

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sektor peternakan adalah salah satu yang memiliki peran penting untuk memenuhi kebutuhan pangan domestik (Asmarantaka dkk., 2018). Peternakan menghasilkan produk hewani seperti telur, dan daging. Daging adalah makanan yang kaya akan zat-zat yang diperlukan tubuh, seperti protein, mineral, vitamin dan lemak. Jenis daging yang paling banyak dikonsumsi oleh penduduk adalah daging sapi, domba dan ayam. Daging ayam dapat diolah menjadi berbagai macam produk yang sangat menarik dengan bentuk dan rasa yang berbeda untuk memperpanjang umur simpan tanpa mengurangi nilai gizi dari daging olahan tersebut.

Teknologi *restructured meat*, merupakan teknologi pengolahan daging menggunakan potongan relatif kecil, tidak beraturan dan dicampurkan menjadi satu untuk membentuk ukuran yang lebih besar (Miwada dkk., 2010). Salah satu contoh pengolahan daging yang menggunakan teknologi *restructured meat* yaitu bakso. Bakso yang ada biasanya dipasaran umumnya terbuat dari daging sapi, namun bakso ayam bisa juga menjadi alternatif. Daging ayam dianggap bisa digunakan bahan olahan bakso, selain memiliki nilai yang besar juga memiliki kemampuan untuk meningkatkan kandungan, mengandung bahan aktif yang dapat mempengaruhi kesehatan.

Pada proses mengolah bakso ayam selain menambahkan bahan pengisi dan bahan pengikat, biasanya ditambahkan juga bahan tambahan pangan (BTP) yang berfungsi sebagai bahan pengemulsi (Nafly dkk., 2011). Bakso merupakan produk emulsi, sehingga diperlukan bahan tambahan dalam proses pembuatannya. Bahan-bahan yang ditambahkan pada saat proses pembuatan bakso dapat menentukan kualitas dari bakso yang dihasilkan. Salah satu bahan yang ditambahkan saat membuat bakso adalah bahan pengemulsi. Bahan pengemulsi kimia yang sering digunakan saat menambahkan ke bakso sehingga dapat menimbulkan efek samping jika digunakan dalam jumlah banyak. Oleh karena itu, memerlukan

bahan pengental alami pada proses pembuatan bakso. Bahan pengental alami yang dapat digunakan yaitu tepung *konjac*.

Tepung *konjac* terbuat dari umbi *konjac* dengan umur simpan yang relatif lama. Tepung *konjac* sendiri memiliki tingkat kekentalan tertinggi. Tepung *konjac* memiliki sifat hampir mirip karagenan yaitu sebagai penstabil yang dapat menjaga kestabilan emulsi, memperbaiki tekstur dan memperbaiki sifat produk. Tepung *konjac* kaya akan glukomanan, zat pengikat air dan pembentuk gel. Tepung *konjac* mengandung glukomanan dengan kandungan tinggi yaitu sebesar 65%. Glukomanan adalah molekul polisakarida hidrokoloid sendiri merupakan glukosa maupun manosa yang dihubungkan oleh ikatan  $\beta$ -1,4-glikosidik. Tepung *konjac* memiliki kandungan tinggi akan serat sebesar 2,5% dan kandungan rendah lemak sebesar 0,02%. Tepung *konjac* memiliki banyak keunggulan, antara lain fungsinya sebagai sumber pangan fungsional, sehingga penerapannya dalam pembuatan pangan sangat luas (Sari dkk., 2022). Glukomanan memiliki kandungan serat yang tinggi yang dapat berperan sebagai pengental dan pembentuk gel yang mampu stabilkan struktur gel sehingga bisa digunakan sebagai bahan pengental atau penstabil makanan.

Bahan pengental kimia yang sering digunakan sebagai suplementasi pada pembuatan bakso dengan seiringnya waktu dapat berdampak negatif bagi kesehatan tubuh. Oleh karena itu, adanya penggantian bahan pengental kimia dengan bahan alami yang lebih sehat guna memberikan nilai gizi yang lebih tinggi, dan tidak membahayakan kesehatan konsumen. Dalam penelitian ini, tepung *konjac* digunakan sebagai bahan pengental alami untuk melengkapi proses pembuatan bakso ayam. Penelitian ini dilakukan dengan harapan agar tepung *konjac* yang berasal dari tanaman iles-iles (*Amorphophallus Oncophyllus*) yang dapat mengurangi penggunaan bahan pengental sintetis seperti *Sodium Tripholyphospate* (STPP) sebagai bahan pengental pada bakso daging broiler dan bagaimana pengaruh level suplementasi tepung *konjac* yang berbeda terhadap kualitas kimia bakso ayam.

## 1.2 Rumusan Masalah

Dengan latar belakang permasalahan diatas, maka permasalahan yang dapat diangkat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh suplementasi tepung *konjac* yang berbeda terhadap kualitas kimia bakso ayam?
2. Berapakah level persentase suplementasi tepung *konjac* yang baik pada bakso ayam?

## 1.3 Tujuan

Tujuan pada penelitian ini yang dilakukan yaitu:

1. Mengetahui pengaruh suplementasi tepung *konjac* yang berbeda terhadap kualitas kimia bakso ayam.
2. Mengetahui level persentase suplementasi tepung *konjac* yang baik pada bakso ayam.

## 1.4 Manfaat

Manfaat penelitian yang dilakukan adalah sebagai informasi mengenai pengaruh level suplementasi tepung *konjac* yang berbeda terhadap kualitas kimia bakso daging broiler dan berapakah level persentase suplementasi tepung *konjac* yang baik dalam proses pembuatan bakso ayam. Manfaat untuk praktisi yaitu dapat menambah pengetahuan adanya tepung *konjac* sebagai bahan pengental alami yang dapat digunakan pada pembuatan bakso ayam.