

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso merupakan salah satu produk olahan yang sangat populer. Banyak orang yang menyukai, dari anak-anak sampai orang dewasa. Bakso tidak hanya dalam sajian seperti mie ayam. Tetapi bakso juga dapat disajikan sebagai bahan campuran dalam beragam masakan lainnya, misalnya seperti dalam nasi goreng, capcay, dan aneka sup.

Bakso merupakan produk olahan daging, dimana daging tersebut telah dihaluskan terlebih dahulu dan dicampurkan dengan bumbu-bumbu, tepung dan kemudian dibentuk seperti bola-bola kecil lalu direbus dalam air panas. Produk olahan daging seperti bakso cukup mudah dan dapat dilakukan oleh siapa saja. Bila ditinjau dari upaya kecukupan gizi masyarakat, bakso dapat dijadikan sebagai sarana yang tepat, karena produk ini bernilai gizi tinggi dan disukai oleh semua lapisan masyarakat (Widyaningsih dan Murtini, 2006).

Bahan lain yang diperlukan dalam pembuatan bakso adalah tapioka. Untuk menghasilkan bakso daging lezat dan bermutu tinggi jumlah tepung yang digunakan sebaiknya paling banyak 15% dari berat daging. Idealnya, tepung tapioka yang ditambahkan sebanyak 10% dari berat daging. Memang sering dijumpai, terutama yang dijajakan dijalanan, bakso yang tepungnya mencapai 30-40% dari berat daging. Bakso seperti ini diduga rasa dan mutunya kurang bagus (Wibowo, 2006).

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan uji tingkat kesukaan pada pembuatan bakso daging sapi.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana tingkat kesukaan bakso daging sapi
2. Bagaimana mutu bakso daging sapi

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui tingkat kesukaan bakso daging sapi
2. Untuk menganalisa mutu bakso daging sapi

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini diharapkan bahwa bakso daging sapi ini akan meningkatkan nilai ekonomis mutu bakso daging sapi, khususnya di Provinsi Gorontalo.

