

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Dalam memenuhi kebutuhan protein, masyarakat dari berbagai kalangan mengkonsumsi daging. Daging kaya akan kandungan yang baik bagi tubuh seperti vitamin, B kompleks, protein tinggi, dan vitamin yang larut dalam lemak (Rusli dkk., 2019). Umumnya, daging yang sering dikonsumsi diperoleh dari ternak ruminansia juga dan ternak non-ruminansia. Daging sering diolah menjadi produk yang tahan lama sehingga memudahkan konsumen dalam mengkonsumsi.

Produk olahan daging meliputi abon, nugget, dendeng, sosis, dan bakso. Salah satu produk olahan daging yang populer dan sering ditemukan di masyarakat adalah bakso. Bakso dibuat dari daging ternak yang dicampur dengan bumbu dan bahan tambahan lainnya, kemudian dibentuk menjadi bulatan kecil atau besar (SNI, 2014). Bakso daging ayam merupakan alternatif produk olahan yang mudah didapat, memiliki kandungan 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 bakso karena tekstur, rasa, kekenyalan, warna dan aroma (Pura dkk., 2015). Bakso biasanya dibuat dari daging, dan salah satu jenis daging yang sering digunakan adalah daging ayam kampung super. Daging ayam kampung super dipilih karena memiliki tekstur yang kenyal dan rasanya yang lezat. Komposisi kimia daging ayam kampung super mencakup kadar protein 19,38% hingga 20,68% (Dewi, 2013), sementara kadar protein daging dada ayam kampung super berkisar 18,95% sampai 19,61% (Makmur dkk., 2018), dan kadar air ayam normal berkisar 70% hingga 75%. Bakso yang terbuat dari daging ayam memiliki rasa yang tidak kalah dengan daging sapi serta dari segi tekstur biasanya dipengaruhi oleh bahan tambahan

yang menjadi pengikat semua adonan. Salah satu bahan yang dapat mengikat ialah kalsium yang berupa kalsium oksida (CaO<sub>2</sub>).

Kalsium adalah nutrisi mikro yang keberadaannya sangat dibutuhkan oleh tubuh. Saat ini susu sering direkomendasikan sebagai sumber kalsium, namun susu memiliki kandungan laktosa yang ada didalam susu menyebabkan tidak semua orang dapat mengonsumsi susu (Szilagyi dan Ishayek, 2018). Sehingga diperlukan alternatif sumber kalsium lain, salah satunya kalsium yang terdapat pada tulang broiler. Badan Pusat Statistik (2022) mencatat produksi daging broiler tahun 2022 mencapai 314.101.311 ekor. Setiap tahunnya konsumsi daging broiler ini memiliki trend yang terus meningkat. Daging broiler yang semakin bertambah akan menghasilkan limbah tulang ayam yang semakin bertambah. Tulang ayam sendiri banyak mengandung mineral kalsium dengan jumlah 69%. Kandungan kalsium yang cukup banyak berpotensi untuk bisa dimanfaatkan dan diolah menjadi sebuah sumber kalsium alternatif (First dkk., 2019).

Penambahan nano kalsium pada pengolahan daging digunakan pada produk sosis, biskuit, dan daging ayam *ungkep* sedangkan pada bakso penambahan nano kalsium masih minim dimanfaatkan. Secara umum penggunaan nano kalsium di Indonesia pada produk olahan masih belum populer. Nano kalsium memiliki potensi untuk menambah nilai jual pada produk bakso olahan daging ayam kampung super sebagai bahan tambahan agar dapat mengikat bahan lainnya sehingga bisa mendapatkan rasa yang paling optimal. Maka dari itu perlu diadakan pengembangan penelitian terhadap penambahan nano kalsium terhadap kualitas sensorik bakso daging ayam kampung super.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh level penambahan nano kalsium tulang broiler terhadap kualitas sensori bakso daging ayam kampung super dan pada level berapa penambahan nano kalsium tulang broiler yang tepat untuk kualitas sensori bakso daging ayam kampung super?.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan berbagai level nano kalsium tulang broiler terhadap kualitas sensorik bakso daging ayam kampung super, serta menentukan level penambahan nano kalsium tulang broiler yang optimal untuk kualitas sensorik bakso daging ayam kampung super.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah dapat memberikan potensi inovasi dan kontribusi positif bagi pemerintah, masyarakat serta pengembangan ilmu pengetahuan. Bagi pemerintah hasil penelitian ini dapat mendukung upaya pengembangan produksi nano kalsium di Indonesia. Bagi masyarakat terutama penjual bakso ayam, penelitian ini dapat memberikan informasi tentang alternatif penambahan bahan baku yang dapat merekatkan adonan bakso daging ayam. Bagi pengembangan ilmu pengetahuan hasil penelitian ini dapat memanfaatkan kelebihan nano kalsium tulang broiler sehingga bisa dikembangkan secara luas di Indonesia.