

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso menurut SNI 01 - 3818 : 2014 merupakan produk daging olahan yang terbuat dari daging hewan ternak lalu dicampurkan dengan tepung kanji dan bumbu lainnya, dengan tambahan atau tanpa tambahan pangan lain yang diizinkan, dengan dibentuk bulat atau dibentuk lainnya lalu dimatangkan (Standar Nasional Indonesia, 2014). Bakso merupakan makanan yang terbuat dari daging yang telah dihaluskan dan dicampur dengan bahan serta bumbu lainnya agar bakso menjadi lebih nikmat. Bahan utama yang paling penting dalam pembuatan bakso adalah daging dengan tambahan bumbu dan tepung tapioka.

Bahan pengisi pada pembuatan bakso berupa tepung yang sering digunakan dalam industri pangan sebagai bahan pengikat air pada adonan. Kandungan pati dari berbagai bahan diketahui bervariasi baik dalam jumlah pati maupun komposisi amilopektin dan amilosa. Tepung tapioka merupakan bahan pengisi yang paling umum digunakan dalam pembuatan bakso. Namun tepung tapioka mempunyai kelemahan bila digunakan sebagai salah satu bahan pengisi pada bakso, antara lain pada kandungan gizi tepung tapioka yang cukup rendah, yaitu kadar protein 0,5%, dan lemak 0,3%. Selain itu, daya serap lemak tepung tapioka 2,15 g (Otegbayoet *et al.*, 2013), lebih rendah dibandingkan tepung talas 2,40 g yang mengakibatkan rasa dan aroma bakso kurang optimal. Tepung tapioka mempunyai kekenyalan dan memiliki kandungan karbohidrat (pati) yang tinggi. Selain tepung tapioka, dapat menggunakan tepung jenis lain seperti talas (Melia *et al.*, 2010).

Jember merupakan wilayah dengan umbi-umbian yang cukup melimpah. Pada Kabupaten Jember, hampir semua jenis umbi-umbian, baik ubi, singkong, bahkan talas, dapat ditemukan dan ditanam oleh masyarakat (Nurnasari, 2019). Namun umbi talas belum mendapat perhatian khusus dari Kementerian Pertanian karena umbi talas bersifat swadaya dan lahannya tidak produktif untuk produksi pertanian. sehingga

belum terdapat data untuk produksi talas di Jember. Melihat potensi dan ketersediaan umbi talas, maka umbi talas dapat diolah menjadi tepung yang kemudian digunakan sebagai bahan pengisi dalam pembuatan bakso. Dalam penelitian pembuatan produk ini, tepung talas digunakan sebagai bahan pengganti tepung tapioka pada proses pembuatan bakso sapi, sehingga dapat memberikan hasil yang sama dengan tepung tapioka yang dihasilkan.

Bakso dengan substitusi tepung talas sebagai bahan pengisi (filler) dapat digunakan untuk memperbaiki tekstur, mengurangi susut masak akibat pemasakan, meningkatkan daya ikat air, dan memperpanjang umur simpan bakso. (Melia et al., 2010) melaporkan bahwa kandungan protein pada tepung talas (4,20 gram) lebih tinggi dibandingkan dengan tepung tapioka (1,75 gram) dan kandungan lemak pada tepung talas (0,70 gram) lebih rendah dibandingkan dengan kandungan lemak pada tepung tapioka. (1,35 gram). Semakin tinggi kandungan protein pada bahan pangan maka daya ikat air yang dimiliki semakin besar, dan jumlah air yang dibutuhkan untuk pertumbuhan mikroba akan semakin berkurang sehingga dapat memperpanjang waktu daya simpan bakso.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara pembuatan tepung talas?
2. Bagaimana pengaruh bakso sapi substitusi tepung tapioka dengan tepung talas terhadap uji fisik, sensori, dan kimia?
3. Apa perlakuan terbaik pada bakso daging sapi substitusi tepung tapioka dengan tepung talas?

\

1.3 Tujuan

1. Mengetahui cara pembuatan tepung talas.
2. Mengetahui pengaruh bakso sapi substitusi tepung tapioka dengan tepung talas terhadap uji fisik, sensori, dan kimia.
3. Menentukan perlakuan terbaik pada bakso daging sapi yang disubstitusi dengan tepung talas.

1.4 Manfaat

1. Memperbaiki mutu fisik pada bakso sapi yang dapat lebih diterima masyarakat.
2. Memberikan informasi terhadap uji fisik, sensori, dan kimia pada bakso sapi.
3. Hasil penelitian dapat diterapkan untuk membuka usaha produksi bakso sapi dengan bahan dasar tepung talas.