

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan bahan makanan yang banyak disukai oleh masyarakat karena memiliki protein yang tinggi selain itu daging memiliki rasa yang lezat. Daging juga mengandung karbohidrat, lemak, mineral, fosfor, vitamin dan kalsium yang digunakan untuk mencukupi zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Untuk menaikkan nilai ekonomis dari daging maka dapat dilakukan dengan cara pengolahan. Olahan daging yang dikenal dan banyak disukai masyarakat Indonesia adalah bakso.

Bakso daging menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3818-1995 adalah produk makanan berbentuk bulat atau bentuk lainnya yang diperoleh dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau sereal dengan atau tanpa Bahan Tambah Pangan (BTP) yang diizinkan (Dewan Standardisasi Indonesia, 1995). Bakso adalah produk olahan yang berbentuk bulat-bulat yang terbuat dari bahan utama daging dan bahan pengisi atau pengikat tepung. Bakso pada umumnya terbuat dari daging sapi dan daging ayam. Untuk memberikan cita rasa yang berbeda dari bakso yang ada di pasaran maka diperlukan komposisi bahan yang tepat dan tidak berbahaya bagi kesehatan tubuh. Bakso yang berkualitas baik berasal dari daging segar yang halal dan tanpa bahan pengawet.

Salah satu daging ternak yang dapat dimanfaatkan untuk membuat bakso adalah daging yang berasal dari hewan unggas yaitu kalkun. Daging kalkun merupakan salah satu jenis unggas yang mempunyai karakteristik dengan rasa yang hampir sama dengan ayam. Daging kalkun memiliki keunggulan dagingnya yang lezat namun juga memiliki kelemahan dagingnya yang jauh lebih keras dibandingkan daging ayam negeri. Daging kalkun saat ini kurang dikenal oleh masyarakat Indonesia, Sehingga pengolahannya masih sedikit, salah satu upaya pemanfaatan daging kalkun yaitu dengan cara mengolahnya menjadi bakso. Untuk membuat bakso yang memiliki kualitas tekstur dan rasa yang lezat dipengaruhi oleh bahan penyusunnya.

Tepung yang umum digunakan dalam membuat bakso adalah tepung tapioka. Tepung sebagai bahan pengikat bakso yang berguna untuk memperbaiki tekstur dan meningkatkan elastisitas produk. Tepung sagu memiliki karakteristik yang sama dengan tepung tapioka, sehingga dapat digunakan sebagai bahan pengisi bakso. Tepung sagu bisa menjadi alternatif sebagai bahan pengisi bakso karena memiliki keunggulan daya ikat yang tinggi sehingga dapat mempengaruhi tekstur bakso. Pemilihan tepung sagu sebagai bahan pengisi pada pembuatan bakso merupakan upaya menyebarluaskan pemanfaatan bahan berpati selain tapioka dan maizena. Dipilihnya tepung sagu ini karena sudah dikenal masyarakat dan harganya relatif terjangkau. Berdasarkan uraian diatas maka dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh substitusi *filler* tepung sagu pada bakso daging kalkun yang ditinjau dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur.

1.2 Rumusan masalah

1. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso berbahan baku daging kalkun yang di substitusi *filler* tepung sagu ?
2. Berapakah konsentrasi substitusi *filler* tepung sagu yang terbaik terhadap kualitas organoleptik bakso daging kalkun ?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso berbahan baku daging kalkun yang disubstitusi *filler* tepung sagu
2. Mengetahui konsentrasi substitusi *filler* tepung sagu yang terbaik terhadap kualitas organoleptik bakso daging kalkun

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi tentang tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso daging kalkun yang di substitusi *filler* tepung sagu serta memperkenalkan masyarakat tentang penggunaan daging kalkun sebagai bakso.