

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam broiler merupakan bahan pangan yang tidak asing lagi dikalangan masyarakat Indonesia saat ini. Daging ayam broiler dapat kita temui di berbagai tempat baik di pasar tradisional maupun modern. Daging ayam broiler memiliki banyak nilai gizi dan protein yang cukup baik. Daging ayam broiler dapat diolah menjadi berbagai macam jenis olahan produk dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan minat masyarakat untuk mengkonsumsi daging ayam broiler. Ayam pedaging menghasilkan daging lebih cepat daripada sapi potong (Rani dkk., 2016). Masyarakat mengonsumsi daging ayam karena gizinya yang tinggi, teksturnya yang lunak, dan harganya yang terjangkau. Semua orang, dari anak-anak hingga orang dewasa, dapat mengonsumsinya karena teksturnya yang halus dan lunak, serta kandungan protein, lemak, mineral, dan kalorinya yang tinggi (Rahmat dan Kusnadi, 2008).

Bakso adalah olahan daging ternak yang dimasak dengan pati dan bumbu yang dibentuk bulat atau lainnya dan dimatangkan (SNI, 2014). Bakso merupakan salah satu produk olahan hasil ternak yang digemari oleh hampir seluruh masyarakat Indonesia hingga manca negara. Selain memiliki bentuk, rasa, warna, dan tekstur yang khas, bakso juga memiliki nilai kandungan gizi yang cukup baik untuk memenuhi kebutuhan gizi manusia terutama masyarakat di Indonesia. Bakso merupakan produk emulsi sehingga diperlukan bahan tambahan dalam proses produksinya. Bahan-bahan yang ditambahkan pada proses pembuatan bakso dapat menentukan kualitas bakso yang dihasilkan. Salah satu bahan yang ditambahkan pada pembuatan bakso adalah bahan pengemulsi. Bahan pengemulsi kimia sering ditambahkan pada bakso, sehingga dapat menimbulkan efek samping bila digunakan dalam jumlah banyak. Oleh karena itu, proses pembuatan bakso memerlukan bahan-bahan pengemulsi alami yang dapat digunakan. Bahan pengemulsi alami yang bisa digunakan adalah tepung *konjac*.

Tepung *konjac* adalah salah satu bahan tambahan pangan (BTP) alami yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pada pembuatan bakso. Bahan

Tambahan Pangan (BTP) alami sangat baik untuk kesehatan dan juga memiliki harga yang terjangkau. Tepung *konjac* berasal dari tanaman iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*) yang memiliki kandungan utama berupa glukomanan. Glukomanan merupakan makanan yang larut dalam air dan dapat difermentasi serat yang diekstrak dari umbi atau akar ubi gajah, juga disebut sebagai *konjac* (*Amorphophallus konjac* atau *Amor Phophallus rivieri*) (Keithley dkk., 2013). Glukomanan juga mampu untuk menurunkan kadar kolesterol dan gula darah, mengurangi berat badan, dan dapat meningkatkan kesehatan pencernaan dan daya tahan tubuh (Widjanarko dan Megawati, 2015).

Konjac dapat ditambahkan pada hasil olahan pangan yang bertujuan untuk memberikan kemanan dalam mengkonsumsi sebuah hasil olahan pangan salah satunya bakso ayam. Selain glukomanan, tepung *konjac* juga memiliki beberapa kandungan kimia yang baik untuk kesehatan diantaranya yaitu kandungan kadar natrium, total energi, serat pangan larut, dan serat pangan tak larut. Sahputra (2023) menyatakan bahwa Tepung *konjac* mengandung kadar natrium sekitar 5,125 mg/ 100 g tepung *konjac*. Konsumsi kadar natrium dengan jumlah yang tepat dapat berguna sebagai regulasi cairan, fungsi saraf dan otot, keseimbangan elektrolit, dan pembentukan asam lambung. Tepung *konjac* juga mengandung total energi sekitar 59,54 kkal/ 100 g tepung *konjac* (Retnaningsih dan Hartayani, 2005). Konsumsi energi diperlukan karna bertujuan sebagai proses metabolisme tubuh, sumber tenaga dalam beraktivitas, sebagai fungsi organ, pertumbuhan dan perbaikan jaringan, keseimbangan termal, dan mendukung fungsi mental. Selain itu, tepung *konjac* juga mengandung serat pangan yang cukup tinggi, diantara serat yang terkandung dalam tepung *konjac* yaitu serat pangan larut sekitar 13,29% dalam 100 g tepung *konjac* (Li dkk., 2018). Konsumsi serat pangan larut berguna untuk menjaga kesehatan pencernaan, menurunkan kolestrol, mengatur gula darah, mengurangi resiko penyakit jantung, menjaga berat badan ideal, dan dukungan bagi kesehatan mikrobiota usus. Sedangkan kandungan serat pangan tak larut dalam tepung *konjac* yaitu sekitar 14,17% dalam 100 g tepung *konjac* (Li dkk., 2018). Konsumsi serat pangan tak larut berguna sebagai meningkatkan gerakan usus, mengurangi risiko penyakit usus besar, menyediakan kondisi untuk mikrobiota usus

yang sehat, mengontrol kadar gula darah, mengurangi kolesterol, dan membantu menjaga berat badan ideal. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh dari suplementasi tepung *konjac* terhadap kadar natrium, total energi, serat pangan larut, dan serat pangan tidak larut.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh dari penambahan tepung *konjac* terhadap kadar natrium, total energi, serat pangan larut, dan serat pangan tidak larut pada bakso daging broiler?
2. Bagaimana pengaruh dari suplementasi tepung *konjac* dari berbagai level presentase terhadap kadar natrium, total energi, serat pangan larut, dan tidak larut dalam bakso daging broiler?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh suplementasi tepung *konjac* terhadap kadar natrium, total energi, serat pangan larut, dan tidak larut dalam bakso daging broiler.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai sumber informasi untuk penikmat bakso terkait dampak dari penambahan tepung *konjac* terhadap kadar natrium, total energi, serat pangan larut, dan tidak larut pada bakso daging broiler.
2. Manfaat untuk pembaca sebagai tambahan pengetahuan tentang potensi penambahan tepung *konjac* pada bakso daging broiler dalam kesehatan tubuh manusia.
3. Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai informasi terkait pengaruh suplementasi tepung *konjac* dengan level berbeda terhadap kadar natrium, total energi, serat pangan larut, dan serat pangan tidak larut pada bakso daging broiler.