

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Bakso adalah produk daging yang banyak dikonsumsi dan sangat populer di kalangan masyarakat. Menurut Standar Nasional Indonesia, bakso ayam adalah produk makanan yang bulat atau lainnya yang diperoleh dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati (sereal) dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain, serta bahan berbentuk makanan yang diijinkan. Kualitas bakso sangat ditentukan oleh kualitas bahan mentahnya terutama jenis dan mutu daging, macam tepung yang digunakan serta perbandingannya didalam adonan.

Daging merupakan salah satu bahan pangan hewani yang memiliki nilai jual tinggi dan sangat digemari masyarakat. Daging dapat diartikan sebagai salah satu hasil ternak yang hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Kenyataan yang terjadi sampai saat ini tidak semua masyarakat Indonesia dapat mengkonsumsi daging. Pemenuhan kebutuhan protein hewani untuk meningkatkan gizi suatu bangsa masih terus digalakkan khususnya di negara berkembang seperti Indonesia.

Bakso daging ayam merupakan bakso dengan bahan baku utama daging ayam dengan penambahan bumbu – bumbu sebagaimana bakso pada umumnya. Bahan – bahan yang digunakan diantaranya : daging ayam, tepung tapioka, putih telur, bawang putih, garam, gula, lada, es batu / air es dan pati biji durian. Ditinjau

dari aspek gizi, bakso merupakan makanan yang mempunyai kandungan protein hewani, mineral dan vitamin yang tinggi (Yuyun, 2008).

Pengolahan bakso meliputi aspek penyediaan bahan baku yaitu daging, tepung pati dan cara pengolahannya. Bahan tambahan yang biasanya digunakan dalam pembuatan bakso adalah garam, es atau air es dan bumbu-bumbu. Tujuan penggilingan daging adalah mencacah dan meningkatkan keseragaman ukuran serabut otot dan jaringan ikat sehingga distribusinya dapat merata. Selain itu emulsi yang terbentuk akan lebih stabil.

Tekstur bakso ditentukan oleh kandungan air, kadar lemak, dan jenis karbohidrat. Tekstur yang didapat dari semua bakso ini yaitu agak halus. Kandungan air yang tinggi akan menghasilkan bakso dengan tekstur yang lembek, begitu juga dengan kadar lemak yang tinggi akan menghasilkan bakso dengan tekstur yang berlubang-lubang. Bahan-bahan bakso terdiri dari bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama bakso adalah daging, sedangkan bahan tambahan bakso adalah bahan pengisi, garam, es atau air es, bumbu-bumbu seperti lada, serta bahan penyedap.

Daging merupakan salah satu bahan pangan hewani yang memiliki nilai jual tinggi dan sangat digemari masyarakat. Daging dapat diartikan sebagai salah satu hasil ternak yang hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Kenyataan yang terjadi sampai saat ini tidak semua masyarakat Indonesia dapat mengkonsumsi daging. Pemenuhan kebutuhan protein hewani untuk meningkatkan gizi suatu bangsa masih terus digalakan khususnya di negara berkembang seperti Indonesia.

Broiler merupakan komoditas ternak terbesar di Indonesia untuk memenuhi kebutuhan protein hewani sehingga ketersediaan di Indonesia cukup banyak. Broiler memiliki protein hewani yang tidak kalah dengan daging sapi. Broiler biasanya dipanen 4-5 minggu atau 28-35 hari (Tamalludin, 2016). Cukup banyaknya ketersediaan ayam broiler menyebabkan masalah dengan umur panen yang terlalu tua berkisar 40 hari ke atas. Pada umumnya postur tubuh broiler yang berumur 40 hari ke atas sudah tidak ideal karena terlalu besar dan kandungan lemak yang terlalu banyak, sehingga menyebabkan harga jualnya menurun.

Layer merupakan komoditas ternak terbesar di Indonesia karena layer merupakan penyuplai telur, layer biasanya bertelur ketika sudah berumur 4 bulan dan mengalami penurunan produksi pada umur 20 bulan. Walaupun masih bertelur namun produksinya akan menurun sehingga pada usia 20 bulan layer sudah mulai afkir. Layer yang sudah afkir biasanya dijadikan sebagai pedaging konsumsi masyarakat, daging layer jauh lebih murah dibandingkan daging broiler karena sudah tidak begitu enak dan cenderung alot.

Pemilihan broiler yang berumur 42 hari dan layer bertujuan memanfaatkan hasil ternak semaksimal mungkin agar dapat dimanfaatkan dan menaikkan harga untuk dijadikan produk olahan dapat bersaing atau tinggi dari pada hanya jual karkas. Produk olahan bakso merupakan olahan yang banyak disukai kalangan masyarakat dengan demikian tingkat konsumsi jauh lebih tinggi dari pada dijadikan nugget atau sosis. Berdasarkan uraian di atas maka dilakukan penelitian dengan judul kualitas fisik bakso berbahan dasar daging broiler umur 42 hari dan layer afkir.

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui kualitas fisik bakso daging broiler umur 42 hari dan layer afkir, yang meliputi pH, daya ikat air, susut masak, keempukan.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah:

1. Untuk menambah pengetahuan tentang olahan daging broiler umur 42 hari dan layer afkir.
2. Untuk meningkatkan harga jual broiler umur lebih dari 40 hari dan layer afkir maka dijadikan produk olahan bakso ayam.