

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang sangat banyak dikonsumsi dan sangat populer dikalangan masyarakat. Pengolahan daging menjadi bakso bertujuan untuk memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai estetika, dan meningkatkan nilai ekonomis. Bakso merupakan produk olahan daging sapi, daging ayam, ikan, tahu, atau bahan lain yang telah dihaluskan, dicampur dengan bumbu dan tepung kemudian dibentuk bulat dengan diameter 2-4 cm atau sesuai dengan selera (Wibowo, 1999).

Pengolahan bakso meliputi aspek penyediaan bahan baku yaitu daging, tepung pati dan cara pengolahannya. Bahan tambahan yang biasanya digunakan dalam pembuatan bakso adalah garam, es atau air es dan bumbu-bumbu. Tujuan penggilingan daging adalah mencacah dan meningkatkan keseragaman ukuran serat otot dan jaringan ikat sehingga distribusinya dapat merata. Selain itu emulsi yang terbentuk akan lebih stabil (Purnomo, 1990).

Lidah buaya (*aloevera*) adalah suatu tanaman yang berasal dari daun yang memiliki bagian isi yang jernih, serta mempunyai bermacam-macam khasiat di dalamnya seperti kandungan vitamin, mineral, kolin dan asam volat, sehingga penggunaan lidah buaya sudah semakin berkembang dan dengan adanya kemajuan ilmu dan teknologi, saat ini sudah banyak penganekaragaman produk dari lidah buaya, selain sebagai bahan baku untuk obat dan kosmetika, lidah buaya juga dapat diolah menjadi produk makanan lain seperti jelly, sirup, minuman kesehatan, juice, tepung, manisan dan bakso. Dengan semakin meluasnya penggunaan lidah buaya dan meningkatnya permintaan sebagai bahan baku dalam produk makanan (minuman kesehatan), maka budidayanya pun mulai dilaksanakan secara intensif, karena bernilai ekonomi cukup tinggi. sehingga dengan ditambahkan kedalam adonan bakso yang nantinya akan membuat kandungan pada bakso ayam ini memiliki nilai gizi yang lebih (Yuyun. 2008.)

Menurut BPS (2012), produksi tanaman lidah buaya di Jawa Timur pada triwulan I pemanenan dengan luas area sebesar 3.503 m² yaitu mencapai 28.484

kg. Kemudian pada pemanenan triwulan II luas area sebesar 2.727 m² yaitu menacapai 41.402 kg. Selanjutnya pada pemanenan triwulan II luas area 10.146 m² yaitu mencapai 77.411 kg. Dan pada triwulan IV luas area 13.158 m² yaitu mencapai 89.717 kg. Sehingga jumlah total lidah buaya pada tahun 2012 dengan luas area 29.534 m² yaitu 237.014 kg.

Penambahan tapioka bertujuan meningkatkan kekenyalan pada produk olahan daging. Tapioka dapat dipandang sebagai bahan pengisi ataupun sebagai bahan pengikat gel protein yang sederhana, tapioka tidak berinteraksi langsung dengan matriks protein maupun mempengaruhi formasi protein tersebut (Fitrial, 1999). Sebagai bahan pengikat, pati mampu menyerap atau mengikat kelebihan air (Schut, 1976 dalam Widyastuti, 1990). Dengan terikatnya molekul air oleh pati maka ketika suspensi pati-air dipanaskan terjadi gelatinisasi. Proses gelatinisasi tersebut terjadi karena air yang sebelumnya berada di luar granula pati dan bebas bergerak sebelum suspensi dipanaskan, setelah dipanaskan sebagian air berada dalam butir-butir pati dan tidak dapat bergerak bebas karena terikat oleh gugus hidroksil dalam molekul pati, sehingga menyebabkan rongga-rongga pati merapat. Selanjutnya granula-granula pati tersebut dapat membengkak secara berlebihan dan bersifat irreversibel. Proses gelatinisasi ini yang menyebabkan tekstur pada bakso menjadi kenyal (Haryanto, et all. 1994 dalam Iskandar 2004).

Seperti diketahui bahwa yang mengkonsumsi bakso tidak hanya berasal dari kalangan atas, tapi banyak juga yang berasal dari kalangan menengah ke bawah. Dengan demikian inovasi-inovasi yang diciptakan untuk mengolah bakso haruslah sesuai dengan permintaan pasar, terutama dari kalangan menengah ke bawah, agar produk tetap bisa menyentuh berbagai kalangan. Seperti bakso ayam ini maka perlu adanya kombinasi yang membuat bakso ayam yang kaya akan protein ini menjadi lebih menarik dan menambah kandungan gizi pada bakso ayam ini salah satunya yaitu dengan penambahan lidah buaya (*aloevera*) (Yuyun.2008).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yang akan diteliti yaitu:

1. Bagaimana pengaruh penambahan lidah buaya dan tepung tapioka terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik bakso ayam ?
2. Bagaimana pengaruh penambahan lidah buaya dan tepung tapioka terhadap tingkat kesukaan bakso ayam yang dihasilkan?
3. Bagaimana interaksi antara penambahan lidah buaya dan tepung tapioka terhadap bakso ayam yang dihasilkan?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penambahan lidah buaya dan tepung tapioka terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik bakso ayam.
2. Mengetahui perlakuan terbaik pada pembuatan bakso ayam dengan perlakuan penambahan lidah buaya dan tepung tapioka.
3. Mengetahui interaksi antara penambahan lidah buaya dan tepung tapioka terhadap bakso daging ayam yang dihasilkan.

1.3.2 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Menghasilkan bakso daging ayam yang memiliki tekstur lebih lembut dan kenyal.
2. Menghasilkan bakso daging ayam dengan penambahan lidah buaya dan tepung tapioka yang terbaik.
3. Memberikan informasi tentang penambahan lidah buaya dan tepung tapioka dalam pembuatan bakso daging ayam.

1.4 Hipotesa

Berdasarkan tekstur daging lidah buaya yang hampir sama dengan tekstur daging ayam, hipotesis yang akan diuji dalam penelitian ini adalah pengaruh penambahan daging lidah buaya pada sifat fisik dan organoleptik bakso daging ayam. Dari hal tersebut maka dapat diambil hipotesis yang menentukan adalah :

1. H0 : Penambahan daging lidah buaya dan konsentrasi tepung tapioka tidak berpengaruh pada sifat fisik, kimia dan organoleptik.
2. H1 : Penambahan daging lidah buaya dan konsentrasi tepung tapioka berpengaruh pada sifat fisik, kimia dan organoleptik bakso daging ayam.

1.5 Kerangka Pemikiran

