

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam merupakan hasil produk dari hewan ternak yang dapat menjadi sumber makanan dan dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan berbagai produk olahan. Daging ayam merupakan salah satu bahan makanan yang bernilai gizi tinggi karena mengandung protein dan asam amino esensial, lemak dari asam lemak esensial, vitamin dan mineral yang sangat baik untuk pertumbuhan manusia maupun perkembangbiakan mikroba Sangaji *et al.*, (2019).

Pada umumnya daging sebagai hasil utama dari peternakan mempunyai daya simpan yang pendek sehingga produk yang dihasilkan mudah rusak. Masa daya simpan yang rendah ini berkaitan dengan kandungan nutrisi yang cukup tinggi. Oleh karena itu perlu dilakukannya penyimpanan daging pada *freezer* guna mempertahankan masa simpan. Pendinginan dapat menghambat pertumbuhan bakteri, karena suhu dingin akan menurunkan energi kinetik semua molekul dalam sistem, sehingga menurunkan kecepatan reaksi kimia termasuk aktivitas metabolisme sel bakteri (Pestariati, 2002). Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukannya pengolahan secara fisik dan kimia untuk mengatasi kerusakan pada daging ayam, salah satu nya pengolahan daging ayam menjadi bakso.

Bakso ayam merupakan olahan daging ayam yang banyak sekali digemari karena memiliki cita rasa yang enak, gurih, lezat, mengandung banyak gizi dan memiliki harga yang tergolong murah. Ditinjau dari aspek gizi, bakso merupakan makanan yang mempunyai kandungan protein hewani, mineral, dan vitamin yang tinggi (Usmiati, 2010).

Pembuatan bakso ayam diberi beberapa bumbu-bumbu tambahan, tepung terigu serta tepung tapioka sebagai bahan pengikatnya dan dicetak seperti bola-bola sesuai ukuran yang diinginkan lalu dicelupkan ke dalam air yang mendidih sampai mengambang (matang). Bakso dihasilkan dengan mencampur daging, garam, bawang, dan tepung tapioka menjadi adonan yang kemudian dibentuk menjadi bola-bola sebelum dimasak dengan suhu 90°C (Purnomo dan Rahardiyana, 2008). Penggunaan tepung dalam pembuatan bakso ayam ialah sebagai bahan

pembentuk, bahan pengikat, memperkuat elastisitas dan memberi warna serta bentuk. Pada proses pengolahan bakso ayam biasanya diberi bahan tambahan tepung lain sebagai pengganti tepung yang digunakan, seperti tepung pati kentang (*Solanum tuberosum L*).

Tepung pati kentang (*Solanum tuberosum L*) adalah hasil dari pengolahan kentang yang pembuatannya dilakukan dengan cara penghalusan bentuk dengan cara pamarutan kentang lalu dilakukan ekstraksi menggunakan air. Air hasil ekstraksi kentang tersebut diendapkan sampai menghasilkan pati, kemudian pati yang didapat dijemur sampai kering dan pati kentang siap digunakan. Menurut pendapat Martunis (2012) pati diperoleh melalui proses ekstraksi karbohidrat yaitu setelah dilakukan pengecilan ukuran melalui grinding (pamarutan) kemudian ekstrak dengan memakai pelarut (air) untuk mengeluarkan kandungan patinya dengan cara sedimentasi atau pengendapan yang selanjutnya dikeringkan pada suhu dengan lama waktu tertentu untuk mendapatkan pati yang siap digunakan. Tepung pati kentang (*Solanum tuberosum L*) memiliki kandungan karbohidrat dan kalium yang cukup tinggi hal ini sesuai dengan pendapat Murtiningsih dan Suyanti (2011) dalam Fajriarningsih (2013) kandungan kalium kentang cukup tinggi, yaitu 396 mg/100 g tetapi kandungan natrium tergolong rendah, yaitu 7 mg/100 g.

Pengubahan kentang menjadi bentuk pati akan mempermudah dan memperluas pemanfaatan kentang menjadi bahan tambahan dalam produk olahan pangan. Tepung pati kentang memiliki fungsi sebagai bahan pengisi serta pengikat suatu olahan produk pangan. Penggunaan tepung sebagai pengikat didasarkan oleh kemampuan amilopektin yang dapat menambah elastisitas (Alghifari *et al.*, 2021). Tinggi rendahnya kandungan amilosa dan amilopektin pada bahan pengikat dapat mempengaruhi daya serap air pada produk tersebut. Salim (2006) mengatakan bahwa, kandungan amilosa dan amilopektin akan mempengaruhi sifat pati, apabila amilosa tinggi maka pati akan bersifat kering dan cenderung mengikat air lebih tinggi. Tapioka mengandung kadar amilosa sebesar 17.41% dan kadar amilopektin sebesar 82.13% . Sedangkan kadar amilosa dan amilopektin pada kentang secara berturut-turut adalah sebesar 21.04% dan 78.96% (Niken dan Adepristian, 2013). Kentang yang merupakan tanaman yang mudah rusak karena

memiliki kandungan gizi yang kompleks juga mempunyai kandungan air yang cukup tinggi sehingga penting adanya pengolahan menjadi beberapa produk, dengan pati sebagai produk utamanya. Dalam beberapa industri olahan pangan, pati kentang ini banyak digunakan sebagai bahan utama karena mudah didapat namun harga yang sedikit lebih mahal jika dibandingkan dengan jenis pati lainnya. Penggunaan tepung pati kentang (*Solanum tuberosum L*) dalam pembuatan bakso ayam diharapkan dapat memberikan efek yang baik pada sifat tekstur, rasa, dan juga sebagai bahan pembentuk dan bahan pengikat bakso ayam.

Dengan adanya penggantian tepung tapioka dengan tepung pati kentang (*Solanum tuberosum L*) peneliti nanti akan melakukan uji kualitas fisik terhadap bakso daging ayam. Uji kualitas fisik dilakukan untuk mengetahui kandungan yang ada pada bakso daging ayam seperti nilai pH, daya ikat air, susut masak dan rendemen.

Berdasarkan dari penjelasan di atas maka dilakukan penelitian ini dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh penggantian tepung tapioka dengan tepung pati kentang (*Solanum tuberosum L*) terhadap kualitas fisik bakso daging ayam.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh penggantian tepung tapioka dengan tepung pati kentang dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso daging ayam.
2. Untuk mengetahui konsentrasi penggantian tepung tapioka dengan tepung pati kentang yang optimal pada kualitas fisik bakso daging ayam.

1.3 Manfaat

Diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat dan dapat memberikan informasi kepada akademis serta masyarakat dalam mengetahui pengaruh penggantian tepung tapioka dengan tepung pati kentang dengan konsentrasi yang berbeda, menambah ragam variasi dalam pembuatan bakso daging ayam dan memanfaatkan ragam bahan pangan dengan menggunakan tepung pati kentang.