

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peningkatan jumlah penduduk yang bertambah setiap tahunnya mendorong konsumsi terhadap pangan hewani semakin meningkat, produk hasil peternakan memiliki kandungan gizi yang baik sebagai penyokong kebutuhan nutrisi bagi masyarakat. Selain telur dan susu, daging ayam merupakan salah satu produk dari sektor peternakan yang memiliki kandungan protein cukup tinggi yaitu 18,2g/100g dan juga konsumsinya terus meningkat sepanjang tahun, berdasarkan data dari BPS (2019) konsumsi daging ayam pada setiap tahunnya mengalami peningkatan sebanyak 19,8% per kapita setiap tahunnya.

Terdapat banyak pangan hasil olahan produk peternakan terutama yang berbahan dasar daging yang diantaranya adalah bakso, sosis, abon dan nuget, daging ayam kerap digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan bakso dikarenakan harga daging ayam yang relatif lebih murah jika dibandingkan dengan daging sapi. Bakso daging ayam memiliki potensi yang cukup besar dikalangan masyarakat karena masyarakat sudah biasa mengonsumsi daging ayam, jarang menimbulkan alergi, aroma yang tidak terlalu menyengat dan dapat diproduksi dalam waktu yang singkat (Hairunnisa dkk., 2014).

Produk-produk olahan peternakan terutama yang berbahan daging memiliki daya tahan yang cukup rendah jika dibiarkan tanpa pengelolaan lebih lanjut, bakso memiliki daya tahan kurang lebih 3-4 hari tergantung pada kadar air dan suhu tempat penyimpanan (Anin dkk., 2020). Salah satu teknik pengolahan dan pengawetan yang sering dilakukan pada daging dan produk olahan daging adalah pengasapan, metode pengasapan akan menghasilkan aroma yang khas berdasarkan jenis kayu apa yang digunakan. Dalam asap hasil pembakaran kayu terdapat lebih dari 300 senyawa dua diantaranya adalah fenol dan formaldehida yang dapat membunuh mikroorganisme, senyawa tersebut juga dapat membentuk lapisan mengkilat pada permukaan daging (Lakapu dkk., 2017).

Kombinasi dari senyawa-senyawa tersebut tidak hanya memberikan efek pengawetan, tetapi juga meningkatkan kualitas sensoris daging, seperti rasa, aroma,

dan tekstur, yang secara keseluruhan membuat produk lebih menarik bagi konsumen. Pengasapan juga dapat mengurangi kadar air dalam produk yang berperan penting dalam menghambat aktivitas enzim dan mikroorganisme yang menyebabkan pembusukan.

Pengasapan akan mempengaruhi nilai gizi dan sifat organoleptik dari suatu produk, senyawa fenol yang berasal dari asap pembakaran kayu akan menyebabkan warna coklat, aroma yang khas dan cita rasa yang spesifik pada suatu produk. Pengasapan juga dapat menurunkan kadar air dikarenakan perbedaan suhu antara media yang digunakan sebagai pemanas dan produk yang menyebabkan terjadinya penguapan, nilai gizi dapat berubah dikarenakan berinteraksi dengan asap (Ratna dkk., 2011).

Metode pengasapan jika digunakan dengan benar akan menghasilkan produk dengan tekstur yang lembut, aroma yang khas dan warna yang lebih mengkilap. Selama berlangsungnya proses pengasapan senyawa kimia yang terdapat pada asap akan menempel pada bakso dan akan memberikan efek preservatif yang mempengaruhi umur simpan, cita rasa, warna dan aroma yang khas pada bakso, sifat organoleptik akan berpengaruh terhadap tingkat palatabilitas konsumen yang pada umumnya lebih menyukai bakso yang kompak, elastis, kenyal dan tidak keras (Daroini dan Jayandri, 2016). Senyawa-senyawa aromatik yang dihasilkan selama pengasapan akan menambah kompleksitas cita rasa dan aroma, menjadikannya lebih menarik bagi konsumen. Selain itu, tekstur yang dihasilkan dari pengasapan cenderung lebih kompak dan elastis, yang merupakan karakteristik yang banyak disukai oleh konsumen. Bakso yang kenyal dan tidak keras dianggap sebagai indikator kualitas yang baik, sehingga metode pengasapan dapat memberikan keunggulan kompetitif dalam produk olahan daging seperti bakso. Kombinasi antara peningkatan cita rasa, aroma, warna, dan tekstur yang khas ini membuat pengasapan menjadi salah satu teknik pengolahan yang ideal untuk meningkatkan kualitas dan daya tarik bakso.

Bakso yang dibuat menggunakan daging ayam akan berwarna putih sedangkan jika menggunakan daging sapi ataupun kambing akan berwarna abu-abu, jenis daging dan bumbu-bumbu yang digunakan juga berpengaruh terhadap aroma dan rasa bakso. Bakso daging ayam mempunyai warna yang putih keabuan,

rasanya disukai, teksturnya halus sedangkan bakso daging kambing mempunyai warna abu-abu, teksturnya agak kasar (Tiven, 2007).

Berdasarkan latar belakang diatas maka telah dilakukan penelitian dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh lama pengasapan yang berbeda terhadap sifat organoleptik bakso daging ayam.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pengasapan bakso ayam yang berbeda terhadap sifat organoleptik.

1.3. Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah memberi pengetahuan tentang pengaruh lama pengasapan terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa bakso daging ayam dan menjadi refrensi pada penelitian selanjutnya.