

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging itik afkir memiliki kualitas yang rendah seperti berbau amis, bertekstur kasar, dan alot, sehingga kurang diminati oleh masyarakat. Padahal daging itik mempunyai kandungan lemak dan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan unggas lainnya, serta mempunyai kalori yang lebih rendah. Menurut Muchtadi, dkk. (2010) kandungan gizi yang dimiliki daging itik meliputi protein 10,9%, air 52,7%, lemak 35,8%, abu 0,4%, lemak tak jenuh (asam oleat) 42%. Dengan kandungan gizi yang cukup tinggi, daging itik bisa dijadikan sebagai alternative pengganti daging ayam, apalagi dengan cita rasa yang unik. Daging itik tidak cocok dibuat produk olahan utuh, sehingga dibutuhkan inovasi dalam pengolahannya, salah satunya dapat dijadikan bakso.

Bakso adalah produk olahan berbahan baku daging yang merupakan makanan populer dan digemari semua lapisan masyarakat serta mudah dalam proses pembuatannya. Persentase konsumsi bakso di Indonesia adalah 4,75% dari seluruh konsumsi daging dan olahannya (BPS, 2012). Bakso berbahan baku dasar daging sapi dan ada juga bakso yang berasal dari daging unggas. Bakso yang berasal dari daging unggas menggunakan daging ayam broiler, sedangkan bakso dari unggas lainnya seperti daging itik tidak pernah ditemukan di pasaran. Menurut Komariah, dkk. (2005) bahwa dalam pembuatan bakso kualitas daging tidak terlalu diperhatikan, karena dalam pembuatan bakso daging dihancurkan dan ditambahkan dengan bahan lain seperti tepung tapioka, bawang putih, dan lada, sehingga dapat mengurangi bau amis pada daging itik. Dengan demikian daging itik petelur afkir berpotensi untuk dijadikan sebagai produk olahan bakso. Daging itik petelur afkir memiliki harga yang lebih murah dibandingkan dengan daging itik pedaging, sehingga apabila dijadikan sebagai bahan baku pembuatan bakso akan menghasilkan bakso dengan harga yang lebih murah.

Uraian di atas harus dilakukan penelitian untuk menguji apakah daging itik petelur afkir berpotensi untuk dijadikan sebagai bahan baku pembuatan bakso dan

dapat diterima oleh masyarakat dengan judul pemanfaatan daging itik petelur afkir untuk pembuatan bakso.

1.2 Rumusan Masalah

Daging itik petelur afkir memiliki kualitas yang rendah seperti berbau amis, bertekstur kasar, dan alot, sehingga kurang diminati oleh masyarakat. Daging itik berpotensi untuk dijadikan sebagai produk olahan bakso. Bakso dari daging itik jarang dan bahkan tidak pernah ditemui di pasaran. Dalam pembuatan bakso kualitas daging tidak terlalu diperhatikan, karena dalam pembuatan bakso daging dihancurkan dan ditambahkan dengan beberapa bahan lain. Adapun rumusan masalahnya yaitu:

1. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso berbahan baku daging itik petelur afkir?
2. Bagaimana potensi daging itik petelur afkir sebagai bahan baku pembuatan bakso?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso berbahan baku daging itik petelur afkir.
2. Mengetahui potensi daging itik petelur afkir sebagai bahan baku pembuatan bakso.

1.4 Manfaat

1. Memperluas pengetahuan tentang pertimbangan konsumen dalam pemanfaatan daging itik petelur afkir sebagai bahan baku pembuatan bakso.
2. Sebagai informasi bahwa daging itik petelur afkir berpotensi digunakan menjadi bahan baku pembuatan bakso.