

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Gunungkidul masih menjadi salah satu kabupaten di Daerah Istimewa Yogyakarta yang menghasilkan singkong atau ubi kayu (*Manihot utilissima*) terbesar. Menurut I Ketut Santosa (2016), Kepala Badan Penyuluhan Pertanian dan Ketahanan Pangan (BP2KP), Gunungkidul merupakan salah satu penyumbang terbesar bahan pangan di DIY, khususnya ubi kayu, selain itu ubi kayu merupakan bahan pengganti beras yang penting dalam menyukseskan keberhasilan diversifikasi pangan di Gunungkidul. Sejauh ini memang singkong dikenal sebagai salah satu bahan pangan yang kaya karbohidrat sumber energi yang dapat didapatkan dengan biaya yang terjangkau. Pemanfaatan singkong di daerah Gunungkidul banyak digunakan dalam pembuatan Tiwul, salah satu makanan khas daerah dan Gethuk, selebihnya singkong di daerah Gunungkidul belum banyak dimanfaatkan dalam pembuatan produk lain yang inovatif dan mempunyai nilai jual tinggi.

Singkong tidak hanya dapat diolah langsung sebagai bahan pangan ataupun diolah menjadi tepung singkong namun juga dapat dimanfaatkan dalam pembuatan tepung *mocaf* atau *modified cassava flour*. Tepung *mocaf* merupakan tepung singkong yang telah dimodifikasi dengan perlakuan fermentasi, sehingga dihasilkan tepung singkong dengan karakteristik mirip tepung terigu, sehingga dapat digunakan sebagai pengganti ataupun campuran tepung terigu (Nurlienda,2014). Pemanfaatan singkong yang digunakan dalam pembuatan

tepung *mocaf*, merupakan tindakan tepat untuk membantu memanfaatkan singkong di daerah Gunungkidul yang mempunyai jumlah melimpah yang menghasilkan tepung dengan kualitas lebih baik, terlebih tepung *mocaf* selain mempunyai karakteristik fisik lebih halus dibandingkan tepung singkong, namun juga aroma singkong pada tepung *mocaf* menjadi berkurang atau bahkan tidak beraroma singkong.

Salah satu bahan pangan tinggi protein yang belum banyak dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan produk pangan ialah jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Menurut penelitian Sumarni (2016) jamur tiram putih mengandung protein sebesar 27%, air sebesar 90,92%, kalori, karbohidrat dan sisanya berupa serat, zat besi, kalsium, vitamin B₁, vitamin B₂ dan vitamin C. Selain mengandung protein yang cukup tinggi, jamur tiram putih juga mengandung mineral yang cukup tinggi, sehingga baik untuk kesehatan tubuh. Namun, tekstur jamur tiram yang cenderung lembek karena kandungan air yang cukup tinggi diperlukan bahan lain sebagai perekat agar produk yang dihasilkan nanti memiliki tekstur lebih baik. Yuliawati (2016) mengatakan bahwa jamur tiram putih mengandung garam mineral yang persentasinya lebih tinggi dari pada daging domba. Adanya kandungan protein yang tinggi serta dapat ditemukan dengan mudah di pasar atau supermarket, jamur tiram putih dapat dimanfaatkan menjadi salah satu bahan tambahan dalam pembuatan produk yang lebih inovatif dan mempunyai nilai jual lebih tinggi.

Pemanfaatan tepung *mocaf* di daerah Gunungkidul dapat digunakan sebagai bahan utama selain daging dalam pembuatan bakso ayam. Tepung *mocaf*

dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pembuatan bakso ayam yang memiliki kandungan gizi lebih tinggi dibandingkan tepung sagu atau tepung tapioka. Tepung *mocaf* memiliki kandungan mineral seperti kalsium, fosfor dan zat besi cukup tinggi yang tidak terdapat pada tepung tapioka. Selain itu, pemanfaatan tepung *mocaf* dapat menggantikan peran tapioka atau sagu sebagai bahan perekat, mengingat kandungan amilopektinnya mendekati tepung-tepung tersebut. Namun, kandungan pati yang cukup tinggi pada tepung *mocaf* memungkinkan bakso ayam yang dihasilkan memiliki protein yang lebih rendah. Untuk itu perlu adanya tambahan bahan yang mengandung cukup protein agar bakso ayam yang dihasilkan memiliki kandungan protein yang memenuhi standar. Jamur tiram putih dapat dimanfaatkan juga sebagai bahan tambahan daging dalam pembuatan bakso ayam, kandungan protein yang cukup tinggi dan memiliki harga beli yang relatif murah menjadi alasan utama jamur tiram sebagai alternatif baru sebagai bahan tambahan daging dalam pembuatan bakso ayam. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Purwanto dan Herawati (2015) kadar protein bakso daging sapi dan jamur merang 9.46%-10,66% artinya kadar protein bakso daging sapi masih memenuhi syarat mutu bakso daging sapi menurut SNI 01-3818-1995 yang menetapkan kadar protein bakso sapi minimal 9.0%.

Menurut Singgih (2009) bakso merupakan jenis makanan yang berupa bola-bola yang terbuat dari daging dan tepung. Kebanyakan bakso yang sudah ada, hanya terbuat dari tepung sagu atau tepung tapioka dan daging sapi serta tambahan lainnya sebagai bahan penambah rasa. Pemanfaatan tepung *mocaf* dan jamur tiram putih sebagai bahan tambahan dalam pembuatan bakso ayam akan

menghasilkan bakso inovatif yang memiliki kandungan gizi seperti protein dan mineral yang cukup tinggi. Selain memiliki kandungan cukup tinggi, bahan-bahan seperti tepung *mocaf* dan jamur tiram putih mudah dibuat ataupun didapatkan dengan biaya yang relatif lebih murah. Maka dari itu, perlu dilakukan penelitian mengenai penambahan tepung *mocaf* dan penambahan jamur tiram putih untuk memperoleh bakso ayam dengan tekstur yang disukai panelis dan sifat kimia meliputi kadar air, kadar protein dan kadar abu memenuhi syarat Standar Nasional Indonesia.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum :

Membuat bakso ayam daging ayam dengan penambahan tepung *mocaf* dan jamur tiram putih yang disukai oleh panelis

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan daging ayam dengan tepung *mocaf* dan jamur tiram putih terhadap tekstur, sifat kimia dan tingkat kesukaan bakso ayam.
- b. Menentukan penambahan daging ayam dengan tepung *mocaf* dan jamur tiram putih yang terbaik berdasarkan tekstur, sifat kimia dan tingkat kesukaan panelis