

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging unggas merupakan sumber protein hewani yang penting, karena sebagai penyedia sumber gizi bagi manusia. Sebagian unggas dimanfaatkan sebagai ternak petelur, kemudian memanfaatkan dagingnya jika sudah tidak produktif lagi, unggas yang sudah tidak produktif lagi dapat ditingkatkan nilai ekonomisnya dengan cara memanfaatkan daging unggas dalam bentuk segar maupun olahan. Pada umumnya daging unggas yang biasa dimanfaatkan nilai ekonomisnya yaitu ayam, puyuh, dan itik. Salah satu diantara daging unggas yang berperan dalam menghasilkan sumber protein hewani adalah daging itik petelur afkir.

Itik petelur afkir merupakan itik yang sudah tidak menghasilkan telur. Itik petelur afkir dimanfaatkan sebagai bahan pangan untuk memenuhi kebutuhan protein. Akan tetapi permintaan daging itik petelur afkir masih rendah dibandingkan dengan daging unggas lainnya, dikarenakan masyarakat masih belum terbiasa dengan tekstur daging itik petelur afkir yang alot, aromanya yang amis, dan warna daging itik petelur afkir yang cenderung gelap. Hal tersebut yang menyebabkan daya terima masyarakat terhadap daging itik petelur afkir menjadi kurang. Salah satu cara untuk meningkatkan daya terima daging itik petelur afkir adalah dengan cara pengolahan.

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging khas Indonesia, yang banyak digemari oleh semua lapisan masyarakat dan mempunyai nilai gizi yang tinggi karena kaya akan protein hewani. Bahan baku bakso terdiri dari bahan utama yaitu daging dan bahan tambahan seperti bahan pengikat (*binder*), bahan pengisi (*filler*), garam, es, dan bumbu. Tepung yang ditambahkan sebagai bahan pengisi (*filler*) yang umumnya digunakan dalam pembuatan bakso adalah tepung tapioka. Penambahan tepung tapioka sebagai (*filler*) bakso berguna untuk memperbaiki kualitas fisik. Dengan penambahan tepung edamame dapat menjadikan tekstur, daya ikat air, dan elastisitas dari produk menjadi lebih baik.

Edamame (*Glycine max L.*) merupakan jenis tanaman kacang-kacangan yang termasuk dalam kedelai. Di Indonesia, khususnya di Kabupaten Jember edamame dibudidayakan untuk diekspor. Edamame memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti protein sebesar 12,59%, serat 1,9% dan isoflavon 0,1 sampai 3,0% (Nguyen, 2001) dan (Samruan dan Oonsivilai, 2012). Edamame dapat dijadikan tepung yang berfungsi meningkatkan daya ikat air, menurunkan penyusutan dan memperbaiki tekstur. Tepung edamame diharapkan dapat dijadikan sebagai *filler* pada pembuatan bakso daging itik petelur afkir guna meningkatkan kualitas fisik sehingga dapat mendorong peningkatan konsumsi daging itik petelur afkir.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat diambil berdasarkan latar belakang di atas yaitu:

1. Bagaimana pengaruh substitusi *filler* tepung edamame terhadap kualitas fisik bakso daging itik petelur afkir?
2. Berapakah konsentrasi substitusi *filler* tepung edamame yang terbaik terhadap kualitas fisik bakso daging itik petelur afkir?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan yaitu:

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi *filler* tepung edamame terhadap kualitas fisik bakso daging bakso itik petelur afkir.
2. Untuk mengetahui konsentrasi substitusi *filler* tepung edamame yang terbaik terhadap kualitas fisik bakso daging itik petelur afkir.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat:

1. Memberikan wawasan dan pengetahuan tentang pengaruh substitusi *filler* tepung edamame terhadap kualitas fisik bakso daging itik petelur afkir;

2. Memberikan tambahan pengetahuan tentang fungsi tepung edamame sebagai bahan substitusi *filler* dalam produk olahan daging;