

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Bakso Ayam**

Bakso merupakan makanan jajanan dari produk olahan daging yang telah dikenal dan disukai masyarakat banyak. Bahan pangan ini umumnya menggunakan daging sapi sebagai bahan bakunya, berdasarkan informasi bahwa hampir 40 % daging sapi digunakan sebagai bahan baku bakso, sehingga perlu difikirkan penggunaan daging dari ternak lainnya untuk pembuatan bakso namun harus tetap memperhatikan tingkat kesukaan konsumen.

Tingkat kesukaan konsumen dapat diukur menggunakan uji organoleptik melalui alat indra. Kegunaan uji ini diantaranya untuk pengembangan produk baru (Soekarto,1985). Menurut Winarno (1997), bahwa pengujian bahan pangan tidak hanya dilihat dari aspek kimiawinya saja, tetapi juga ditilik dari cita rasa dan aroma. Oleh karena itu uji organoleptik perlu dilakukan untuk mengetahui seberapa jauh produk bakso yang menggunakan bahan baku selain daging sapi misalnya daging ayam yang dapat disukai oleh konsumen.

Rasa, bau dan kekenyalan merupakan faktor-faktor yang perlu mendapat perhatian dalam pembuatan bakso. Konsumen pada umumnya menyukai bakso yang kompak, elastis, kenyal tapi tidak keras dan tidak lembek. Rasa merupakan kriteria penting dalam menilai suatu produk pangan yang banyak melibatkan indra pengecap yaitu lidah, menurut Winarno (1997), bahwa rasa sangat dipengaruhi oleh senyawa kimia, suhu, konsistensi dan interaksi dengan komponen penyusun makanan seperti protein, lemak, vitamin dan banyak komponen lainnya. Bau yang berasal dari daging dapat terbawa sampai pada produk olahannya. Bau yang terdapat di dalam daging dipengaruhi oleh umur, genetik, bangsa, lingkungan pemeliharaan, makanan dan komposisi kimia dari daging (Davendra dan Burns, 1983).

Daging ayam merupakan jenis makanan bergizi yang sangat populer dikalangan masyarakat yang bermanfaat sebagai sumber protein hewani. Hampir semua jenis lapisan masyarakat dapat mengkonsumsi jenis makan ini sebagai

sumber protein hewani. Hal ini disebabkan daging ayam merupakan salah satu bentuk makan yang mudah diperoleh dan mudah pula cara pengolahannya. Hal ini menjadikan daging ayam merupakan jenis bahan makanan yang selalu dibutuhkan dan dikonsumsi secara luas oleh masyarakat, sehingga kebutuhan daging ayam juga akan terus meningkat.

Terdapat berbagai macam jenis daging ayam yang di konsumsi masyarakat diantaranya Ayam Buras (*Non-Perebred Chicken*), Ayam Ras Pedaging (Broiler chicken) serta Ayam Ras Petelur (*Laying Pullet Chicken*). Masyarakat dalam mengkonsumsi daging ayam selalu memilih diantara tiga jenis daging ayam tersebut yang tersedia di pasaran. Perbedaan dari sisi citarasa dan harga merupakan salah satu pertimbangan masyarakat dalam mengkonsumsi daging ayam. Salah satu daging ayam yang digemari masyarakat adalah daging Ayam Ras Pedaging (*Broiler Chicken*).

### **1.1 Rumusan Masalah**

Bakso daging ayam belum populer dimasyarakat, ada beberapa jenis daging ayam untuk pembuatan bakso yaitu daging ayam broiler, daging ayam kampung, dan ayam petelur afkir, perbedaan daging ini mungkin dapat mempengaruhi kesukaan konsumen terhadap bakso daging ayam. Penelitian ini ingin mengetahui jenis daging ayam apakah yang lebih disukai konsumen untuk pembuatan bahan bakso ?

### **1.2 Tujuan dan Manfaat**

#### **1.3.1 Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso dari berbagai jenis daging ayam.

#### **1.3.2 Manfaat**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah untuk memanfaatkan daging ayam untuk bahan pembuat bakso.