BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging merupakan salah satu bahan pangan yang menjadi sumber protein hewani. Tingkat konsumsi daging cukup tinggi, hal ini disebabkan nilai gizi yang terkandung didalam daging lebih banyak bila dibandingkan dengan bahan pangan lainnya. Selain itu, daging mempunyai asam amino essensial yang lebih lengkap bila dibandingkan dengan protein yang berasal dari nabati (Firahmi et al., 2015).

Daging sapi adalah satu bahan pangan asal ternak yang mempunyai nutrisi yang kompleks berupa air, protein, lemak, mineral, dan sedikit karbohidrat sehingga dengan kandungan tersebut menjadikan medium yang baik untuk pertumbuhan bakteri dan menjadikan mudah mengalami kerusakan (Nurwantoro et al., 2012). Untuk itu perlu dilakukannya pengolahan daging sapi menjadi suatu produk salah satunya adalah bakso.

Bakso merupakan produk olahan daging dimana daging tersebut telah dihaluskan terlebih dahulu dan dicampur dengan bumbu, tepung dan kemudian dibentuk bola-bola kecil lalu direbus dalam air panas (Montolalu et al., 2013). Bakso yang ada di pasaran umumnya merupakan bakso yang berasal dari daging sapi. Bakso daging menurut SNI 01-38181995 adalah produk makanan berbentuk bulatan atau behtuk lain yang diperoleh dari campuran daging temak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau serealida dengan atau tanpa Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang diizinkan. Bakso adalah produk olahan daging yang banyak disukai konsumen baik dari anak-anak maupun dewasa dan juga orang tua karena gizinyanya yang tinggi, rasanya enak sehingga disukai oleh semua kalangan. Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang telah dihaluskan, kemudian dicampur pati dan dibentuk bulatan serta direbus dengan air panas (Rosita, 2015). Bakso biasanya mengalami penurunan dan perubahan kualitas mutu akibat glikolisis. Untuk itu perlu adanya penambahan bahan pengental dalam pembuatan bakso. Fungsi penambahan bahan

pengeyal adalah memperbaiki stabilitas emulsi, mereduksi penyusutan selama pemasakan, memperbaiki sifat irisan, meningkatkan citarasa dan mengurangi biaya produksi (kecuali bahan pengisi), bahan ini dapat mengabsorpsi air dua sampai tiga kali lipat dari berat semula, sehingga adonan bakso menjadi lebih besar (Ockerman, 1978). Bahan pengeyal yang biasa di tambahkan pada bakso adalah sodium tripolyphosphate (STPP).

Fosfat (Sodium Tripolyphosphate/ STPP) memiliki kemampuan untuk memfasilitasi protein daging sebagai pengemulsi. Berdasarkan hal tersebut, maka penambahan fosfat dan garam pada daging diharapkan mampu mempertahankan kualitas daging, sehingga diperoleh daging yang baik sebagai bahan baku pembuatan bakso (Hatta 2012). Pemberian STPP pada produk olahan daging diharapkan tidak melebihi 0,6 % (Sofos, 1986). Tujuan pemberian STPP pada bakso daging sapi, diharapkan dapat memperbaiki kesegaran dari sifat fisik bakso. Selain dengan pemberian STPP sebagai pengeyal bakso juga sering kali diasapkan untuk mempertahankan kualitas mutu.

Adapun pengaruh STPP terhadap sifat organoleptik menurut (Mudawaroch, 2024) 0,3% penguji warna tidak berpengaruh dikarenakan STPP tidak berwarna sehingga tidak berbeda pada organoleptik warna. Menurut (Nur Sakinah, 2025) penguji aroma menunjukkan bakso dengan penambahan labu kuning dan STPP tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap aroma bakso. Tingkat kesukaan panelis terhadap parameter aroma bakso yang artinya penilaian panelis terhadap parameter aroma pada rentang agak suka. Perlakuan penambahan labu kuning 50 g dan STPP 0,3% menunjukkan nilai rata-rata angka tertinggi yang berarti paling disukai panelis dari parameter aroma. Penguji rasa menunjukkan bakso dengan penambahan labu kuning dan STPP tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap rasa bakso. Tekstur merupakan perpaduan dari sifat fisik suatu bahan seperti ukuran dan bentuk yang dapat dirasakan menggunakan indra peraba dan perasa termasuk dengan indra mulut dan pengelihatian. Tekstur pada suatu produk pangan dapat dinilai dari segi kekentalan, kekenyalan, viskositas dan kelembutan (Tarwendah, 2017).

Pengasapan merupakan salah satu cara untuk pengawetan dengan memanfaatkan sumber panas yang berasal dari asap hasil pembakaran kayu atau bahan lainnya. Proses pengawetan memanfaatkan bahan-bahan alam yang memberikan rasa dan aroma yang khas. Dahulu tujuan pengasapan adalah untuk mengawetkan ikan atau bahan lain dimana asap diperoleh dari hasil pembakaran kayu atau bahan organik lainnya (Adawiyah, 2008). Pengasapan diartikan untuk penyerapan bermacam-macam senyawa kimia yang berasal dari asap kayu ke dalam daging, disertai dengan setengah pengeringan dan biasanya didahului dengan proses penggaraman.

Pengasapan pada bakso merupakan salah satu metode pengolahan yang bertujuan untuk memperpanjang masa simpan, meningkatkan cita rasa, serta memberi aroma khas. Pengasapan memiliki beberapa pengaruh penting terhadap kualitas bakso, baik secara fisik, kimia, mikrobiologis, maupun organoleptik. Pengasapan mampu menurunkan jumlah mikroorganisme karena senyawa fenol dan formaldehida dalam asap memiliki sifat antimikroba. Dengan demikian, bakso asap memiliki daya tahan lebih lama dibandingkan bakso segar. Warna bakso yang diasap cenderung lebih cokelat keemasan akibat reaksi Maillard dan penyerapan partikel asap. Ini bisa meningkatkan daya tarik visual produk, tergantung selera konsumen.

Berdasarkan latar belakang diatas maka dilakukan penelitian dengan tujuan untuk mengetahui level STPP yang optimal terhadap sifat organoleptik bakso daging sapi yang diasapkan.

1.2. Rumusan Masalah

Bakso merupakan salah satu produk daging yang sudah sangat populer dan di konsumsi oleh sebagian besar masyarakat dari anak-anak, remaja maupun orang dewasa. Pembuatan bakso pada umumnya hanya melalui tahap perebusan, namun dengan pertumbuhan teknologi dan masyarakat semakin banyak yang menyukai produk bakso. Karena bakso memiliki daya simpan yang pendek atau terbatas, pada umumnya bakso ayam diawetkan Pengasapan merupakan salah satu metode pengawetan dan pengolahan yang digunakan pada pangan hewani baik berupa

bahan mentah ataupun olahannya, pengasapan akan menimbulkan dampak pada sifat organoleptik bakso. Sehingga perlu adanya suatu pengembangan baru berupa pengasapan bakso guna untuk melihat sifat organoleptik.

1.3. Hipotesis

H₀: Level STPP yang berbeda pada tidak memberikan pengaruh terhadap kualitas organoleptik bakso daging sapi yang diasapkan

H₁: Level STPP yang berbeda pada memberikan pengaruh terhadap kualitas organoleptik bakso daging sapi yang diasapkan

1.4. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui pengaruh pemberian STPP pada daging sapi terhadap sifat organoleptik pada bakso yang diasapkan.
2. Mengetahui level STPP yang di optimal pada daging sapi terhadap sifat organoleptik bakso yang diasapkan.

1.5. Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah memberikan pengetahuan dan informasi kepada masyarakat tentang pemberian STPP dapat dimanfaatkan untuk memperbaiki kualitas sifat fisik bakso daging sapi.