut Rizal dkk. (2019) Daging kalkun mempunyai rasa yang lebih nikmat daripada daging unggas lainnya. Bakso kalkun dibuat dengan bahan utama daging kalkun lalu ditambahkan dengan bahan-bahan tertentu.

Dalam pembuatan bakso biasanya ditambahkan bahan pengisi berupa tepung. Tepung yang umum digunakan adalah tepung tapioka. Tepung tapioka mengandung kadar amilosa sebesar 17% dan amilopektin sebesar 83% (Rosiana, 2011). Tepung tapioca berfungsi sebagai bahan pengikat guna untuk memperbaiki tekstur, meningkatkan daya ikat air, memperkecil penyusutan akibat pemasakan dan meningkatkan elastisitas produk. Fungsi ini dapat digantikan dengan tepung sagu. Tepung sagu mengandung amilosa dan amilopektin yang dapat mempengaruhi daya larut dari pati sagu dan suhu gelatinisasi. Adapun kadar amilosa pada pati sagu adalah 27% dan amilopektinnya adalah 73% dan pada konsentrasi yang sama, pati sagu mempunyai viskositas yang tinggi dibandingkan dengan pati-pati sereal lain (Habib, 2008).

Mutu bakso ditentukan diantaranya adalah bahan tambahan yang digunakan serta cara memasaknya. Komposisi bahan dan nutrisi merupakan factor penting yang mempengaruhi penerimaan suatu bahan pangan. Kandungan nutrisi yang terdapat dalam bahan pangan dapat menjadi pertimbangan untuk mengkonsumsi bahan pangan tersebut. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian terhadap mutu bakso daging kalkun yang menggunakan tepung sagu dengan level yang berbeda ditinjau dari kadar air, kadar lemak dan kadar protein.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung sagu terhadap kadar air, kadar protein dan kadar lemak bakso daging kalkun ?
2. Pada level berapa penggunaan tepung sagu untuk menghasilkan bakso daging kalkun yang terbaik ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi terbaik penambahan tepung sagu terhadap kualitas nutrisi bakso daging kalkun.

1.4 Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi informasi kepada masyarakat untuk mengetahui formulasi daging kalkun dan tepung sagu dalam pembuatan bakso yang baik berdasarkan kualitas nutrisi sehingga dapat meningkatkan konsumsi.

