

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Edamame merupakan produk hortikultura jenis sayuran (*green soybean vegetable*) bukan termasuk jenis kacang-kacangan dan memiliki ukuran lebih besar dari ukuran produk tanaman kedelai (*grain soybean*). Edamame memiliki rasa yang unik, dan nilai gizi yang tinggi yaitu sebagai sumber protein, mineral, vitamin dan sumber energi. Penggunaan edamame terutama edamame afkir masih sebatas dikonsumsi sebagai *vegetable soybean* (kedelai segar) ataupun direbus padahal edamame sangat potensial jika dibuat produk baik untuk meningkatkan nilai tambah ataupun diversifikasi produk.

Menurut Poerwanto (2012), adanya intensifikasi khusus dan inovasi budidaya edamame diharapkan produksi edamame meningkat hal ini juga penting untuk meningkatkan program ketahanan pangan, khususnya di Indonesia. Pada tahun 2010, PT Mitra Tani Dua Tujuh Jember berencana mengembangkan pemasaran komoditi edamame di pasar lokal karena sebelumnya pihak perusahaan hanya berorientasi pasar ekspor. Peluang untuk mengembangkan edamame di Kabupaten Jember sekitar 35% dari total produksi edamame oleh Mitra Tani Dua Tujuh, sedangkan 65% diekspor.

Saat ini sudah banyak dikembangkan produk edamame diantaranya keripik edamame, sari edamame, pastry edamame, dan sosis edamame. Pengembangan lain yang sangat memungkinkan adalah dengan melakukan penambahan pasta edamame pada pemanfaatan bakso. Daging yang digunakan pada pembuatan bakso yaitu daging ayam, selain harganya terjangkau, daging ayam mudah didapat. Bakso menurut BSN (1995) merupakan produk makanan berbentuk bulatan, yang diperoleh dari campuran daging tidak kurang dari 50% dan pati atau sereal dengan atau tanpa penambahan bahan makanan yang diijinkan.

Dalam proses pembuatan bakso ditambahkan tepung sebagai bahan pengisi, selain sebagai bahan pengisi, penggunaan tepung juga bermanfaat sebagai pembentuk tekstur.

Tepung tapioka merupakan salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso. Penggunaan tepung tapioka dalam pembuatan bakso lebih sedikit dibandingkan penggunaan daging ayam, sehingga dihasilkan bakso ayam dengan mutu yang baik karena jumlah daging yang lebih dominan dibanding jumlah tepung yang digunakan.

Sodium tripoliphospat ($\text{Na}_5\text{P}_{310}$, STPP) merupakan bahan tambahan dalam pembuatan bakso yang dapat mengenyalkan bakso (Sunarlim, 1992). Penggunaan STPP sampai sekarang tidak dilarang oleh Departemen Kesehatan RI. STPP dapat menurunkan penyusutan makanan, meningkatkan daya ikat air dan bersifat sebagai anti oksidan (Sunarlim 1992).

Menurut Anang (2006), *Sodium tripoliphospat* yang ditambahkan dengan konsentrasi 0,1 % sampai 0,2 % cukup bagus untuk mengenyalkan bakso ayam.

Berdasarkan latar belakang di atas, dalam upaya mendapatkan bakso edamame dengan kualitas yang sesuai maka diperlukan penelitian untuk mengetahui konsentrasi penambahan STPP dan pasta edamame sehingga bakso yang dihasilkan memiliki sifat kenyal dan diterima masyarakat. Hasil penelitian ini diharapkan untuk memberikan informasi penambahan STPP dan pasta edamame yang dapat meningkatkan sifat fisik bakso yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini yaitu:

1. Berapakah jumlah penambahan STPP untuk mendapatkan bakso ayam dengan sifat fisik dan organoleptik yang baik?
2. Berapakah jumlah penambahan pasta edamame dan tepung tapioka yang paling berpengaruh terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ayam?

2.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui pengaruh penambahan STPP terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ayam.

2. Mengetahui pengaruh penambahan STPP dan pasta edamame dengan tepung tapioka terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ayam.

2.4 Manfaat

Mendapatkan informasi tentang jumlah penambahan STPP, pasta edamame, dan tepung tapioka dalam pembuatan bakso. Sehingga diperoleh sifat fisik dan organoleptik bakso ayam yang paling baik.