

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pangan merupakan kebutuhan hidup yang utama dan mendasar bagi manusia. Pangan merupakan alat pemenuhan gizi manusia. Salah satu zat gizi yang penting bagi manusia yaitu protein, akan tetapi pemenuhan kebutuhan protein masyarakat Indonesia masih belum sesuai anjuran yaitu 56-59 gram untuk perempuan dewasa dan 62-65 gram untuk laki-laki dewasa. Salah satu bahan pangan yang merupakan sumber protein terbesar yaitu daging tetapi daya beli masyarakat Indonesia terhadap daging masih rendah. Oleh sebab itu daging diolah menjadi produk yang memiliki citarasa yang dapat diterima masyarakat, dapat memenuhi kebutuhan protein masyarakat, dan harganya terjangkau. Produk olahan daging yang paling populer dan digemari masyarakat yaitu bakso. Salah satu produk olahan daging sapi yang sangat populer di masyarakat adalah bakso. Menurut Badan Standardisasi Nasional (2014), bakso merupakan produk olahan daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya, dan atau bahan tambahan pangan yang diizinkan, berbentuk bulat atau bentuk lainnya yang dimatangkan. Hampir di setiap daerah di Indonesia kini terdapat penjual bakso.

Menurut Purwanto, Ali, dan Herawati (2015), daging ternak yang biasa digunakan untuk pembuatan bakso umumnya adalah daging sapi dan dapat juga dengan menggunakan ternak yang lain seperti daging ayam, kelinci dan ikan.

Pada umumnya bakso dibuat menggunakan daging sapi, akan tetapi harga daging sapi yang cukup mahal menghasilkan bakso dengan harga yang tinggi pula sehingga diperlukan alternatif bahan baku yang lebih terjangkau untuk ditambahkan ke dalam adonan bakso. Salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai alternatif bahan baku pada pembuatan bakso yaitu daging ayam. Harga daging ayam jauh lebih terjangkau apabila dibandingkan dengan daging sapi. Daging ayam memiliki kadar protein hampir sama dengan daging sapi tetapi memiliki karakteristik fisik yang cukup berbeda dengan daging sapi. Oleh sebab itu perlu adanya kombinasi antara daging sapi dan daging ayam dalam pembuatan bakso agar dapat menghasilkan bakso yang lebih terjangkau, memiliki kandungan gizi tinggi, dan memiliki karakteristik yang disukai oleh masyarakat.

## **B. Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah :

### **1. Tujuan umum**

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan bakso kombinasi yang paling disukai oleh konsumen.

### **2. Tujuan khusus**

Secara khusus, penelitian ini bertujuan untuk:

- a. Mengetahui pengaruh yang ditimbulkan dari variasi konsentrasi antara daging sapi ayam terhadap parameter fisik dan kimia bakso.
- b. Mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso dengan variasi konsentrasi daging sapi dan daging ayam.