

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bakso merupakan salah satu produk olahan yang sangat populer dan bermasyarakat. Bakso banyak ditemukan di pasar tradisional maupun di supermarket, bahkan dijual oleh pedagang keliling. Banyak orang menyukai bakso, dari anak-anak sampai orang dewasa. Bakso merupakan produk gel dari protein daging, baik daging sapi, ayam, ikan, maupun udang. Bakso dibuat dari daging giling dengan bahan tambahan utama garam dapur (NaCl), tepung tapioka dan bumbu-bumbu yang dibentuk bulat seperti kelereng dengan berat 25-30 gram per butir. Bakso memiliki tekstur yang kenyal setelah dimasak, kualitas bakso bervariasi tergantung bahan baku dan proses pembuatannya (Widyaningsih dan Martini, 2006).

Komponen lemak di dalam produk olahan daging mempunyai peranan penting pada pembentukan tekstur, yaitu memberikan tekstur yang juiciness (empuk). Akan tetapi pada umumnya bakso yang dijual oleh para pedagang bakso mempunyai tekstur kenyal yang mendekati keras, hal ini disebabkan karena bakso tersebut menggunakan bahan baku tapioka dan daging saja. Oleh karena itu untuk memperbaiki tekstur pada bakso, maka perlu dicari solusi untuk mengatasi hal tersebut. Adapun caranya adalah dengan pencampuran rumput laut (*Eucheuma cottoni*) dengan tepung tapioka pada pembuatan bakso daging ayam yang diharapkan mampu menurunkan tingkat kekerasan pada bakso.

Rumput laut *Eucheuma cottoni* merupakan tumbuhan tingkat rendah yang mempunyai kandungan nilai gizi yang tinggi. Salah satu kandungannya yang berperan dalam pembentukan tekstur adalah karagenan. Karagenan adalah bahan alami pembentuk gel yang dapat digunakan untuk mengenyalkan mie basah dan bakso sebagai alternatif yang aman pengganti boraks. Karagenan dihasilkan dari rumput laut *Eucheuma sp* yang telah dibudidayakan di berbagai perairan Indonesia (Muslifa, 2006). Puspitasari (2008), menyatakan bahwa penambahan rumput laut sebanyak 25% terhadap berat tapioka standart (300 gr) dapat meningkatkan kekenyalan dan kekerasan pada pembuatan bakso daging sapi.

Daging yang digunakan pada pembuatan bakso tidak hanya daging sapi tetapi dapat pula dibuat dari daging ayam, kelinci, atau ternak lainnya (Singgih, 2000). Pembuatan bakso dengan menggunakan bahan baku selain daging sapi penggunaannya bisa dilakukan hingga 100% tanpa daging sapi. Oleh karena itu dalam penelitian ini akan dilakukan pembuatan bakso dari bahan baku daging ayam untuk mengetahui pengaruhnya terhadap perlakuan yang ditambahkan.

Selain itu, penggunaan sodium tripolifosfat (STPP) dalam pembuatan bakso sudah umum dilakukan, namun telah diketahui bahwa penggunaan bahan kimia dalam produk makanan sudah dibatasi karena penggunaan bahan kimia secara berlebih akan mengganggu kesehatan. Penggunaan yang dianjurkan adalah sekitar 0,3 % dari berat daging (Permatasari, 2002). Oleh karena itu, perlu dilakukan usaha untuk mengurangi penggunaan bahan kimia. Sehingga pada penelitian ini akan dilakukan pencampuran rumput laut *Eucheuma cottoni* dengan tepung tapioka dan penambahan STPP dalam pembuatan bakso daging ayam.

## 1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pengaruh pencampuran rumput laut *Eucheuma cottoni* dengan tepung tapioka dalam pembuatan bakso daging ayam?
2. Bagaimana pengaruh penambahan STPP dalam pembuatan bakso daging ayam?
3. Bagaimana pengaruh interaksi pencampuran rumput laut *Eucheuma cottoni* dengan tepung tapioka dan penambahan STPP dalam pembuatan bakso daging ayam?

## 1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh pencampuran rumput laut *Eucheuma cottoni* dengan tepung tapioka dalam pembuatan bakso daging ayam?

2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan STPP dalam pembuatan bakso daging ayam?
3. Untuk mengetahui pengaruh interaksi pencampuran rumput laut *Eucheuma cottoni* dengan tepung tapioka dan penambahan STPP dalam pembuatan bakso daging ayam?

#### 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 memberikan pengetahuan dasar tentang cara pembuatan mie dengan berbagai variasi bahan-bahan yang digunakan,
3. Dapat memberikan bahan informasi kepada masyarakat tentang pembuatan bakso daging ayam dengan pencampuran rumput laut (*Eucheuma cottoni*) dengan tepung tapioka dan penambahan STPP.

#### 1.5 Hipotesis Penelitian

Pada penelitian kali ini akan dilakukan penelitian mengenai “Pencampuran Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) dengan Tepung Tapioka dan Penambahan STPP dalam Pembuatan Bakso Daging Ayam”.

Dari hal di atas maka dapat diambil hipotesis yang menentukan adalah :

- $H_0$  : Pencampuran rumput laut (*Eucheuma Cottoni*) dengan tepung tapioka dan penambahan STPP tidak berpengaruh dalam pembuatan bakso daging ayam.
- $H_1$  : Pencampuran rumput laut (*Eucheuma Cottoni*) dengan tepung tapioka dan penambahan STPP berpengaruh dalam pembuatan bakso daging ayam.