

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Bakso merupakan salah satu produk hasil dari olahan daging yang banyak dikenal oleh masyarakat. Bakso pula termasuk hidangan olahan yang dibekukan serta siap saji. Bakso dijadikan sebagai bahan tambahan makanan buat keluarga ataupun dijual dipasar- pasar tradisional, disamping jalan sampai di warung makan serta restoran. Proses Pembuatan bakso, bahan pengisi yang digunakan ialah tepung yang berpati. Pati tidak mempunyai rasa manis, dalam air dingin tidak larut tetapi dalam air panas bisa membentuk gel bersifat kental (deMan, 1997).

Bahan pengisi biasanya digunakan pada pembuatan bakso merupakan tepung tapioka. sebab tepung tapioka memiliki kandungan amilosa memberikan sifat keras serta berfungsi dalam pembentukan gel sebaliknya amilopektin memberikan sifat lengket serta membentuk sifat viskoelastis (Harijono *et al.*, 2000). Tepung sagu pula bisa dijadikan sebagai bahan pengisi pengganti tepung tapioka. Pemilihan tepung sagu sebagai bahan pengisi pada pembuatan bakso sebab Pati sagu memiliki amilosa 27% serta amilopektin 73% terus menjadi besar isi amilosa hingga, pati semakin bersifat kering serta kurang lengket (Wirakartakusumah *et al.*, 1984).

Kandungan antara, amilosa serta amilopektin berfungsi dalam membentuk produk olahan. Semakin besar kandungan amilopektin ataupun terus menjadi kecil kandungan amilosa bahan hingga kian lekat produk olahannya (Winarno, 1997). Upaya menyebarluaskan pemanfaatan pangan lokal serta menambah nilai ekonomis, pohon sagu diolah jadi tepung. Tepung sagu sudah tidak asing lagi di dengar di telinga masyarakat Maluku Utara selain itu harganya murah dan mudah didapat. Tepung sagu ini bisa dijadikan makanan pokok khas Maluku Utara yaitu Papeda dan sagu tumang. Tepung sagu juga belum banyak yang

memanfaatkan secara optimal sebagai bahan pengisi bakso dengan presentase tepung yang berbeda.

Oleh sebab itu dari penjelasan diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ Kualitas Fisik dan Sensoris Bakso Sapi dengan substitusi Tepung Sagu pengganti Tepung Tapioka”.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh penambahan tepung sagu (*Metroxilon sagu* Rottb) sebagai pengisi terhadap kualitas fisik dan sensoris bakso sapi dengan substitusi tepung sagu pengganti tepung tapioka.

## **C. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik pH, Keempukan dan Susut masak sedangkan Kualitas Sensoris yaitu warna, tekstur, aroma dan rasa bakso sapi dengan substitusi tepung sagu (*Metroxilon sagu* Rottb) sebagai pengganti tepung tapioka.

## **D. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian adalah memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan pangan kearifan lokal seperti tepung sagu sebagai bahan pangan yang bernilai ekonomis dan bergizi tinggi khususnya dalam pembuatan bakso dengan penganekaragaman bahan pengisi dapat meningkatkan nilai guna tepung sagu sebagai tepung pengisi produk olahan bakso.