

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging merupakan salah satu hasil ternak yang sudah cukup dikenal oleh masyarakat, daging sebagai bahan pangan saat ini umumnya diperoleh dari daging ruminansia yang dikenal dengan daging merah (*red meat*) dan daging ayam yang dikenal dengan daging putih (*white meat*). Komposisi kimia daging ayam terdiri atas protein 18,6%, lemak 15,06%, air 65,95% dan abu 0,79% (Stadelman et al., 1988). Daging ayam lebih digemari masyarakat dari pada daging lainnya, karena daging ayam mempunyai keunggulan yaitu protein yang tinggi, kolesterol rendah, seratnya halus dan lembut, harganya yang relatif murah. Ayam broiler merupakan jenis ayam pedaging yang populer di Indonesia. Dagingnya yang empuk dan gurih menjadikannya favorit banyak orang. Namun, persaingan di industri ayam broiler semakin ketat, sehingga peternak perlu mencari cara untuk meningkatkan keuntungan. Salah satu solusinya adalah dengan melakukan diversifikasi produk daging ayam broiler. Diversifikasi produk ayam broiler berarti mengolah daging ayam broiler menjadi sebuah produk olahan seperti bakso.

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang sudah dikenal dan disukai semua lapisan masyarakat baik anak-anak, remaja hingga orang tua. Dilihat dari nilai gizinya, bakso merupakan makanan yang banyak mengandung protein hewani, mineral dan vitamin (Kartika, 2020). Bakso biasanya merupakan makanan berbentuk bulat yang terbuat dari campuran daging ayam (minimal 50% daging) dan tepung kanji atau biji-bijian, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diperbolehkan. Bakso mengandung protein yang berasal dari daging dan karbohidrat dari bahan pengisi yang digunakan, juga beberapa mineral dari bumbu-bumbu. Bahan dari tumbuhan (herbal) sering ditambahkan dalam olahan untuk memperkaya nutrisi dari bakso. Salah satu jenis tumbuhan yang dapat digunakan adalah daun kelor (*Moringa oleifera*).

Daun kelor dengan nama latin *Moringa oleifera* merupakan tanaman yang dapat diperoleh dengan mudah dan sering dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai sayur, olahan makanan dan sebagai pakan ternak. Daun kelor dapat diolah menjadi bentuk tepung atau bubuk yang dapat digunakan sebagai fortifikasi untuk

mencukupi kandungan gizi pada produk pangan seperti puding, cake, nugget, biskuit, dan crackers serta olahan lainnya (Aminah et al., 2015). Menurut Rahmawati dan Adi (2017) berdasarkan data sebuah organisasi di Amerika (*Trees for life*) dalam 100 g daun kelor kering (bubuk) mengandung 17 kali kalsium lebih banyak dari susu, 9 kali lebih banyak protein dari yogurt, dan lebih tinggi dibandingkan kalsium susu. Daun kelor bubuk mengandung protein (27,1 g/100 g) dan kalsium (200 mg/100 g) (Krisnadi, 2015). Selain itu daun kelor juga mengandung asam amino sistein dan metionin yang jarang sekali ditemukan pada sayuran lainnya.

Daun kelor kaya akan senyawa-senyawa yang dapat memperbaiki kualitas organoleptik pada bakso yaitu flavonoid seperti quercetin, kaempferol, dan apigenin (Miean dan Mohame, 2001). Senyawa ini memiliki sifat antioksidan yang tinggi dan dapat membantu meningkatkan warna bakso daging ayam. Flavonoid juga dapat memberikan rasa pahit pada pangan. Daun kelor mengandung klorofil yang kemungkinan dapat mempengaruhi warna bakso. Daun kelor juga mengandung berbagai senyawa volatil seperti limonene, linalool, dan α -pinene dan minyak atsiri yang memiliki aroma khas yaitu aroma pedas Andriyani dan Nofrida (2024). Daun kelor mengandung protein yang cukup tinggi yang dapat membantu meningkatkan tekstur bakso dan membuatnya lebih kenyal. Mineral pada daun kelor seperti kalsium, magnesium, dan zat besi dapat membantu meningkatkan rasa gurih pada bakso.

Penggunaan tepung daun kelor pada pembuatan bakso ikan patin pada penelitian Cahyaningati dan Sulistiyati (2020), dengan konsentrasi 2,5% lebih disukai oleh panelis dibanding pada konsentrasi 0%, 5% dan 7,5%. Pada penelitian Hadiansyah et al., (2020) pembuatan nugget daging sapi dengan penambahan tepung daun kelor dengan konsentrasi 2% lebih disukai oleh panelis dibanding pada konsentrasi 0%, 4% dan 6%. Pada penelitian Walten et al., (2023) substitusi tepung sagu oleh tepung daun kelor dengan konsentrasi 5 % lebih disukai oleh panelis dibandingkan pada konsentrasi 0%, 10% dan 15% terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa bakso.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengkaji pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dalam adonan bakso terhadap (tingkat kesukaan pada warna, aroma, tekstur, dan rasa bakso) dan mengetahui konsentrasi tepung daun kelor yang dapat diterima dalam pembuatan bakso daging ayam.

1.3. Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah sebagai tambahan pengetahuan bagi masyarakat mengenai pemanfaatan daun kelor (*Moringa oleifera*) dalam pengolahan daging khususnya pembuatan bakso serta sebagai referensi bagi penelitian lainnya yang berhubungan dengan penelitian ini.