

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso merupakan jenis makanan yang sangat populer di Indonesia. Pengolahan daging menjadi bakso bertujuan untuk memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai estetika, dan meningkatkan nilai ekonomis. Bakso merupakan produk olahan daging/ ikan/ tahu/ bahan lain yang telah dihaluskan, dicampur dengan bumbu dan tepung kemudian dibentuk bulat-bulat dengan diameter 2-4 cm atau sesuai dengan selera dan kebutuhan (Suprapti, 2003). Umumnya bakso dibuat dengan menggunakan daging sapi. Namun untuk alternatif lain, bakso juga dapat dibuat dengan menggunakan daging ayam yang juga dapat menyumbangkan banyak protein dan harga daging ayam yang relatif lebih murah dari pada daging sapi.

Jantung pisang merupakan salah satu bagian dari tanaman pisang yang masih kurang pemanfaatannya. Jantung pisang kepok adalah jantung pisang dari buah pisang kepok yang ketersediaannya melimpah dan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat. Namun saat ini kebanyakan hanya diolah menjadi sayur saja. Sebenarnya jantung pisang kepok dapat diolah menjadi beberapa bentuk olahan seperti manisan, abon dan dendeng jantung pisang. Keberadaan jantung pisang yang semakin terlupakan, perlu dilihat sisi lain dari manfaat jantung pisang. Jantung pisang mengandung zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh, yaitu berupa : karbohidrat, lemak, protein, mineral serta sejumlah vitamin A, B1 dan C (Astawan, 2008).

Komponen lemak di dalam produk olahan daging mempunyai peranan penting pada pembentukan tekstur, yaitu memberikan tekstur yang *juiceness* (empuk). Akan tetapi pada umumnya bakso yang dijual oleh pedagang bakso mempunyai tekstur kenyal yang mendekati keras, hal ini disebabkan karena bakso tersebut menggunakan tepung tapioka dan daging saja. Selain itu bakso yang berasal dari daging hewani tidak banyak mengandung serat pangan. Menurut Aspiatun (2004), jantung pisang memiliki struktur serat yang hampir mirip dengan struktur serat pada daging. Pada produk makanan hewani (daging, susu,

telur dan olahannya) tidak ditemukan serat pangan, sehingga memungkinkan untuk menambahkan jantung pisang pada produk olahan daging seperti bakso. Namun karena jantung pisang hanya memiliki sedikit protein, kemungkinan akan menyebabkan terjadinya perubahan tekstur berupa kekenyalan terhadap bakso yang dihasilkan.

Bakso daging ayam dengan penambahan jantung pisang merupakan suatu produk pangan yang dapat menjadi alternatif pangan masyarakat dalam rangka pemenuhan kebutuhan serat pangan sehari-hari. Namun, belum adanya bakso daging ayam dengan penambahan jantung pisang dipasaran dikarenakan belum diketahuinya formulasi yang tepat dalam penambahan jantung pisang kepok kedalam bakso daging ayam. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian yang meliputi sifat fisik dan organoleptik pada pembuatan bakso daging ayam dengan penambahan jantung pisang kepok agar menghasilkan produk yang disukai dari segi rasa juga dari segi penampakkan dan teksturnya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka diambil perumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

1. Bagaimana pengaruh penambahan jantung pisang kepok terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso daging ayam yang dihasilkan?
2. Bagaimana formulasi yang tepat pada pembuatan bakso ayam dengan penambahan jantung pisang kepok?
3. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap bakso ayam yang dihasilkan?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan jantung pisang kepok terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso daging ayam.
2. Untuk mengetahui formulasi yang tepat pada pembuatan bakso ayam dengan penambahan jantung pisang kepok.

3. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap bakso yang dihasilkan.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Dapat menghasilkan bakso daging ayam yang memiliki sifat fisik dan organoleptik yang lebih baik.
2. Dapat memberi informasi kepada masyarakat tentang pembuatan bakso dengan penambahan jantung pisang.
3. Dapat menjadikan pengembangan penelitian ini menjadi sentra usaha.

1.5 Hipotesis

Pada penelitian kali ini akan dilakukan penelitian mengenai "Pengaruh Penambahan Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Ayam".

Dari hal tersebut maka dapat diambil hipotesis yang menentukan adalah :

1. H_0 : Penambahan jantung pisang kepok tidak berpengaruh pada sifat fisik dan organoleptik bakso daging ayam
2. H_1 : Penambahan jantung pisang kepok berpengaruh pada sifat fisik dan organoleptik bakso daging ayam