

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Kluwih (*Artocarpus Communis G. Forst*) merupakan salah satu tanaman yang banyak ditemukan di Indonesia. Produksi buah dari satu tanaman kluwih yang tidak dibudidayakan secara intensif dapat mencapai 250 buah per tahun. Menurut Pitojo (2005), buah kluwih belum banyak dimanfaatkan masyarakat yang pengolahannya hanya di jadikan sebagai sayuran saja. Padahal buah kluwih memiliki potensi kandungan nutrisi yang baik untuk kesehatan seperti karbohidrat, lemak, protein, serta vitamin, selain itu ditinjau dari segi fisik buah kluwih memiliki serat yang mirip dengan serat daging, memiliki daging berwarna hijau keputihan, tekstur daging yang tidak liat, dan beraroma khas.

Akhir – akhir ini telah dikembangkan penelitian yang memanfaatkan kluwih sebagai bahan tambahan pengolahan makanan seperti abon dan dendeng. Penambahan kluwih tersebut diharapkan dapat memberi pengaruh terhadap sifat fisik dan organoleptik dari produk yang dihasilkan dengan berbagai formulasi yang digunakan. Menurut Nur (2015) pembuatan dendeng dengan memanfaatkan kluwih pada kadar 30% masih dapat diterima oleh konsumen selain itu penggunaan kluwih pada abon keong sawah pada formulasi 20% paling disukai masyarakat.

Diversifikasi produk olahan pangan dari kluwih salah satunya adalah bakso. Bakso merupakan produk pangan dengan bentuk seperti bola-bola kecil yang berbahan dasar daging maupun ikan dengan dicampur bumbu-bumbu dan bahan pengisi dan pengikat. Bakso saat ini sangat digemari masyarakat, hal ini terbukti dengan banyaknya penjual bakso, dimulai dari pedagang kaki lima hingga restoran dan hotel. Bakso dibuat dari macam-macam bahan utama, antara lain daging sapi, daging ayam, ikan tengiri dan lele. Semakin berkembangnya pengetahuan, bakso dapat dibuat dengan mengkombinasikan bahan utama hewani dengan berbagai macam sayuran salah satunya kluwih. Alasan kluwih ditambahkan dalam pembuatan bakso karena kluwih memiliki serat yang mirip dengan serat daging sehingga memungkinkan untuk ditambahkan pada produk

olahan daging seperti bakso dengan harapan dapat meningkatkan kualitas bakso yang dihasilkan. Kualitas bakso pada umumnya memiliki tekstur kenyal yang mendekati keras, hal ini disebabkan karena bakso tersebut menggunakan tepung dan daging saja. Penambahan kluwih dengan peran serat daging dan komponen lain yang ada dalam kluwih diharapkan dapat membentuk tekstur yang kenyal dan empuk dari bakso yang akan dihasilkan.

Dalam penelitian ini daging yang digunakan untuk pembuatan bakso adalah daging ayam. Pembuatan bakso menggunakan daging ayam memiliki kelebihan yaitu harga daging yang relatif lebih murah dibandingkan daging sapi, mudah didapatkan karena ketersediaannya melimpah. Kendala penambahan kluwih pada pembuatan bakso utamanya bakso daging ayam yang masih belum ada di pasaran adalah belum diketahuinya formulasi penambahan kluwih yang tepat untuk menghasilkan bakso yang berkualitas baik dan disukai oleh konsumen, sehingga perlu diketahui formulasi penambahan kluwih sebagai bahan tambahan dalam pembuatan bakso daging ayam. Kualitas bakso daging ayam dapat dilihat dari karakteristik fisik dengan pengukuran kenampakan, kekenyalan dan tekstur sedangkan tingkat kesukaan dapat diukur menggunakan uji organoleptik. Oleh karena itu penulis ingin meneliti pengaruh penambahan kluwih terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso daging ayam.

1.2. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pengaruh penambahan kluwih terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso daging ayam ?
2. Bagaimana formulasi yang baik untuk membuat bakso daging ayam dengan penambahan kluwih ?
3. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap bakso daging ayam yang dihasilkan ?

1.3. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan kluwih terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso daging ayam.
2. Untuk mengetahui formulasi yang baik pada pembuatan bakso daging ayam dengan penambahan kluwih.
3. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap bakso daging ayam yang dihasilkan.

1.4. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai salah satu bentuk penganekaragaman olahan bakso.
2. Memberikan peluang usaha baru dalam pengolahan produk kluwih.
3. Dapat memberi informasi kepada masyarakat tentang penggunaan kluwih sebagai bahan pembuatan bakso.
4. Meningkatkan nilai guna kluwih.