

## BAB 1 PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Bakso ialah berbahan campuran daging giling, tepung serta bahan tambahan dan melalui proses perebusan (Yasin *et al.*, 2016). Berdasarkan pendapat Harianto (2006) tiap bagian karkas ayam mempunyai tekstur berbeda. Bagian daging paha lebih liat karena lebih berotot. Namun, bagian daging dada ayam memiliki kandungan lemak dan lebih empuk. Pada bagian daging dada ayam broiler berwarna lebih putih dari pada daging paha yang berwarna lebih merah, hal ini karena kandungan *myoglobin* daging paha lebih banyak dari pada bagian karkas ayam lainnya menurut Blakely dan Bade (1991). Oleh karena itu, penelitian ini menggunakan dua bagian pada ayam yaitu paha dan dada untuk mengetahui perbedaan tekstur pada bakso ayam.

Perbandingan bahan baku serta tepung menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas bakso. Bakso yang bermutu tinggi umumnya sedikit tambahan tepung tapioka yaitu 15% dari berat daging, mutu bakso akan menjadi rendah seiring meningkatkan persentase penambahan tepung tapioka Winarno dan Rahayu (1994). Beberapa faktor penentu tekstur bakso yaitu formulasi bahan pembuatan bakso, proses produksi bakso, serta durasi waktu perebusan atau pemasakan Pramuditya dan Yuwono (2014). Penambahan pengental bakso ditujukan meningkatkan kualitas terkait tekstur produk bakso melalui peningkatan stabilitas emulsi, agar bakso yang diperoleh berkualitas tinggi. Beberapa bahan pengental yang umum digunakan ialah tepung tapioka dan STPP (*Sodium Tripolyphosphate*). Tepung tapioka memiliki kelemahan kandungan gizi yang rendah dan penggunaan tapioka secara berlebihan membuat bakso menjadi sangat kenyal dan liat (Rosida *et al.*, 2021). Tepung tapioka juga memiliki kapasitas menyerap air berlebihan yang membuat bakso berair saat dipanaskan ulang atau cepat basi (Amelia *et al.*, 2020). STPP (*Sodium Tripolyphosphate*) memiliki batas aman penggunaan 0,3-0,5% (BPOM RI; Putri *et al.*, 2018). Kelemahan STPP juga dapat menurunkan cita rasa alami daging dan bakso terasa sintetis atau *chemical*

(Wahyuni *et al.*, 2017). Dalam penelitian ini pembuatan bakso ayam dengan penambahan pengental alami yakni rumput laut (*Eucheuma Cottonii*), karena kandungan karagenan dan kaya nutrisi. Kandungan paling banyak pada *Eucheuma Cottonii* ialah karagenan, sebanyak 65% (Yasin *et al.*, 2016). Karagenan berperan sebagai hidrokoloid untuk memelihara tekstur, pengganti lemak, utamanya pada olahan daging. Karena hal tersebut digunakan rumput laut (*Eucheuma Cottonii*) menjadi pengental alami bakso, agar bakso menjadi kenyal, kompak dan padat.

### **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh bakso ayam bagian dada dan paha dengan pengental rumput laut terkait kekenyalan dan sensorik bakso?
2. Bagaimana perbandingan kualitas bakso ayam pengental rumput laut dengan bakso ayam tanpa pengental rumput laut?
3. Manakah perlakuan yang dapat menghasilkan bakso ayam dengan karakteristik fisik dan organoleptik tertinggi?

### **1.3 Tujuan**

1. Mengetahui pengaruh bakso dada dan paha daging ayam dengan pengental rumput laut terkait kekenyalan dan sensorik bakso.
2. Mengetahui perbandingan kualitas bakso ayam dengan atau tanpa pengental rumput laut.
3. Mengetahui perlakuan terbaik untuk menghasilkan bakso ayam pengental rumput laut dengan karakteristik fisik, dan organoleptik tertinggi.

#### **1.4 Manfaat**

1. Meningkatkan pemanfaatan rumput laut sebagai pengenyal alami yang aman dan kaya nutrisi pada bakso ayam.
2. Memberikan informasi terkait kualitas bakso ayam dengan pengenyal rumput laut berdasarkan kekenyalan dan sensorik bakso.
3. Diharapkan hasil penelitian ini dapat diterapkan untuk membuat atau menjadikan produk bakso dan pengenyal rumput laut sebagai usaha produksi, serta menambah pengetahuan kepada masyarakat bahwa rumput laut tidak hanya bisa menjadi bahan campuran dalam olahan es buah dan agar.