

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Konsumsi protein penduduk Indonesia menunjukkan adanya penurunan konsumsi protein per hari pada tahun 2013 dengan rata-rata sebesar 53,08 gr/hari, Konsumsi protein hewani selama ini banyak dipenuhi dari konsumsi daging ayam, yaitu mencapai 67% dari seluruh total konsumsi protein hewani, sementara itu sapi memberikan kontribusi 16%.

Perlunya pengembangan sumber lain (unggas lokal) untuk mendukung keanekaragaman pangan dan perbaikan gizi masyarakat, salah satunya ialah itik. Itik berperan sebagai penghasil telur, daging dan bulu. Telur merupakan hasil utama ternak itik sebagai pangan bergizi untuk masyarakat Indonesia. Itik menyumbangkan telur lebih dari 180.000 ton atau setara dengan 16% produksi telur nasional pada tahun 2005. Sebagai penghasil daging, itik baru menyumbangkan 38.700 ton atau setara dengan 3% dari produksi daging unggas nasional.

Manfaat itik sebagai ternak sumber pangan, terutama telur sudah masyarakat, namun manfaat sebagai sumber daging dirasakan masih kurang dan relatif terbatas, dikarenakan masyarakat masih bergantung kepada daging ayam. Daging itik di Indonesia sebagian besar berasal dari itik petelur afkir, sehingga kualitas fisik daging itik itulah yang menjadi pertimbangan masyarakat. rendahnya konsumsi daging itik tersebut diduga karena beberapa penyebab yaitu: daging itik terkesan alot, amis dan masyarakat belum terbiasa menggunakan daging itik dalam menu sehari-hari. Hal ini menyebabkan penerimaan konsumen terhadap daging itik masih terbatas.

Di Jawa timur ketersediaan itik cukup banyak, khususnya di daerah Jember. Data populasi ternak Kabupaten / Kota di Jawa Timur dari tahun 2015 untuk itik adalah 4.983.776 ekor. Data produksi ternak Kabupaten/Kota di Jawa Timur tahun 2015 untuk itik adalah 5.972.686 kg. Mengingat populasi itik yang cukup banyak dan memiliki kandungan gizi yang tidak jauh berbeda dengan daging

ayam maka daging itik cukup potensial untuk dijadikan sebagai penyedia protein hewani. Dalam meningkatkan nilai tambah daging itik ini dapat diupayakan dengan teknik dan variasi pengolahan yang kiranya dapat mengurangi kelemahan daging itik, sehingga dapat meningkatkan selera konsumen. Pengolahan merupakan suatu upaya untuk memperbaiki kelemahan yang dimiliki daging itik petelur afkir di antaranya melalui pembuatan bakso.

Bakso merupakan salah satu jenis makanan yang hampir disukai semua orang. Bakso merupakan bahan pangan yang terbuat dari daging sebagai bahan utama, baik daging sapi, ayam, ikan, udang maupun daging itik. Bakso merupakan daging yang telah dihaluskan dan dicampur dengan bahan tambahan lain serta bumbu-bumbu sehingga bakso menjadi lebih lezat. Cita rasa bakso yang lezat dan tekstur yang kenyal menjadikan bakso disukai anak-anak hingga orang dewasa.

Menurut SNI No 01-3818-1995, bakso merupakan produk olahan berbentuk bulatan atau bentuk lain yang diperoleh dari campuran daging dan pati atau serelia dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan. Ditinjau dari permintaan pasar, bakso daging tidak pernah berhenti, banyak merk yang dijual dari harga yang murah dalam bentuk bakso curah di pasar-pasar tradisional sampai dalam bentuk kemasan yang dijual di gerai-gerai swalayan dengan harga yang relatif mahal, tetap laku setiap hari, akan tetapi seiring dengan naiknya harga daging ayam, terutama pada hari-hari tertentu, berakibat harga bakso menjadi mahal dan yang lebih berbahaya lagi bila bakso daging direkayasa dengan bahan-bahan campuran yang dapat menurunkan kualitas bakso atau dengan bahan-bahan aditif yang mengancam kesehatan konsumen oleh para produsen, sehingga berdasarkan permasalahan tersebut, maka perlu dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik dan kimia bakso daging ayam substitusi daging itik petelur afkir.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan sebagai berikut :  
Bagaimana kualitas fisik dan kimia bakso daging ayam yang disubstitusi daging itik petelur afkir.

## **1.3 Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas fisik dan kimia bakso daging ayam substitusi daging itik petelur afkir.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan ialah, memberikan tambahan pengetahuan kepada masyarakat tentang itik petelur afkir yang dapat digunakan sebagai bahan substitusi pengganti daging ayam, dan memberikan tambahan pengetahuan kepada penulis tentang manfaat dari daging itik petelur afkir. Selain itu, diharapkan penambahan daging itik petelur afkir dapat meningkatkan nilai gizi bakso, dan juga meningkatkan kebutuhan protein hewani masyarakat.