

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam memenuhi kebutuhan protein semua kalangan masyarakat mengkonsumsi daging, karena di dalam daging mengandung beberapa kandungan yang baik bagi tubuh yaitu memiliki kandungan vitamin B kompleks, protein yang tinggi, dan vitamin yang dapat larut dalam lemak (Rusli dkk., 2019). Pada umumnya daging yang sering dikonsumsi diperoleh dari ternak ruminansia juga diperoleh dari ternak non-ruminansia. Daging sering diolah dengan beberapa teknik sehingga menjadi produk yang tahan lama dan memudahkan masyarakat dalam mengkonsumsi. Teknik pengolahan daging cukup beragam diantaranya teknik penggilingan, penggaraman atau *curing*, *casing*, *meat netting*, pengasapan. Produk olahan dari daging yaitu abon, *nugget*, dendeng, sosis, dan bakso.

Salah satu produk olahan daging yang banyak dikonsumsi serta ditemukan di lingkungan masyarakat salah satunya adalah bakso. Bakso merupakan produk olahan daging yang dibuat dari daging ternak kemudian dicampurkan dengan bumbu dan bahan tambahan lainnya yang kemudian dibentuk bulat (SNI, 2014). Bakso daging ayam menjadi salah satu alternatif produk olahan karena mudah didapatkan, mengandung protein yang cukup tinggi 20% sampai 30% dan harga bakso yang cukup bervariasi tergantung pada kualitas bakso yang dijual. Kualitas bakso ditentukan oleh bahan baku yang digunakan, bahan tambahan makanan, dan proses memasak bakso tersebut (Astuti, 2019).

Banyak konsumen yang suka dengan daging ayam karena teksturnya yang lembut, rasa dan aroma yang tidak terlalu menyengat serta enak (Pura dkk., 2015). Salah satu kualitas yang cenderung masyarakat menyukai bakso adalah kekenyalan dan tekstur yang ada di bakso tersebut. Didalam daging terdapat kandungan kolagen yang dapat mempengaruhi kekenyalan pada produk bakso (Chakim dkk., 2013). Karakteristik dari bakso daging ayam broiler yang tidak terlalu kenyal seperti daging sapi sehingga perlu ditambahkan dengan bahan tambahan pangan berupa pengental. Bahan tambahan berupa bahan pengental biasanya menggunakan bahan pengental kimiawi yang lama kelamaan akan

mempengaruhi kesehatan manusia atau konsumen. Oleh karena itu ditambahkan salah satu bahan pengental alami sebagai alternatif untuk meningkatkan kualitas dari bakso tersebut. Bahan pengental alami tersebut yaitu tepung konjac.

Tepung konjac merupakan jenis tanaman iles-iles yang tumbuh liar di beberapa tempat di Indonesia. Di Indonesia tepung konjac masih jarang untuk diolah dan hanya dimanfaatkan untuk ekspor ke negara lain. Di negara lain seperti Jepang konjac dimanfaatkan menjadi produk makanan seperti mie, puding, agen pengental. Selain berfungsi sebagai bahan pengental tepung konjac memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan, kandungan nutrisi yang beragam sehingga dengan mencampurkan tepung konjac pada makanan dapat meningkatkan nilai nutrisi dari makanan tersebut (Dwiyono dkk., 2014). Didalam tepung konjac mengandung glukomanan yang memiliki kadar serat yang cukup tinggi sehingga dapat digunakan sebagai pengental makanan serta memiliki sifat merekat yang kuat.

Pemberian tepung konjac dalam produk olahan daging digunakan pada produk sosis namun tidak pada produk bakso ayam. Secara umum penggunaan tepung konjac pada produk olahan belum populer di Indonesia. Tepung konjac dapat berpotensi meningkatkan kualitas pada produk olahan bakso daging ayam broiler dengan dikombinasikan dengan bahan tambahan lainnya sebagai bahan pengental alami dan mengurangi penggunaan bahan tambahan pangan sintesis seperti STPP. Maka perlu dilakukan penelitian terhadap penambahan tepung konjac terhadap karakteristik sensori bakso daging ayam broiler yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh level penambahan 0%; 0,15%; 0,35%; dan 0,45% tepung konjac terhadap uji sensori bakso daging ayam broiler serta pada level berapa penambahan tepung konjac yang tepat untuk kualitas sensori bakso daging ayam broiler.

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh level penambahan 0%; 0,15%; 0,35%; dan 0,45% tepung konjac terhadap kualitas sensori bakso daging ayam broiler dan mengetahui level penambahan tepung konjac yang tepat untuk kualitas sensori bakso daging ayam broiler.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat Penelitian ini adalah dapat memberikan potensi hal baru dan kontribusi baik bagi pemerintah, masyarakat dan untuk pengembangan ilmu. Bagi pemerintah hasil penelitian ini dapat memberikan upaya pengembangan potensi tepung konjac di Indonesia. Bagi masyarakat khususnya penjual bakso ayam hasil penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai alternatif bahan pengental alami untuk produk bakso ayam. Bagi pengembangan ilmu hasil penelitian ini dapat memanfaatkan potensi kelebihan pada tepung konjac dan mengembangkan menjadi salah satu alternatif bahan pengental alami yang dapat dikembangkan pada produk bahan lainnya.