

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso salah satu produk olahan yang sangat populer. Banyak orang menyukainya, dari anak-anak sampai orang dewasa. Bakso tidak saja hadir dalam sajian seperti mie bakso atau mie ayam. Bola-bola daging ini juga biasa dijadikan bahan campuran dalam beragam masakan lain, seperti, nasi goreng, mie goreng, cap cay, dan aneka sup. Bakso merupakan produk gel dari protein daging, baik daging sapi, ayam, ikan maupun udang. Setelah dimasak, bakso memiliki tekstur yang kenyal sebagai ciri spesifiknya. Mutu kekenyalan bakso sangat mempengaruhi daya tarik konsumen untuk mengkonsumsinya selain rasa dan aroma. Demi memperoleh bakso yang memiliki kekenyalan baik banyak produsen bakso rela memberi berbagai bahan tambahan dalam pembuatannya. Bahkan masih ditemui produsen bakso yang rela menambahkan boraks dengan tujuan untuk memperbaiki struktur adonan dan memperbaiki sifat kekenyalan bakso (Karim dan Aspari, 2015).

Bakso adalah produk makanan berbentuk bulatan atau lain, yang diperoleh dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau serealida dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain, serta bahan tambahan makanan yang diizinkan. Syarat mutu bakso menurut SNI yaitu bau bakso yang normal atau bau khas dari daging yang digunakan, rasa yang gurih, warna yang normal (keabu-abuan), teksturnya yang kenyal, tidak mengandung bahan tambahan makanan yang berbahaya (SNI, 1995).

Menurut penelitian Suntaka dkk., (2015) diketahui sebanyak 21,9% dari 32 produsen bakso di kota Bitung positif menggunakan bahan pengental boraks. Sifat boraks yang berbahaya apabila dikonsumsi dan termasuk bahan yang dilarang untuk ditambahkan ke makanan maka dibutuhkan alternatif senyawa lain sebagai pengganti boraks. Pada proses pembuatan bakso sering juga ditambahkan bahan tambahan makanan seperti STPP atau soda kue (NaHCO_3) sebagai pengental sintetis yang diizinkan. Selain pengental sintetis juga terdapat pengental-pengental alami yang

dapat digunakan untuk mengenyalkan bakso sebagai pengganti boraks, antara lain putih telur (albumen), tepung ubi jalar dan karagenan. Pada penelitian ini akan difokuskan pada pengaruh penambahan Sodium tripolifophat (STTP), Karagenan dan soda kue (NaHCO_3) paling optimal yang dapat menggantikan boraks untuk mengenyalkan bakso.

Pencampuran boraks dalam pembuatan bakso sering ditambahkan sebagai bahan pengental. Penambahan boraks dalam makanan tidak dianjurkan karena boraks merupakan bahan tambahan yang sangat berbahaya bagi manusia karena merupakan racun. Pada proses pengolahan bakso sering ditambahkan Bahan Tambahan Makanan (BTM) tertentu seperti bahan pengental. Bahan pengisi dan pengental merupakan bahan bukan daging yang ditambahkan dalam pembuatan bakso. Fungsi penambahan bahan pengisi dan pengental adalah memperbaiki stabilitas emulsi, mereduksi penyusutan selama pemasakan, memperbaiki sifat irisan, meningkatkan cita rasa dan mengurangi biaya produksi (kecuali bahan pengisi), bahan ini dapat mengabsorpsi air dua sampai tiga kali lipat dari berat semula, sehingga adonan bakso menjadi lebih besar (Ockerman, 1983; Aulawi dan Ninsix, 2009).

Bahan pengental yang umum digunakan dalam pembuatan bakso adalah sodium tripolifosfat (STTP), karagenan dan soda kue (NaHCO_3). Sodium tripolifosfat (STTP) merupakan produk sintesis yang memiliki pembatas (self-limiting), karena Sodium tripolifosfat (STTP) memiliki rasa agak pahit pada konsentrasi tertentu, sehingga penggunaan umumnya berkisar antara 0,5%, sedangkan bahan pengental yang organik berupa karagenan (Ranken, 2000). Karagenan merupakan senyawa yang termasuk kelompok polisakarida galaktosa hasil ekstraksi dari rumput laut. Sebagian besar karagenan mengandung natrium, magnesium, dan kalsium yang dapat terikat pada gugus ester sulfat dari galaktosa dan kopolimer 3,6 anhydro galaktosa. Karagenan banyak digunakan pada sediaan. makanan, sediaan farmasi dan kosmetik sebagai bahan pembuat gel, perenyah, pengental atau penstabil (Agustin dan Saputri, 2017). Natrium bikarbonat merupakan senyawa kimia dengan rumus NaHCO_3 . Senyawa ini termasuk kelompok garam dan telah digunakan sejak lama.

Senyawa ini disebut juga baking soda (soda kue), natrium bikarbonat, natrium hydrogen karbonat dan lain-lain. Senyawa ini merupakan kristal yang sering terdapat dalam bentuk serbuk. Apabila natrium bikarbonat di berikan pada suatu wilayah perairan maka dia bersifat mudah larut dalam air (Pambudi dan Widjanarko, 2015).

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan bahan pengental yang berbeda terhadap karakteristik fisik dan organoleptik bakso ikan cakalang.

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh penambahan bahan pengental yang berbeda terhadap karakteristik fisik dan organoleptik bakso ikan cakalang.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi tentang bahan tambahan makanan yang aman dan diizinkan untuk pangan.
2. Memberikan informasi tentang penambahan bahan tambahan makanan seperti pengental untuk bakso diharapkan dapat menghasilkan bakso dengan mutu yang terbaik.