

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso adalah produk pangan yang terbuat dari produk utama daging yang dilumatkan, dicampur dengan bahan-bahan lainnya, dibentuk bulat-bulatan, dan selanjutnya direbus (Effendi, 2009). Umumnya bakso menggunakan daging sapi tapi saat ini daging ayam dan ikan sering digunakan juga sebagai bahan utama bakso pengganti daging sapi dengan harga yang lebih murah. Bakso memiliki beberapa kelemahan yakni termasuk dalam bahan yang mudah rusak, Sehingga diperlukan suatu bahan untuk meningkatkan kualitas bakso.

Beberapa cara yang dapat dilakukan dalam meningkatkan kualitas bakso diantaranya secara alami dan kimiawi. Secara kimiawi dengan menggunakan zat-zat kimia seperti benzoate, asam sorbat, natrium sulfit dan lain-lain. Penggunaan bahan kimiawi menimbulkan pro dan kontra dikalangan masyarakat dan para ahli gizi akan pengaruh dan efek yang ditimbulkan dari zat-zat tersebut, belum lagi maraknya penggunaan bahan kimia ilegal yang dilarang digunakan sebagai campuran bahan makanan seperti boraks dan formalin. Berbagai persoalan tersebut maka diperlukan suatu alternatif pengganti bahan kimia secara alami dengan cara di substitusi dengan tepung talas serta diberi perlakuan dengan perendaman larutan kulit kayu manis, dengan tujuan dapat meningkatkan kualitas bakso yang meliputi rasa, tekstur, aroma, dan warna. Sekaligus dapat meningkatkan tingkat kesukaan secara organoleptik.

Talas (*Colocasia esculenta*) telah lama dikenal masyarakat pedalaman karena umbinya lezat dan mudah diolah menjadi berbagai jenis makanan enak (Hermanto dan Utami, 2013). Ketersediaan talas di Indonesia sangat Tinggi, menurut Suherman (2014) menyatakan di Indonesia merupakan negara produsen talas jenisnya seperti talas bogor, talas padang, dan talas balitung yang tersebar di Jawa Barat, Jawa Timur, Sumatra dan daerah lain di Indonesia. Untuk daerah Bogor sendiri pada tahun 2008 menghasilkan sekitar 57.000ton talas dengan potensi sebagai substitusi pengganti bahan pangan serta diolah menjadi bahan konvensional seperti tepung. Tepung talas dapat digunakan untuk mensubstitusi

tepung tapioka sebagai bahan pengisi pada pembuatan bakso ayam. Menurut Melia, dkk. (2010) menyatakan bahwa, “kadar protein tepung talas (4,20 gram) lebih tinggi dibandingkan dengan tepung tapioka (1,75 gram) dan kadar lemak tepung talas (0,70 gram) lebih rendah dibandingkan kadar lemak tepung tapioka (1,35 gram)”. Kadar protein yang tinggi pada bahan makanan dapat mengikat daya ikat air untuk mengurangi kadar air pada makanan sehingga pertumbuhan mikroorganisme yang memerlukan air pada makanan berkurang, maka dengan hal ini akan mempengaruhi kualitas serta memperpanjang daya simpan bakso ayam.

Kayu manis (*Cinnamomum burmanii* BI) adalah sejenis tanaman herbal yang banyak di budidayakan di Indonesia. Tanaman kayu manis (*cinnamomum burmani* BI) merupakan tanaman kaya manfaat, karena selain digunakan sebagai tanaman herbal, hasil olahan tanaman kayu manis banyak digunakan sebagai bahan industri farmasi, kecantikan, makanan dan minuman. Kandungan minyak atsiri pada kayu manis banyak terdapat di bagian kulit batang, cabang, dan ranting yang merupakan nilai utama dari kayu manis. Minyak atsiri pada kayu manis mengandung senyawa yang berperan sebagai anti mikroba. Pada kayu manis selain minyak atsiri sebagai anti mikroba dan jamur terdapat pula senyawa yang berperan sebagai antioksidan seperti *cinnamaldehyd* dan *eugenol* yang berperan dalam menangkal radikal bebas (Utami dan Puspaningtyan, 2013)

Potensi tepung talas dan kulit kayu manis yang ditinjau dari berbagai hal diatas, maka perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh penggunaan tepung talas dan perendaman larutan kulit kayu manis terhadap nilai organoleptik bakso ayam.

1.2 Rumusan Masalah

- 1.2.1 Bagaimana pengaruh Penggunaan tepung talas dan perendaman kulit kayu manis terhadap organoleptik bakso?
- 1.2.2 Seberapa efektif penggunaan tepung talas dan perendaman kulit kayu manis terhadap tekstur dan aroma pada bakso?

1.3 Tujuan

- 1.3.1 Mengetahui pengaruh penggunaan tepung talas dan perendaman kulit kayu manis terhadap tingkat kesukaan dan organoleptik bakso ayam.
- 1.3.2 Mengetahui tingkat efektifitas tepung talas sebagai pengganti tepung tapioka serta perendaman kulit kayu manis terhadap tekstur dan aroma bakso.

1.4 Manfaat

Sebagai bahan informasi untuk masyarakat tentang potensi tepung talas sebagai alternatif pengganti tepung tapioka dan penggunaan kulit kayu manis sebagai bahan alami untuk meningkatkan kualitas dalam segi rasa, tekstur, aroma, warna, dan kesukaan secara keseluruhan dalam pembuatan bakso sebagai produk inovasi baru.