

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Itik merupakan salah satu unggas air yang dapat diambil telurnya maupundagingnya jika sudah afkir, namun konsumsi daging itik di Indonesia masih sangat rendah hal ini karena rasa dan bau dagingnya yang lebih amis dari pada daging ayam dan sapi. Daging itik afkir sebagai sumber proteindan lemak hewani, juga memilikikandungan kalori relatif lebih rendahserta kandungan vitamin B lebih tinggidibandingkan daging unggas lainnya (Yuwono, 2012). Daging itik petelur afkir memiliki karakteristik tekstur yang keras dan berbau amis serta memiliki warna daging yang gelap sehingga banyak masyarakat yang tidak menyukai terhadap daging itik petelur afkir, untuk dapat meningkatkan daya beli masyarakat terhadap daging itik petelur afkir demi terpenuhinya ketersediaan bahan pangan sumber protein hewani perlu dilakukan perbaikan produk menjadi olahan bakso.

Bakso merupakan produk olahan yang bahan utamanya daging yang berbentuk bulat-bulat, bergizi tinggi dan sangat mudah diterima oleh masyarakat. Pembuatan bakso bisa dengan menambahkan es, tepung, garam dan bumbu-bumbu seperti bawang putih dan merica. Tepungyang ditambahkan sebagai bahan pengisi (*filler*) umum digunakan dalam pembuatan bakso adalah tepung tapioka. Bahan pengisi pada baksoberguna untuk meningkatkan daya ikat air dan memperbaiki tekstur. Fungsi dari tepung tapioka diduga dapat digantikan dengan tepung edamame, sehingga bisa digunakan sebagai alternatif dalam pembuatan bakso daging itik afkir. Edamame yang merupakan tanaman kacang-kacangan dapat dijadikan tepung yang memiliki karakteristik khas dari tepung lainnya pada bakso yaitu untuk mengetahui pengaruhnya terhadap kualitas organoleptik seperti warna pigmen kehijauan pada bakso serta aroma khas bakso edamame, untuk rasa penerimaan konsumen dan tekstur bakso.

Menurut Sciarappa (2004) edamame tidak hanya mudah ditanam dan dipanen serta enak dikonsumsi, tetapi juga menyehatkan dan tidak mengandung kolesterol dan lemak jenuh. Edamame memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti

protein sebesar 12,59%, serat 1,9%, dan isoflavon 0,1 sampai 3,0% (Nguyen, 2002 Samruan dan Oonsivilai, 2012). Bakso daging itik petelur afkir yang diberi tepung edamame diharapkan dapat memperbaiki kualitas organoleptik, aroma khas edamame, dan penerimaan rasa dari konsumen serta tekstur bakso.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat diambil berdasarkan latar belakang tersebut yaitu :

1. Bagaimana pengaruh substitusi *filler* tepung edamame terhadap kualitas organoleptik bakso daging itik petelur afkir?
2. Berapakah konsentrasi substitusi *filler* tepung edamame yang terbaik terhadap kualitas organoleptik bakso daging itik petelur afkir?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian berdasarkan rumusan masalah yang telah di sebutkan yaitu :

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi *filler* tepung edamame terhadap kualitas organoleptik bakso daging itik petelur afkir.
2. Untuk mengetahui konsentrasi substitusi *filler* tepung edamame yang terbaik terhadap kualitas organoleptik bakso daging itik petelur afkir.

1.4 Manfaat Penelitian

Setiap penelitian diharapkan mempunyai manfaat, dalam penelitian ini di harapkan adalah:

1. Memberikan wawasan dan pengetahuan tentang pengaruh substitusi *filler* tepung edamame terhadap kualitas organoleptik bakso daging itik petelur afkir.
2. Memberikan tambahan pengetahuan tentang fungsi tepung edamame sebagai bahan substitusi *filler* produk olahan daging.