

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Daging merupakan salah satu produk hewani yang dapat memenuhi kebutuhan protein manusia karena daging mengandung asam amino esensial yang lebih lengkap dibandingkan dengan protein nabati (Firahmi dkk, 2015). Pengolahan daging yaitu untuk memperpanjang umur simpan dan menambah nilai komersial daging olahan dengan bermacam bentuk dan rasa tanpa menurunkan nilai gizinya. Salah satunya yaitu bakso.

Bakso merupakan makanan olahan yang terbuat dari daging segar digiling ditambah bahan pengisi, bahan pengikat, dan bumbu-bumbu (Widawati dkk., 2020). Selain terbuat dari daging sapi, bakso juga dapat dibuat menggunakan daging ayam. Jenis ayam yang digunakan yaitu ayam broiler. Daging ayam berpotensi untuk diolah menjadi bakso, karena daging ayam merupakan salah satu sumber protein yang tinggi, dengan rasa dan aroma yang khas, warna lebih putih, tekstur lebih halus dan lembut (Para dkk., 2022). Menurut Kemenkes RI (2019) kandungan protein daging ayam sebesar 18,2 gram. Daging ayam juga mengandung lemak, karbohidrat, vitamin, terutama vitamin B kompleks, mineral dan air.

Kandungan protein yang lebih tinggi pada daging ayam merupakan hal yang baik karena mengandung asam amino penting yang mudah dicerna dan diserap oleh tubuh sehingga dapat dimanfaatkan dalam pembuatan bakso dan meningkatkan nilai gizi bakso. Namun penggunaan ayam broiler juga memiliki kelemahan dimana kandungan kolesterol pada daging yang tinggi yaitu sebanyak 78 mg/100 gr, akibatnya beberapa orang tidak menyukai daging ayam broiler untuk alasan kesehatan yaitu kolesterol tinggi terkait erat dengan hipertensi dan penyakit jantung koroner (Manafe, 2022). Selain itu harga bahan baku daging ayam yang masih terbilang relatif mahal namun masih lebih murah bila dibandingkan dengan daging sapi. Oleh karena itu, diperlukan metode pengolahan yang berbeda yang menggunakan tempe sebagai pengganti daging ayam untuk mengurangi penggunaan daging ayam, namun tetap

mempertahankan kandungan nutrisinya dengan biaya yang lebih rendah dan menurunkan kolesterol.

Tempe merupakan salah satu alternatif sumber protein dari bahan nabati yang dikenal memiliki nilai gizi yang tinggi serta relatif murah harganya. Kandungan protein pada tempe hampir menyamai kandungan protein produk hewani. Tetapi karena tempe memiliki dampak hipokolesterolemik yang menurunkan kadar kolesterol, tempe dapat mencegah penyakit degeneratif termasuk kanker, penyakit jantung dan stroke (Ferdiana, 2016). Menurut Murni (2014) efek hipokolesterometik tempe untuk menurunkan kolesterol sudah teruji dengan baik, artinya dengan mengkonsumsi 200 gram tempe setiap hari dapat mencegah kolesterol naik. Selain itu, tempe juga memiliki sifat antioksidan dan antitrombotik sehingga dapat digolongkan sebagai pangan fungsional (Manjilala dan Agustian, 2019).

Menurut Sari (2017) tempe berpotensi sebagai sumber protein karena mengandung 18,9 gram per 100 gram bahan. Selain menjadi sumber protein vegetarian, kalori, vitamin dan mineral seperti kalsium dan zat besi, tempe juga mengandung vitamin B12 yang biasanya ditemukan pada daging dan juga bebas kolesterol. Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian dengan pencampuran protein hewani dari ayam dengan protein nabati dari tempe dalam pembuatan bakso ayam agar dihasilkan produk bakso ayam yang rendah kolesterol dan tidak menurunkan kadar protein yang terkandung dalam produk bakso tersebut.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diturunkan rumusan masalah yang akan dikembangkan sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh perbandingan konsentrasi substitusi tempe terhadap kadar protein bakso ayam?
2. Bagaimana pengaruh perbandingan konsentrasi substitusi tempe terhadap nilai sensoris bakso ayam?
3. Manakah perlakuan terbaik manakah dalam pembuatan bakso ayam dengan substitusi tempe yang dapat diterima oleh panelis?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan uraian rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh perbandingan konsentrasi substitusi tempe terhadap kadar protein bakso ayam.
2. Mengetahui pengaruh perbandingan konsentrasi substitusi tempe terhadap nilai sensoris bakso ayam.
3. Mengetahui perlakuan terbaik dalam pembuatan bakso ayam dengan substitusi tempe terhadap parameter yang dapat diterima oleh panelis.

### **1.4 Manfaat**

Penelitian tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Dapat memberikan informasi terkait tahapan proses pembuatan bakso.
2. Dapat memberikan informasi mengenai pengaruh konsentrasi daging ayam dengan substitusi tempe sebagai bahan utama dalam pembuatan bakso terhadap kadar protein dan sensoris.
3. Dapat mengetahui perlakuan terbaik dari keenam formula yang digunakan.