

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pembangunan sub sektor peternakan yang semakin meningkat sejalan dengan peningkatan pendapatan masyarakat menyebabkan terjadinya penurunan konsumsi bahan makanan sumber karbohidrat dan

terhadap konsumsi bahan makanan sumber protein, khususnya protein hewani seperti produk perikanan dan peternakan. Meningkatnya jumlah penduduk dan adanya perubahan pola konsumsi serta selera masyarakat telah menyebabkan konsumsi daging sapi secara nasional cenderung meningkat.

Peternakan merupakan bagian dari pertanian dalam arti luas, maka perlu mendapat perhatian khusus untuk dikembangkan. Pengembangan dilakukan mengingat kebutuhan bahan makanan yang mengandung protein hewani dari tahun ketahun semakin meningkat, karena bertambahnya penduduk di Indonesia dan adanya kesadaran yang tinggi dari masyarakat tentang pemenuhan gizi bagi tubuhnya serta dukungan dari perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin maju, oleh karena itu perlu peningkatan terhadap sumber gizi salah satunya adalah bahan makanan yang mengandung protein hewani yang berasal dari sapi yang berupa daging.

Daging merupakan bahan makanan yang sangat penting karena merupakan sumber protein hewani yang berkualitas tinggi dan mengandung asam amino esensial. Proses pengolahan dapat dikembangkan untuk meningkatkan penerimaan masyarakat. Salah satu bentuk olahan yang dapat dikembangkan dan

mudah diterima oleh masyarakat adalah bakso. Bakso merupakan produk olahan daging yang sudah dikenal luas dan disukai oleh masyarakat Indonesia sebagai makanan yang dianggap murah dan disukai oleh semua lapisan masyarakat baik anak-anak, remaja maupun orang tua.

Bakso adalah makanan yang sering dikonsumsi banyak orang, berupa bola daging dan berbahan utama daging baik sapi, ikan, udang maupun cumi-cumi, bagi masyarakat Indonesia, jajanan bakso sangat digemari oleh seluruh seumur dan lapisan masyarakat karena bakso memiliki cita rasa yang khas dan tekstur yang kenyal. Berdasarkan SNI 01-3818-1995, bakso daging yang didefinisikan sebagai produk makanan berbentuk bulatan atau lain, yang diperoleh dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%). Bakso dapat dikelompokkan menurut jenis daging yang digunakan. Menurut Sutomo (2009) menyatakan bahwa bakso yang paling populer di Indonesia adalah bakso yang paling populer di Indonesia adalah bakso yang terbuat dari daging sapi.

Ditinjau dari aspek gizi, bakso merupakan makanan yang mempunyai kandungan protein hewani, mineral dan vitamin yang tinggi. Dengan mengolah daging tersebut menjadi bakso konsumen mau menerimanya karena penampakan dan rasanya yang telah mengalami modifikasi yaitu lebih menarik dengan cita rasa yang lebih disukai.

Bahan utama bakso adalah daging. Pada dasarnya, bakso secara tradisional dibuat dari daging giling, tepung tapioca, bawang putih dan garam. Semua bahan akan dicampur dan campuran atau adonan dibentuk menjadi bola kemudian dimasak dalam air mendidih (Triatmojo 2000). Secara khusus, ada beberapa

tahapan dalam pembuatan bakso, yaitu tahap penghancuran daging, pembentukan adonan, percetakan dan pemasakan.

Salah satu karakteristik bakso yang baik adalah memiliki sifat kenyal sehingga diperlukan adanya penambahan tepung dan es batu. Penambahan es batu atau air es pada saat pembuatan bakso dapat membantu memperbaiki stabilitas emulsi yang terbentuk. Es batu yang ditambahkan pada saat pembuatan bakso dapat menurunkan suhu adonan akibat panas yang ditimbulkan oleh afut penggiling.

Meskipun tergolong sebagai bahan makanan yang mudah dan cepat dimasak. Salah satu kebutuhan masyarakat perkotaan saat ini adalah tersedianya bahan makanan yang praktis, yaitu yang bersifat (siap untuk dimasak) dan (siap untuk dimakan). hanya membutuhkan sedikit waktu untuk menyiapkan dan beku. Makanan dalam bentuk beku memiliki banyak keunggulan, khususnya terkait dengan upaya penyelamatan nilai gizi dan cita rasa

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana Preferensi konsumen produk olahan bakso di Kecamatan Kota Tengah Kota Gorontalo?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui Preferensi konsumen terhadap konsumsi olahan bakso

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat dalam mengonsumsi produk olahan bakso.
2. Sebagai bahan informasi dan pertimbangan bagi peneliti selanjutnya mengenai preferensi konsumen terhadap suatu produk.