

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Bakso adalah 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 dihaluskan dengan air panas.

Pada umumnya bakso yang ada dipasaran merupakan bakso yang berasal dari daging, tetapi tidak menutup kemungkinan bakso dapat dibuat dari limbah ternak seperti ceker ayam. Ceker ayam yang digunakan dalam pembuatan bakso mempunyai kelebihan antara lain, kandungan kolesterol dan lemak yang rendah serta harganya relatif murah. Pembuatan bakso menggunakan ceker ayam yang tidak kurang dari 60% dan pati atau sereal dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain serta bahan tambahan makanan yang diijinkan (SNI No. 01-3818-1995).

Ceker ayam memiliki kandungan protein dalam jumlah yang lebih besar dibandingkan dengan kandungan lemak dan karbohidrat, masing – masing sebanyak 19,8% per 100 gram ceker, kemudian protein yang cukup tinggi tersebut dapat memberikan zat gizi yang sangat bagus untuk dikonsumsi oleh anak- anak yang sedang mengalami proses tumbuh kembang. Selain rasanya gurih ternyata ceker ayam

sangat kaya dengan kandungan omega 3 dan omega 6, masing-masing 187 mg dan 2,571 mg per 100 gram. Omega 3 dan omega 6 merupakan asam lemak tak jenuh yang sangat penting bagi kesehatan tubuh (Purwatiwidiastuti, 2011).

Ceker ayam yang merupakan hasil samping dari rumah potong ayam atau pengusaha ayam potong yang dijual dalam bentuk sudah disembelih dan dibersihkan bulunya selama ini praktis hanya digunakan untuk masak sup atau direbus untuk diambil kuahnya atau kaldunya saja. Ceker ayam dapat dimanfaatkan untuk mendapatkan nilai ekonomis yang lebih tinggi. Jenis makanan yang berasal dari hasil samping budi daya ayam termasuk kerupuk ayam ini mulai banyak diproduksi di daerah-daerah yang banyak menghasilkan ayam broiler misalnya di Kabupaten Sidoarjo, Jombang, Mojokerto Jawa Timur (Hisyam, 2013).

Kualitas bakso yang baik ditentukan oleh bahan penyusunnya. Bahan pembuatan bakso yaitu ceker ayam, tepung, bawang putih, merica, garam dan es batu. Penambahan tepung dalam pembuatan bakso berguna untuk memperbaiki tekstur, menurunkan penyusutan akibat pemasakan, meningkatkan daya ikat air dan meningkatkan elastisitas produk. Tepung merupakan bahan makanan berbentuk serbuk halus. Kegunaan tepung bermacam-macam tergantung dari jenisnya. Walaupun berbeda kegunaan secara umum, akan tetapi beberapa jenis tepung dapat saling menggantikan. Dalam rangka penganekaragaman pangan, maka tepung yang digunakan untuk pembuatan bakso ceker ayam yaitu tepung terigu, tepung tapioka, tepung beras dan tepung maizena. Penggunaan setiap jenis tepung yang berbeda dalam pembuatan bakso ceker ayam akan dapat mempengaruhi selera masyarakat

terhadap bakso, oleh karena itu dilakukan uji organoleptik yang antara lain meliputi warna, tekstur, aroma dan rasa.

Maka berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Uji Organoleptik Bakso Ceker Ayam Broiler Menggunakan Tepung Berbeda”**.

1.2 Rumusan masalah

Bagaimana pengaruh tepung yang berbeda pada pembuatan bakso ceker ayam terhadap uji organoleptik (warna, tekstur, aroma dan rasa) dengan menggunakan metode hedonik (tingkat kesukaan) bakso yang dihasilkan.

1.3 Tujuan

Untuk mengetahui pengaruh tepung yang berbeda pada pembuatan bakso ceker ayam terhadap uji organoleptik (warna, tekstur, aroma dan rasa) dengan menggunakan metode hedonik (tingkat kesukaan) dari pembuatan bakso ceker ayam yang dihasilkan.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari pembuatan proposal ini adalah

1. Sebagai bahan informasi Ilmiah tentang penggunaan bahan tepung yang berbeda pada pembuatan bakso Ceker ayam.
2. Sebagai sumber informasi pada masyarakat bahwa Ceker ayam bisa digunakan untuk pembuatan bakso.