

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging ayam merupakan salah satu bahan pangan hewani yang berperan penting untuk memenuhi kebutuhan gizi manusia. Produksi ayam broiler setiap tahunnya mengalami peningkatan, diperkirakan pada tahun 2021 produksi ayam broiler sebanyak 3.185.698,48 ton, pada tahun 2022 sebanyak 3.765.573,09 ton, dan pada tahun 2023 sebanyak 3.997.652,7 ton (BPS, 2024).

Daging ayam mempunyai serat yang pendek sehingga memiliki tekstur yang lebih empuk daripada daging lain seperti daging sapi, daging ayam memiliki kandungan gizi yang baik, produksi tinggi, mudah diolah dan harga lebih murah (Aliefah, 2016). Daging ayam memiliki komposisi gizi yang baik, per 100 gram daging ayam broiler mengandung 295 kkal energi, 37 gram protein, dan 14,7 gram lemak, sedangkan per 100 gram daging ayam kampung mengandung 246 kkal energi, 37,9 gram protein dan 9 gram lemak (Chahyani, 2023). Untuk meningkatkan cita rasa yang sesuai dengan selera konsumen serta dapat mempertahankan nilai gizinya untuk memperluas rantai pemasaran daging ayam perlu dilakukan pengolahan salah satunya dengan pembuatan bakso.

Bakso adalah pangan berbahan daging yang berbentuk bulat yang umumnya dibuat dari campuran daging giling dan tepung tapioka. Bakso sangat populer dan dapat ditemukan hampir di setiap daerah (Tangkemenda et al., 2019). Bakso ayam merupakan salah satu produk olahan daging yang dapat diperoleh memperbaiki karakteristik produk seperti bentuk, tekstur, dan yang lain nya. Bakso dibuat dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau sereal dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain, serta bahan tambahan makanan yang diijinkan (Untoro et.al, 2012). Penggunaan bahan tambahan dalam pembuatan bakso sering dilakukan dengan tujuan meningkatkan daya simpan, rasa, aroma dan warna bakso. Salah satu bahan tambahan yang dapat digunakan adalah angkak.

Angkak merupakan beras yang difermentasi oleh kapang *Monascus purpureus*, yang menghasilkan pigmen merah sebagai hasil metabolit sekunder (Tedjautama dan Zubaidah, 2014). Sejak lama angkak banyak digunakan sebagai bahan bumbu, pewarna dan obat karena mengandung bahan bioaktif berkhasiat. Pigmen yang dihasilkan kapang tidak toksik dan tidak menimbulkan bahaya pada kesehatan manusia (Kasim et al., 2006).

Penambahan angkak pada makanan sudah sering dilakukan seperti pada pembuatan kornet, nugget, bahkan bakso. Angkak relatif stabil pada suhu tinggi sehingga selama proses pemasakan, pigmen yang memberi warna merah tidak mengalami perubahan. Ridawati dan Alsuhenra, (2016) melaporkan penambahan angkak sebanyak 0,5% mengurangi bau spesifik daging dan nilai kesukaan untuk bakso tanpa penambahan angkak dan dengan penambahan angkak 0.12%, 0,25%, 0,5% sama-sama disukai dengan nilai berturut-turut adalah 3,96, 3,96, 4,00 dan 3,92. Penggunaan angkak juga berpengaruh terhadap kualitas sensori dari sosis, warna dari sosis lebih disukai panelis pada penggunaan 1% penambahan angkak (Lukman, 2015).

Penambahan konsentrasi angkak meningkatkan rendemen dan warna merah pada kornet. Aroma kornet menjadi lebih baik, dan karakteristik kornet terbaik diperoleh pada konsentrasi angkak 1,5% (Afdal et.al, 2017). Perkembangan zaman di era modern ini menuntut kreatifitas dan inovasi dalam menciptakan produk pangan yang bermutu dan menarik. Keunikan pada produk makanan seperti warna, aroma dan rasa pada bakso dapat meningkatkan minat konsumen. Bakso dengan penambahan angkak dapat memberikan warna merah yang sangat cerah, seperti penambahan perwarna buatan. Hasil metabolit sekunder kapang *Monascus purpureus* pada angkak yaitu alkaloid, tannin dan saponin (Hamid, 2016). Senyawa-senyawa ini diduga berkontribusi terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa bakso.

1.4. Tujuan

Mempelajari pengaruh penambahan tepung angkak terhadap kualitas organoleptik bakso yaitu tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, warna, tekstur dan rasa bakso. Mengetahui konsentrasi penambahan tepung angkak yang optimal pada pembuatan bakso.

1.5. Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang berguna bagi masyarakat bahwa penambahan tepung angkak pada bakso ayam dapat meningkatkan kualitas organoleptik dari bakso tersebut.