

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging merupakan salah satu bahan pangan sumber protein hewani yang cukup tinggi yang berasal dari ternak. Kandungan gizi daging terdiri dari 75% air, 19% protein, non protein yang larut 3,5% dan 2,5% asam amino esensial yang sangat baik yang dibutuhkan untuk kesehatan manusia. Selain itu daging mengandung vitamin B12, niacin, vitamin B6, besi, seng dan fosfor (Ismail et al., 2016). Daging dapat disebut jaringan otot yang diperoleh dari hewan dengan cara pemotongan ternak, di Indonesia daging sapi sudah umum dikonsumsi oleh masyarakat luas. Daging sapi memiliki kandungan protein 18,8%, air 66% dan lemak 14% (Departemen Kesehatan RI, 1995). Permintaan masyarakat terhadap daging sapi selalu meningkat setiap tahunnya. Daging sapi merupakan salah satu komoditi ternak yang mudah busuk atau rusak. Kerusakan ini dapat disebabkan karena adanya benturan fisik, perubahan kimia dan aktivitas mikroba serta penanganan yang kurang baik sehingga memberikan peluang yang cepat bagi pertumbuhan mikroba pembusuk dan berdampak pada menurunnya kualitas serta daya simpan karkas (Risnajati, 2010). Dengan tingginya populasi sapi potong maka berpotensi untuk dijadikan suatu produk olahan yang bertujuan untuk mengurangi resiko kerusakan terhadap daging sapi segar. Salah satu produk olahan daging yang sudah dikenal dan diterima oleh masyarakat adalah bakso.

Bakso merupakan salah satu produk daging yang sudah sangat populer dan dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat dari anak-anak, remaja maupun orang dewasa. Bakso merupakan produk makanan yang umumnya berbentuk bulatan yang diperoleh dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau serelia dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain, serta bahan tambahan makanan yang diizinkan. Kandungan gizi bakso terdiri dari kadar protein minimal 9%, kadar lemak maksimal 2%, kadar air maksimal 70% dan kadar abu maksimal 3% (SNI 01-3818-1995). Kandungan gizi bakso tersebut cocok untuk pertumbuhan mikroba, oleh karena itu, bakso sapi mempunyai masa simpan yang relatif pendek. Menurut Angga (2007) bakso merupakan produk

olahan daging yang memiliki nutrisi tinggi, pH 6,0-6,5 dan Aw tinggi (>0,9) sehingga masa simpan maksimalnya adalah 1 hari (12-24 jam). Pada umumnya dalam proses pembuatan olahan bakso, daging sapi tidak diproses secara langsung, sehingga terjadi penurunan pH yang menyebabkan nilai DIA, susut masak dan rendemen menurun pula, oleh karena itu upaya yang dapat dilakukan yaitu dengan adanya penambahan STPP (Sodium Triphosphosphate).

Penambahan STPP mampu menghasilkan tekstur yang baik pada produk olahan. Hal ini dikarenakan STPP mampu mempertahankan nilai pH pada daging serta mampu meningkatkan daya ikat air. Amahorseja (2017) menyatakan bahwa sodium tripoliphosphate (STPP) memiliki fungsi meningkatkan daya ikat air (water holding capacity) serta mampu melindungi produk dari denaturasi protein. Pemanfaatan STPP pada berbagai produk olahan daging antara lain telah dilakukan oleh Etemadian et al (2012) yang mendapatkan bahwa pemberian STPP pada daging dapat memberikan pengaruh yang positif terhadap kualitas fisik daging. Namun, dalam penggunaan STPP juga memiliki ambang batas penggunaannya, menurut Sofos (1986) pemberian STPP pada produk olahan daging diharapkan tidak melebihi 0,6%. Selain dengan penambahan STPP usaha untuk membuat masa simpan bakso menjadi lebih lama sudah banyak dilakukan, salah satunya yaitu dengan proses pengasapan.

Pengasapan merupakan salah satu cara untuk mengawetkan daging sebagai kombinasi penggunaan panas dan senyawa asap yang dihasilkan dari pembakaran dari bahan pengasap. Salah satu bahan pengasap yang saat ini banyak digunakan adalah tempurung kelapa. Pengasapan menjadi salah satu cara dalam menghambat laju proses pembusukan yaitu untuk mengurangi kadar air sehingga bakteri pembusuk tidak akan cepat aktif lagi dan hasil produksi dapat disimpan lebih lama. Pembuatan bakso pada umumnya hanya melalui tahap perebusan, namun dengan pertumbuhan teknologi dan masyarakat semakin banyak yang menyukai produk bakso, sehingga perlu adanya suatu pengembangan baru berupa pengasapan bakso. Dengan tujuan untuk mengetahui bagaimana Pengaruh Pemberian *Sodium Tri Poly Phospat* (STPP) Terhadap Daya Ikat Air, Rendemen Dan Susut Masak Bakso Sapi Yang Diasapkan serta mengetahui pemberian level STPP yang optimal.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

- Mengetahui pengaruh pemberian *Sodium Tri Poly Phospat* (STPP) terhadap Daya Ikat Air, Rendemen Dan Susut Masak Bakso Asap.
- Level *Sodium Tri Poly Phospat* (STPP) yang optimal terhadap Daya Ikat Air, Rendemen Dan Susut Masak Bakso Asap.

1.3. Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang penggunaan STPP terhadap Daya Ikat Air, Rendemen Dan Susut Masak Bakso Asap.