

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso merupakan hidangan yang sangat disukai oleh penduduk Indonesia mulai dari anak-anak, remaja maupun orang dewasa. Menurut Effendi (2012), bakso adalah produk pangan yang terbuat dari bahan utama daging, melalui beberapa tahap proses seperti penggilingan, pencampuran, pemadatan, dan perebusan. Bakso dibuat dari daging sapi maupun ayam. Namun saat ini mulai terjadi pergeseran gaya hidup masyarakat yang mulai memperhatikan pola makan. Kesadaran masyarakat terhadap kesehatan menyebabkan vegetarian semakin diminati, karena dapat mengurangi resiko penyakit diabetes, obesitas, jantung, hipertensi, dan kanker.

Vegetarian adalah orang yang hidup dari mengonsumsi produk yang berasal dari tumbuhan (nabati) dengan atau tanpa susu dan telur, tetapi secara keseluruhan menghindari untuk mengonsumsi daging, unggas dan hewan laut. Vegetarian dikelompokkan menjadi beberapa bagian yakni vegetarian ovo untuk vegetarian yang masih mengonsumsi telur, vegetarian lakto untuk vegetarian yang masih mengonsumsi susu, vegetarian lakto ovo untuk yang masih mengonsumsi telur dan susu serta hasil produk olahannya dan vegan yaitu vegetarian murni yang hanya mengonsumsi makanan nabati saja. Menurut data yang diperoleh dari *Indonesia Vegetarian Society (IVS)*, tahun 2023 tercatat lebih dari 2 juta orang di Indonesia mengadopsi gaya hidup vegetarian. Secara statistik, komunitas vegan di Indonesia ada sekitar 1 persen dari total penduduk atau sekitar 25 juta orang. Berdasarkan hal tersebut, resiko kekurangan protein bagi golongan vegetarian ini dapat diantisipasi dengan memproduksi pangan Vegetarian tinggi protein seperti bakso yang merupakan produk pangan yang hampir digemari semua kalangan masyarakat.

Memproduksi bakso vegetarian atau bakso analog berbahan nabati, dapat menggunakan berbagai bahan nabati sumber protein. Sumber nabati yang bisa digunakan sebagai bahan baku bakso analog harus memenuhi syarat yakni memiliki serat-serat yang menyerupai daging dan kenyal (Astawan, 2009). Sumber protein nabati dapat dihasilkan dari kacang-kacangan dan sereal (Simamora, 2016). Umumnya bakso analog terbuat dari gluten. Gluten memiliki tekstur kenyal seperti daging dan non kolesterol (Wardani dan Widjanarko, 2013). Gluten memiliki kandungan protein tinggi dan tekstur yang kenyal. Tekstur gluten yang terlalu kenyal membuat bakso analog susah untuk dikunyah. Penambahan tepung kedelai pada pembuatan bakso analog berfungsi untuk memperbaiki tekstur bakso karena tepung kedelai yang berfungsi sebagai emulsi alami.

Bakso analog adalah makanan yang diolah dari sumber nabati yang rendah lemak. Bakso analog dapat diolah menggunakan bahan komposit yang bersumber dari bahan nabati yang bersifat *hidrokolid*. Penelitian ini dilakukan untuk mencari bahan pangan nabati yang cocok digunakan sebagai sumber bahan baku bakso analog. Penambahan bahan baku pada formulasi bakso analog dimaksudkan untuk memperbaiki tekstur dari bakso analog. Salah satu sumber bahan pangan nabati yang dapat digunakan adalah tepung kedelai.

Tepung kedelai merupakan bahan pangan setengah jadi yang dapat dijadikan sebagai tepung komposit dan sebagai bahan yang dapat memperkaya gizi dalam pangan berupa protein tinggi. Tepung kedelai menjadi salah satu bahan baku yang dapat ditambahkan pada bakso analog karena bernutrisi tinggi. Menurut Cahyadi (2007), tepung kedelai mempunyai kandungan protein yang tinggi yaitu 34,8%. Protein kedelai mempunyai sifat fungsional antara lain sifat mengikat air dan lemak, sifat pengemulsi dan pengental. Tepung kedelai juga merupakan sumber serat pangan dengan kandungan serat 3,54% (Serigala dan Cowan (1975). Tepung kedelai juga mengandung lecithin bersifat pengemulsi alami yang mampu mengikat gluten untuk menguatkan struktur adonan bakso.

Adonan bakso juga merupakan sistem emulsi minyak dalam air sehingga perlu penambahan minyak pada pembuatan bakso. Minyak yang digunakan dalam pembuatan bakso analog adalah minyak kedelai. Minyak kedelai merupakan minyak nabati yang dihasilkan dari biji kedelai. Minyak ini mengandung asam lemak jenuh yaitu asam palmitat 16,95% dan asam stearat 5,15%, asam lemak tidak jenuh tunggal (oleat) 16,02%, serta asam lemak tidak jenuh ganda yaitu asam linoleat 47,57% dan asam linolenat 12,11% (Ivanov *et al.*, 2010). Berdasarkan hal ini minyak kedelai dapat dijadikan bahan baku tambahan karena lebih sehat dan rendah lemak.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perlakuan terbaik dari penambahan tepung kedelai dan minyak kedelai, meningkatkan pemanfaatan tepung kedelai sebagai sumber serat dan protein karena nilai produksinya tinggi dan memiliki nilai gizi yang baik serta minyak kedelai yang baik untuk kesehatan dan rendah lemak. Selain itu, penambahan minyak kedelai dalam produk pangan masih jarang ditemui sehingga perlu dilakukan penelitian ini. Pembuatan bakso analog dengan penambahan tepung kedelai dan minyak kedelai dimaksudkan untuk mengetahui sifat fisik, kimia, dan organoleptik berbeda pada produk serta mempengaruhi terhadap tingkat penerimaan panelis, baik dalam aspek rasa, tekstur maupun aroma terkhusus bagi masyarakat yang menganut pola makan vegetarian.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah penggunaan tepung kedelai berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik bakso analog gluten?
2. Apakah penggunaan minyak kedelai berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik bakso analog gluten?
3. Apakah kombinasi tepung dan minyak kedelai berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik bakso analog gluten?

1.3 Tujuan Penelitian

- 1 Mengetahui pengaruh penggunaan tepung kedelai terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik bakso analog gluten.
- 2 Mengetahui pengaruh penggunaan minyak kedelai terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik bakso analog gluten.
- 3 Mengetahui pengaruh kombinasi tepung dan minyak kedelai dan perlakuan terbaik pada bakso analog gluten

1.4 Manfaat Penelitian

- 1 Mengoptimalkan pemanfaatan tepung kedelai sebagai bahan pembuatan bakso analog.
- 2 Mengurangi impor daging di Indonesia.
- 3 Menghasilkan bakso rendah lemak untuk vegetarian.
- 4 Pemanfaatan minyak kedelai rendah lemak.