

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berbagai sumber zat gizi (karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral dan air) menjadi bagian utama kebutuhan manusia untuk mencapai kesehatan dan kesejahteraan dalam menjalani siklus hidup. Pangan merupakan salah satu kebutuhan manusia terkait dengan keinginan konsumen untuk mendapatkan bahan pangan alternatif yang berkualitas baik dan bernilai gizi tinggi. Fakta lain menunjukkan bahwa Indonesia merupakan salah satu negara berkembang yang penduduknya memiliki ketergantungan mengkonsumsi beras sebagai sumber energi. Hal tersebut tentunya dapat menjadi sumber ancaman terhadap ketahanan pangan dalam negeri. Oleh karena itu, penting diciptakannya suatu produk pangan yang dapat memenuhi kriteria sebagai pangan alternatif yang kaya akan energi maupun protein yang berbasis pada potensi lokal dalam upaya penganekaragaman pangan, dan mengurangi ketergantungan impor (Ariwibowo, 2010).

Bakso adalah jenis makanan yang berupa bola-bola yang terbuat dari daging dan tepung. Makanan ini biasanya disajikan dengan kuah dan mie. Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan bakso adalah daging, tepung tapioka, bumbu dan es batu/ air es (Singgih, 2009). Biasanya jenis bakso dimasyarakat pada umumnya diikuti dengan nama jenis bahan seperti bakso ayam, bakso ikan dan bakso sapi atau bakso daging.

Daging ayam adalah jaringan otot dari hewan yang berbentuk serat-serat otot yang panjang dan tipis yang diikat menjadi satu oleh lapisan tipis dari jaringan ikat yang menyambung antara satu dengan yang lain. Daging merupakan

bahan pangan sumber protein berkualitas tinggi karena mengandung asam amino esensial, juga sebagai sumber vitamin B kompleks dan kandungan vitamin-vitamin yang larut dalam lemak yaitu vitamin A, D, E, K.

Daging ayam memiliki kandungan gizi yang tinggi. Menurut Soeparno (2011), komposisi kimia daging ayam yaitu kadar air: 73,38%, protein: 20,81% sampai 22,08%, lemak: 2,98%, mineral: 0,72%. Sutrihadi dkk (2013) menyatakan daging ayam *broiler* mengandung lemak yang tinggi di dalam dagingnya sekitar 200 mg, lebih tinggi dibandingkan dengan lemak ayam kampung berkisaran 100 mg hingga 120 mg, sedangkan kadar lemak dalam darah ayam *broiler* yang tinggi mengakibatkan penimbunan kolesterol di dalam tubuh, sehingga perlu ditambahkan protein untuk mengurangi tingkat oksidasi daging ayam. Salah satu upaya untuk mengurangi tingkat oksidasi daging ayam dapat dilakukan dengan penambahan tempe kedelai.

Tempe kedelai adalah bahan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Tempe kedelai mengandung energi sebesar 149 kilokalori, protein 18,3 g, karbohidrat 12,7 g, lemak 4 g, kalsium 129 mg, fosfor 154 mg, dan zat besi 10 mg. Selain itu di dalam tempe kedelai juga terkandung vitamin A sebanyak 50 IU, vitamin B1 0,17 mg dan vitamin C 0 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram tempe kedelai, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100%.

Dalam penelitian ini, substitusi tempe kedelai dan *Sodium Tripoly Phosphate* (STTP) pada bakso ayam karena merupakan bahan sumber protein nabati utama dan mengandung protein 35%. Dibandingkan dengan beras, jagung,

tepung singkong, kacang hijau, daging, ikan segar, dan telur ayam, kedelai mempunyai kandungan protein yang lebih tinggi. Selain itu kandungan asam amino lisin yang 4 tinggi dapat meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Selain kandungan gizi, kedelai juga memiliki kelebihan yaitu adanya kandungan polifenol yang sangat penting bagi tubuh manusia. Salah satu fungsi polifenol adalah sebagai antioksidan yang berguna untuk mencegah kerusakan sel yang disebabkan oleh radikal bebas. *Sodium Tripoly Phospate* dapat menurunkan penyusutan makanan, meningkatkan daya ikat air, serta bersifat sebagai anti oksidan (Sunarlim, 1992).

Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian terkait dengan persentase penambahan tempe dan STTP yang tepat untuk menghasilkan bakso yang memiliki sifat fisik dan kimia yang disukai panelis.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Menghasilkan bakso dengan penambahan tempe kedelai dan *Sodium Tripoly Phospate* (STTP) yang memiliki sifat fisik dan kimia yang disukai panelis.

2. Tujuan khusus

- a. Mengevaluasi pengaruh substitusi tempe kedelai terhadap sifat fisik, sifat kimia, dan kesukaan.
- b. Menentukan jumlah penambahan tempe kedelai dan *Sodium Tripoly Phospate* yang tepat sehingga dihasilkan bakso ayam yang disukai panelis.