

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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).

Bakso dibuat dengan menggunakan daging yang dihaluskan terlebih dahulu dan dicampur dengan bumbu-bumbu, tepung, dan kemudian dibentuk seperti bola-bola kecil lalu direbus dalam air panas. Bakso dapat dibuat dari berbagai jenis daging dan yang paling banyak beredar di pasaran adalah bakso yang berasal dari daging sapi dan daging ayam. Daging ayam broiler banyak digunakan dalam pembuatan bakso karena broiler mempunyai kelebihan antara lain dagingnya putih, lebih disukai, harganya relatif murah, kandungan kolesterol yang rendah, lebih empuk, lembut, halus, dan jaringan lemak yang sedikit. Daging dalam pembuatan bakso tidak kurang dari 50% dan ditambahkan pati atau tepung sereal, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan. Fortifikasi olahan bakso sering dilakukan untuk meningkatkan nilai nutrisi tertentu seperti menambah vitamin, mineral, atau zat gizi lainnya yang mempunyai fungsi penting bagi kesehatan konsumen. Salah satu bahan tambahan yang dapat digunakan adalah daun kelor.

Daun Kelor (*Moringa oleifera*) adalah tanaman yang banyak terdapat di lingkungan sekitar dan memiliki daun yang mengandung vitamin A, tanin, steroid, flavonoid dan senyawa-senyawa lain yang bermanfaat bagi tubuh. Daun kelor mengandung nutrisi sebagai berikut protein, kalsium, zat besi, vitamin A, vitamin B dan vitamin C. Daun kelor mengandung zat besi lebih tinggi dari pada sayuran lainnya yaitu sebesar 17,2 mg/100 g (Yameogo et al., 2011). Zat besi berperan krusial dalam pembentukan hemoglobin, protein dalam sel darah merah yang bertugas mengangkut oksigen ke seluruh tubuh. Dengan fortifikasi daun kelor ini, bakso menjadi lebih bergizi, khususnya dalam meningkatkan asupan zat besi, yang

penting untuk mencegah anemia dan meningkatkan energi serta daya tahan tubuh. Selain itu, daun kelor yang kaya akan zat besi juga dapat membantu meningkatkan fungsi otot melalui pembentukan mioglobin, yang menyimpan oksigen dalam otot. Kandungan nutrisi daun kelor segar terdiri dari protein 6,7 g; lemak 1,7g; karbohidrat 12.5 g, serat 0.9 g, kalsium 440 mg, fosfor 70 mg, vitamin B1 0.06 mg, vitamin B2 0.05 mg, vitamin B3 0.8 mg, vitamin C 220 mg, dan vitamin E 448 mg (Gopalakrishnan et al., 2016).

Daun kelor umumnya mempunyai pH berkisar antara 6,0 hingga 7,5, tergantung pada kondisi pertumbuhan dan metode pengolahan daun tersebut. Nilai pH ini menunjukkan bahwa pH daun kelor cenderung netral hingga sedikit asam. Kondisi pH ini membuat daun kelor dapat digunakan dalam berbagai aplikasi, baik dalam bentuk segar, bubuk, atau sebagai bahan tambahan dalam makanan, tanpa mengubah rasa atau sifat kimia yang signifikan. Selain itu pH erat hubungannya dengan protein yang terdapat pada daun kelor. pH dalam daun kelor dapat mempengaruhi pH bakso yang dihasilkan dikarenakan dalam daun kelor terdapat protein. Protein berpengaruh terhadap daya ikat air dalam sistem pengolahan pangan.

Hasil penelitian Alfath (2022) menunjukkan bahwa pemberian tepung daun kelor 2,5%; 5%; 7,5% pada bakso ayam tidak berpengaruh terhadap rendemen, pH dan daya ikat air. Sedangkan pada penelitian Prada et al., (2021), penambahan pasta daun kelor (*Moringa oleifera*) pada bakso ayam petelur afkir sebanyak 2,5 - 10 g/100 g daging atau 2,5% sampai 10% daging tidak mempengaruhi kadar air dan susut masak bakso, tetapi daya ikat air menurun pada penambahan pasta daun kelor sebanyak 5 g atau 5%. Kasri (2022) melaporkan perlakuan penambahan tepung daun kelor (2,5; 3% ; dan 3,5%) dalam bakso daging broiler menunjukkan tidak memberikan pengaruh terhadap Daya Ikat Air (DIA), pH dan susut masak.

Penelitian tentang penambahan tepung daun kelor pada pembuatan bakso masih terbatas terutama untuk kualitas fisik, sehingga dilakukan penelitian untuk menguji kualitas fisik pada bakso daging ayam dengan penambahan tepung daun kelor sampai 15%.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh tepung daun kelor dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso daging ayam.
2. Untuk mengetahui konsentrasi tepung daun kelor yang optimal pada kualitas fisik bakso daging ayam.

1.3. Manfaat

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi tentang pemanfaatan daun kelor sebagai bahan tambahan dalam pembuatan bakso dengan bahan dasar daging ayam broiler, dan memberikan informasi tentang kualitas fisik bakso ayam yang ditambahkan dengan tepung daun kelor.