

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang banyak disukai oleh masyarakat. Jenis bakso yang pertama kali berkembang di Indonesia adalah bakso daging sapi. Persentase konsumsi bakso di Indonesia adalah 4,75 % dari seluruh konsumsi daging dan produk olahannya (BPS, 2012). Selain daging sapi, daging yang bisa dijadikan sebagai bahan baku pembuatan bakso adalah daging ayam (Effendi, 2009). Pada kenyataannya bakso yang banyak beredar dipasaran adalah bakso daging sapi sedangkan bakso daging ayam masih jarang di temukan. Hal tersebut dikarenakan bakso yang pertama kali berkembang adalah bakso daging sapi sehingga lidah masyarakat sudah terbiasa dengan bakso daging sapi.

Bakso daging sapi memiliki harga yang lebih mahal karena dibuat dengan daging sapi yang harganya juga lebih mahal yakni Rp. 100.000 per kg sedangkan harga daging ayam per kg adalah Rp.40.000 per kg , sehingga harga bakso daging sapi juga lebih mahal dibandingkan dengan bakso daging ayam yakni Rp. 2000 per butir ($\pm 20g$) sedangkan harga bakso daging ayam Rp. 1000 per butir ($(\pm 20g)$). Persentase konsumsi daging sapi di indonesia adalah 25,37 % dari keseluruhan konsumsi daging dan produk olahannya sedangkan persentase konsumsi daging ayam di indonesia adalah 58,99 % dari keseluruhan konsumsi daging dan produk olahannya (BPS, 2012). Berdasarkan data konsumsi tersebut dapat diketahui bahwa konsumsi daging ayam lebih tinggi dibandingkan konsumsi daging sapi sehingga dapat diartikan bahwa daging ayam lebih diminati masyarakat dibandingkan dengan daging sapi.

Daging ayam yang biasa digunakan masyarakat sebagai bahan baku pembuatan bakso adalah daging *broiler*. Sifat daging tidak begitu diperhatikan dalam pembuatan bakso karena proses pembuatan bakso dilakukan dengan penggilingan daging sehingga dimungkinkan untuk menggunakan daging ayam petelur afkir sebagai bahan pembuatan bakso.

Daging ayam petelur afkir memiliki sifat yang alot sehingga kurang diminati oleh masyarakat. Produksi daging ayam ras petelur afkir di Indonesia pada tahun 2015 adalah 95.645 ton (BPS, 2016). Daging ayam petelur afkir pada umumnya dimanfaatkan sebagai bahan produk olahan soto ayam, karena sifat daging yang alot menyebabkan daging ayam petelur afkir tidak cocok untuk diolah menjadi produk olahan daging utuh, dengan demikian daging ayam petelur afkir potensial untuk dijadikan sebagai bahan baku pembuatan bakso. Daging ayam petelur afkir memiliki harga yang lebih murah dibandingkan dengan daging *broiler*, sehingga jika digunakan untuk bahan pembuatan bakso akan menghasilkan bakso yang lebih murah dibandingkan dengan bakso daging *broiler*.

Berdasarkan beberapa uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian tentang Potensi Daging Ayam Untuk Bahan Pembuatan Bakso untuk mengetahui potensi bakso yang dibuat dengan daging ayam.

1.2 Rumusan Masalah:

- 1.2.1 Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso berbahan baku daging ayam?
- 1.2.2 Bagaimana potensi daging ayam sebagai bahan baku pembuatan bakso?

1.3 Tujuan

- 1.3.1 Mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso berbahan baku daging ayam.
- 1.3.2 Mengetahui potensi daging ayam sebagai bahan baku pembuatan bakso.

1.4 Manfaat

- 1.4.1 Sebagai bahan informasi untuk masyarakat tentang potensi daging ayam sebagai bahan untuk pembuatan bakso.