

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dalam pembuatan bakso biasanya ditambahkan bahan pengisi berupa tepung. Ada beberapa jenis tepung yang sering digunakan dalam pembuatan bakso yaitu, tepung tapioka, tepung terigu, tepung beras, tepung jagung dan tepung sagu. Tepung Sagu adalah bahan pengisi yang berfungsi untuk memperbaiki tekstur, meningkatkan daya mengikat air, memperkecil penyusutan, menambah berat produk dan karena harganya relatif murah maka dapat menekan biaya produksi (Harsanto, 1986). Jumlah tepung yang diberikan dalam pembuatan bakso paling banyak 15% dari berat daging dan idealnya hanya 10% (Wibowo, 2000).

Pati sagu mengandung sekitar 27% amilosa dan 73% amilopektin, kandungan kalori, karbohidrat, protein, dan lemak tepung sagu setara dengan tepung tanaman penghasil karbohidrat lainnya. Pada konsentrasi yang sama pati sagu mempunyai viskositas tinggi dibandingkan dengan larutan pati dari sereal lain. Hal ini berarti untuk mendapatkan viskositas yang sama, maka tepung sagu dibutuhkan lebih sedikit daripada tepung sereal (Harsanto, 1986).

Mutu bakso ditentukan oleh bahan baku berupa daging, tepung yang digunakan dan perbandingannya dalam adonan. Daging yang digunakan dalam pembuatan bakso harus daging segar, tidak berlemak karena dengan lemak yang tinggi akan menghasilkan tekstur bakso yang kasar. Sedangkan faktor lain yang mempengaruhi mutu bakso diantaranya adalah bahan tambahan yang digunakan serta cara memasaknya. Mutu bakso akan semakin baik bila komponen daging lebih banyak ditambahkan dari tepung (Widya dan Murtini, 2006).

Hasil penelitian Daniati (2005), memperlihatkan bahwa penggunaan jenis tepung yang berbeda pada pembuatan bakso ikan cucut, menghasilkan tepung sagu yang lebih baik dari segi warna, rasa, aroma, tekstur dan kadar protein sebesar 10,44% lebih tinggi dari pada jenis tepung yang lainnya. Selain itu, hasil Penelitian Priagung (2010), memperlihatkan bahwa pengaruh substitusi daging kelinci dengan

daging lele terhadap kadar air dan tekstur bakso. Bakso yang dibuat dari 100% daging itik memiliki nilai kadar air yang paling rendah dibandingkan dengan perlakuan pembuatan bakso yang lain yaitu 66,58% dan tekstur bakso yang tidak rapuh. Oleh karena itu, dengan penambahan tepung sagu dengan konsentrasi 10%, 15%, 20% dan 25% pada pembuatan bakso daging kelinci diharapkan dapat meningkatkan kadar protein, menurunkan kadar lemak dan kadar air. Berdasarkan pemikiran tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **Penambahan Tepung Sagu dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Mutu Bakso Daging itik afkir** ditinjau dari kadar protein, kadar lemak dan kadar air.

1.2. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui mutu bakso daging itik afkir meliputi kadar protein, kadar lemak dan kadar air yang ditambah tepung sagu dengan konsentrasi yang berbeda.

1.3. Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi informasi tentang pembuatan bakso daging itik afkir dengan penambahan tepung sagu dengan konsentrasi yang berbeda terhadap mutu bakso daging itik afkir meliputi kadar protein, kadar lemak dan kadar air. Pemanfaatan sumber daya lokal di Indonesia belum begitu dioptimalkan dengan baik, hal tersebut dapat diamati dengan kurangnya pengoptimalan pemanfaatan daging unggas air (itik atau entok). Padahal apabila pemanfaatan tersebut dilakukan secara optimal maka dapat dijadikan sebagai alternatif perbaikan gizi yang dilakukan melalui konsumsi protein hewani. Kurang optimalnya pemanfaatan daging itik dikarenakan pada daging tersebut memiliki bau yang lebih amis (off flavor) dan tampilan yang kurang menarik apabila dibanding dengan ayam.

Guna meningkatkan nilai tambah dari daging itik maka diperlukan variasi pengolahan baru yang sekiranya dapat mengurangi kekurangan dari daging itik tersebut sehingga pemanfaatannya dapat optimal. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan membuat bakso dari daging itik dikarenakan seperti yang kita lihat bakso merupakan makanan yang hampir disukai oleh semua orang. Umumnya daging yang digunakan pada pembuatan bakso merupakan daging sapi, ayam maupun ikan dengan

bahan campuran tepung tapioka.. Untuk daging itik sampai sekarang belum digunakan sebagai bahan pembuat bakso dan tepung sagu sebagai ekstender dalam pembuatan bakso.

1.4. Hipotesis

Penambahan tepung sagu dengan konsentrasi 10%, 15%, 20% dan 25% pada pembuatan bakso daging itik afkir diharapkan dapat meningkatkan kadar protein, menurunkan kadar lemak dan kadar air.