

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Itik manila merupakan salah satu jenis unggas air yang memberikan kontribusi besar sebagai penghasil daging. Hingga saat ini, data rinci populasi, produksi daging, dan produksi telur itik Manila belum tersedia karena itik Manila dianggap setara dengan itik di Indonesia. Produksi itik di Jambi pada tahun 2024 sebesar 643.300 ekor per tahun, sedangkan di Indonesia sebesar 49.267,400 ekor/tahun (BPS, 2024). Komposisi protein daging itik tidak jauh berbeda dengan daging ayam, yaitu pada protein daging itik 20,8% dan pada daging ayam 21,4 - 22,6%, sedangkan kandungan lemak daging itik dua kali lipat dari daging ayam, yaitu pada lemak daging itik 8,2% dan pada daging ayam 4,8% (Rahman dan Ismanto, 2020). Rendahnya permintaan daging itik, salah satunya banyak konsumen yang belum terbiasa memakan daging itik karena aroma yang khas terutama rasa dan bau yang menyimpang yaitu bau khas, warna daging itik merah gelap, tekstur daging alot dibandingkan dengan daging ayam yang mempengaruhi kesukaan konsumen terhadap daging itik (Matitaputty dan Suryana 2010), maka untuk meningkatkan nilai tambah daging itik diupayakan menggunakan teknologi dan metode pengolahan yang dapat mengurangi *off flavor* dan meningkatkan palatabilitas daging itik salah satunya yaitu pembuatan bakso.

Bakso merupakan makanan yang disukai semua orang. Dari segi gizi, bakso merupakan bahan pangan yang kaya akan protein hewani, mineral, dan vitamin yang tinggi. Bakso biasanya dibuat dari daging sapi, ayam, atau ikan (Saidida et al., 2024). Selama ini daging unggas air (itik dan entog) masih jarang digunakan sebagai bahan pembuatan bakso. Selain bahan utama, faktor yang mempengaruhi kualitas bakso adalah bahan tambahan seperti tepung.

Penggunaan tepung dalam pembuatan bakso ialah sebagai bahan pembentuk, bahan pengikat, memperkuat elastisitas dan memberi warna serta bentuk. Pada proses pengolahan bakso biasanya digunakan tepung tapioka. Tapioka banyak digunakan tidak hanya pada bakso, namun juga pada makanan olahan lainnya. Dengan semakin beragamnya pangan berbahan dasar tapioka, maka permintaan akan tapioka juga akan meningkat. Solusi yang dapat dilakukan adalah

dengan menggunakan bahan baku lokal lainnya, seperti tepung pati kentang. Tepung pati kentang memiliki kandungan amilosa sebesar 23% dan amilopektin sebesar 77%, sedangkan tepung tapioka memiliki kandungan amilosa sebesar 17% dan amilopektin sebesar 88% (Suteja, 2022). Pati kentang mengandung kadar amilosa yang lebih tinggi dibandingkan tapioka. Amilosa berperan dalam pembentukan gel yang kuat dan mampu mengikat air, sehingga dapat membantu meningkatkan kekenyalan dan kestabilan tekstur bakso. Kentang banyak mengandung senyawa karbohidrat seperti pati, yang memiliki daya serap air tinggi karena ukuran butiran pati yang besar (2–100 μm) (Fuentes et al., 2019). Hal ini dapat meningkatkan jumlah air yang terikat dan menurunkan kekerasan tekstur bakso. Tepung kentang memiliki daya serap tinggi, berwarna putih kekuningan, tekstur halus, sedikit rasa manis, dan aroma khas tepung kentang. Pemanfaatan tepung kentang pada produk bakso merupakan salah satu inisiatif yang direkomendasikan pemerintah untuk melakukan diversifikasi pangan berbahan dasar kentang (Fajiarningsih, 2013).

Penggunaan tepung tapioka sebagai bahan pengikat pada pembuatan bakso sebesar 35% dari bobot daging (Rusli et al., 2018). Tepung pati kentang dan tepung tapioka telah digunakan sebelumnya pada penelitian Syafi'i, (2023) dengan perbandingan, yaitu tepung tapioka: tepung pati kentang pada bakso ayam (15%: 0%; 10%: 5%; 5%: 10%; 0%: 15%) mempunyai pengaruh yang sama terhadap warna, aroma, tekstur, kekenyalan, dan rasa bakso. Dalam penelitian Rahussidi et al., (2016) konsentrasi tepung tapioka: tepung pati kentang yang disukai panelis pada bakso ikan lele, yaitu 5%: 5% daripada konsentrasi 10%: 0%; 7,5%: 2,5%; 2,5%: 7,5%; 0%: 10% terhadap warna dan tekstur. Pada penelitian Yufidasari et al., (2018) konsentrasi yang terbaik dalam pembuatan bakso ikan gabus dengan substitusi tepung pati kentang adalah 7,5% dibandingkan dengan konsentrasi 0%, 5%, 10% dan 12,5% terhadap tekstur. Pada penelitian Mega et al., (2009) pengaruh beberapa level daging itik manila dan tepung sagu terhadap komposisi kimia dan sifat organoleptik bakso mempunyai pengaruh yang sama terhadap warna, aroma, tekstur, kekenyalan, dan rasa bakso dengan konsentrasi 85%:15%; 75%:25%; 65%:35%; 55%:45%.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka dilakukan penelitian dengan tujuan untuk mempelajari kualitas organoleptik bakso daging itik manila (*Cairina moschata*) dengan substitusi tepung tapioka dengan tepung pati kentang (*Solanum tuberosum* L) sebagai bahan pengisi dengan konsentrasi 0%, 10%, 20% dan 30%.

1.4. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh substitusi tepung tapioka dengan tepung pati kentang terhadap kualitas organoleptik bakso itik manila dan mengetahui konsentrasi tepung pati kentang yang paling disukai pada pengolahan bakso daging itik Manila.

1.5. Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pengaruh penggunaan tepung kentang menggantikan tepung tapioka terhadap kualitas organoleptik bakso itik Manila, meningkatkan kreativitas dalam pembuatan bakso itik Manila dan memanfaatkan keanekaragaman bahan pangan yang dalam hal ini adalah tepung pati kentang.