

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peternakan merupakan salah satu subsektor yang dapat membantu meningkatkan kebutuhan gizi di Indonesia. Melalui produk-produk hasil peternakan seperti daging, susu dan telur. Daging merupakan salah satu komoditas peternakan yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Daging mengandung protein bermutu tinggi dan mampu memenuhi zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh.

Daging memiliki sifat yang mudah rusak, oleh sebab itu usaha pengolahan penanganan merupakan cara untuk mengurangi kerusakan daging pasca panen sekaligus meningkatkan nilai ekonomis tanpa mengurangi nilai gizi dari daging yang diolah. Pengolahan daging beraneka ragam, ada yang diolah dengan cara dimasak dan ada yang diolah dengan produk yang lebih menarik seperti bakso.

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang sudah lama dikenal dan digemari oleh masyarakat, khususnya di negara Indonesia. Di wilayah Indonesia bakso sudah sangat menyebar luas, sehingga produk ini memegang peranan penting dalam penyaluran protein hewani sebagai zat gizi yang dibutuhkan tubuh. Bakso dibuat dari olahan daging dimana daging tersebut telah dihaluskan terlebih dahulu, dicampur dengan tepung, bumbu-bumbu dan kemudian dibentuk seperti bola-bola kecil lalu direbus dalam air panas.

Kualitas bakso yang baik ditentukan oleh bahan penyusunnya. Bahan pembuatan bakso yaitu daging, tepung, bawang putih, merica, garam dan air es.

Pada umumnya bakso yang ada dipasaran merupakan bakso yang berasal dari daging sapi, tetapi tidak menutup kemungkinan bakso dapat dibuat dari daging ternak lainnya seperti daging ayam. Daging ayam banyak digunakan dalam pembuatan bakso, karena mempunyai kelebihan antara lain harganya relatif murah, daging berwarna putih, lebih empuk, lembut, halus, tulang dada lentur, kandungan kolestrol rendah dan jaringan lemak yang minimal. Pembuatan bakso menggunakan daging ternak yang tidak kurang dari 50% dan pati atau serealiala dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain serta bahan tambahan makanan yang diijinkan (SNI No. 01-3818-1995).

Proses pembuatan bakso pada umumnya menggunakan tepung tapioka yang berasal dari singkong atau ketela pohon dan tepung sagu yang berasal dari sagu. Penambahan tepung dalam pembuatan bakso berguna untuk memperbaiki tekstur, menurunkan penyusutan akibat pemasakan, meningkatkan daya ikat air dan meningkatkan elastisitas produk. Dalam rangka penganeekaragaman bahan pangan, fungsi ini dapat digantikan dengan tepung lain seperti tepung ubi hutan. Ubi hutan (*Dioscorea hispida dennst*) tergolong tanaman umbi-umbian yang tumbuh liar dan banyak ditemukan di daerah pedesaan. Ubi hutan jarang dimanfaatkan karena mengandung racun *dioscorin* yang dapat menimbulkan rasa pusing bagi yang memakannya, akan tetapi dengan pengolahan yang benar ubi hutan aman untuk dikonsumsi. Ubi hutan dapat diolah menjadi tepung untuk digunakan sebagai bahan dalam pembuatan bakso. Tepung ubi hutan memiliki kelebihan seperti sebagai sumber karbohidrat serta warna tepung putih cerah seperti terigu sehingga memiliki kadar pati yang baik.

Berdasarkan uraian di atas, maka dilakukan penelitian tentang penggunaan tepung ubi hutan (*Dioscorea hispida dennst*) pada pembuatan bakso ayam.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penggunaan tepung ubi hutan (*Dioscorea hispida dennst*) pada pembuatan bakso ayam terhadap uji parameter proksimat (kadar protein, kadar karbohidrat dan kadar air), uji organoleptik (warna, rasa, tekstur dan kekenyalan) dan uji hedonik (tingkat kesukaan) bakso yang dihasilkan.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dilaksanakan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh penggunaan tepung ubi hutan pada pembuatan bakso ayam terhadap uji parameter kadar protein, kadar karbohidrat dan kadar air.
2. Mengetahui pengaruh penggunaan tepung ubi hutan pada pembuatan bakso ayam terhadap uji organoleptik (warna, rasa, tekstur dan kekenyalan) dan uji hedonik (tingkat kesukaan).

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini yakni:

1. Sebagai bahan informasi ilmiah tentang penggunaan tepung ubi hutan dalam pembuatan bakso ayam.
2. Sebagai sumber informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan penggunaan tepung ubi hutan dalam pembuatan bakso ayam.