

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bakso adalah produk makanan berbentuk bulat atau lainnya yang diperoleh dari campuran daging ternak dan pati atau serelia dengan atau tanpa tambahan makanan lain, serta bahan tambahan makanan yang diijinkan. Manfaat bakso adalah untuk menjaga kesehatan otak, terutama jika diolah dengan benar dan menggunakan bahan-bahan yang sehat. Bakso juga mampu memenuhi kebutuhan protein harian manusia yang tidak hanya penting dalam menjaga kesehatan tubuh, tetapi juga memperbaiki sel-sel yang rusak dan merangsang terbentuknya sel tubuh yang baru.

Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3818), bakso didefinisikan sebagai produk olahan berbentuk bulatan yang diperoleh dari campuran daging ternak (komposisi daging lebih dari 50%). Bakso daging mempunyai persyaratan kadar air maksimal 70%, kadar abu maksimal 3%, kadar protein minimal 9%, dan kadar lemak maksimal 2% (BSN, 1995).

Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan bakso antara lain daging, tepung, bumbu dan air es. Tepung tapioka merupakan salah satu bahan penting yang digunakan dalam pembuatan bakso. Tepung tapioka yang digunakan harus berkualitas agar menghasilkan bakso yang lezat dan bermutu tinggi. Menurut Suprapti (2003), tepung tapioka berfungsi sebagai perekat dan bagian pengisi adonan bakso. Dosis yang digunakan adalah 100-400 gram untuk setiap 1 kg daging sapi.

Kualitas bakso dapat ditentukan berdasarkan sifat fisik dan sensorisnya. Sifat fisik dan sensoris suatu produk penting untuk diperhatikan karena akan mempengaruhi kualitas produk dan juga daya terima masyarakat terhadap produk. Sifat fisik bakso meliputi pH dan keempukan, sedangkan sifat sensoris meliputi warna, tekstur, aroma dan rasa. Keempukan, rasa yang enak, tekstur yang kenyal, warna yang cerah dan aroma yang khas merupakan ciri dalam pembuatan bakso daging yang segar.

Sifat fisik dan sensoris bakso dipengaruhi oleh komposisi bahan. Salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai substitusi tepung tapioka dalam adonan bakso daging sapi adalah tepung kacang tanah merah (*Arachis hypogea* L). Kacang tanah merah memiliki kadar serat kasar 1,4%, sedangkan tapioka kadar seratnya 1,9% (Kusharto, 2006). Menurut Santoso *et al.*, (2001), serat pangan menguntungkan bagi kesehatan, karena dapat mengontrol berat badan atau kegemukan (obesitas), pengurangan penyakit diabetes, mencegah gangguan gastrointestinal, kanker kolon, serta mengurangi tingkat kolesterol darah. Kacang tanah merupakan sumber karbohidrat dan protein nabati yang banyak dibutuhkan oleh tubuh. Kacang tanah mengandung gizi dan nutrisi yang sangat bermanfaat bagi tubuh manusia. Salah satu manfaat dari kacang tanah yaitu mencegah resiko diabetes, kacang tanah mengandung mangan yang dapat meningkatkan metabolisme lemak dan karbohidrat sehingga memungkinkan lebih banyak glukosa untuk masuk ke sel otot dan hati serta membantu menstabilkan kadar gula darah.

Adonan bakso daging sapi dapat ditambahkan tepung kacang tanah dengan proporsi tertentu dengan tujuan untuk meningkatkan kadar protein dan cita rasa bakso. Kacang tanah memiliki nilai ekonomis tinggi serta mempunyai peranan besar dalam mencukupi kebutuhan bahan pangan jenis kacang-kacangan. Kacang tanah memiliki kandungan protein 25-30% lemak, 40%-50%, karbohidrat 12%, serta vitamin B1 dan menempatkan kacang tanah dalam hal pemenuhan gizi setelah tanaman kedelai. Manfaat kacang tanah pada bidang industri antara lain sebagai pembuatan margarin, sabun, minyak goreng dan lain sebagainya (Ciboro, 2008).

Berdasarkan uraian diatas penulis melakukan penelitian dengan judul “Kualitas Fisik dan Sensoris Bakso Daging Sapi dengan Substitusi Kacang Tanah Khas Maluku Utara Sebagai Sumber Protein Nabati”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana kualitas fisik dan sensoris bakso daging sapi dengan substitusi kacang tanah khas Maluku Utara sebagai sumber protein nabati.

## **1.3 Tujuan**

Mengetahui kualitas fisik dan sensoris bakso daging sapi dengan substitusi kacang tanah khas Maluku Utara sebagai sumber protein nabati.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini diharapkan agar memberikan informasi tentang kualitas fisik dan sensoris, bakso daging sapi dengan substitusi kacang tanah (*Arachis hypogea* L) yang di beri perlakuan substitusi kacang tanah dalam jumlah yang berbeda.