BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Popularitas bakso sebagai makanan yang disukai berbagai kalangan usia tidak lepas dari cita rasanya yang nikmat dan kandungan gizinya. Meskipun bakso sapi mendominasi pasaran, penggunaan daging ayam sebagai alternatif semakin diminati karena faktor biaya dan tekstur halusny. (Montolalu dkk., 2014).

Kualitas bakso dipengaruhi oleh bahan pengikat. Meskipun *sodium tripolifosfat* (STPP) umum digunakan, batasannya dalam pangan mendorong pencarian alternatif yaitu hidrokoloid. Hidrokoloid merupakan gel yang berfungsi sebagai perekat, dapat digantikan oleh tepung biji salak yang kaya akan glukomanan, sejenis polisakarida larut air (PLA) yang dikenal sebagai hidrokoloid (Dewi dan Widjanarko, 2015).

Glukomanan, suatu polisakarida hidrokoloid yang terdiri atas unit D-manosa dan D-glukosa yang terhubung melalui ikatan β -1,4, memiliki kemampuan membentuk gel sehingga dapat diaplikasikan sebagai agen pengikat dalam produk pangan. Karakteristik viskositas dan elastisitasnya yang superior menjadikannya ideal sebagai pengental dan untuk meningkatkan tekstur berbagai jenis makanan seperti mie, bakso, jeli, roti, es krim, dan selai. Selain fungsi-fungsi tersebut, konsumsi glukomanan sebagai serat makanan sangat dianjurkan (Sunarti, dkk., 2017). Pada penelitian Anindita, dkk., (2016) mengenai kadar glukomanan tepung biji salak dengan metode *phenylhidrazine* diperoleh kadar glukomanan sebesar 72,83%. Penelitian analisis glukomanan sebelumnya juga pernah dilakukan oleh Wigoeno (2013) yaitu analisis glukomanan pada umbi porang (*Amorphopallu muelleri Blume*) dengan metode *phenylhidrazin* diperoleh rata-rata kadar glukomanan 50,84 – 70,70%. Dalam hal ini berarti kadar glukomanan pada biji salak jauh lebih tinggi jika dibandingkan dengan umbi porang yang selama ini menjadi sumber glukomanan. Untuk memperoleh bahan pengental yang lebih aman, maka dilakukan penelitian pemanfaatan tepung biji salak sebagai bahan pengental alami yang berasal dari bahan non kimia (Dewi dan Widjanarko, 2015).

Penambahan tepung biji salak pada produk bakso diharapkan dapat memperbaiki sifat fisikokimia dari bakso yang dihasilkan, terutama tekstur bakso akan memberikan sifat yang berbeda dari tepung biji salak. Penelitian penambahan tepung biji salak pada produk pangan belum banyak dilakukan. Untuk menghasilkan bakso ayam yang lezat dan berkualitas, takaran bubuk biji salak sebaiknya maksimal 7-18% dari berat total ayam. Triastari (2018) juga melakukan penelitian pada produk bakso dengan penambahan tepung porang sebagai bahan pengisi, yaitu pada penggunaan tepung porang pada bakso sapi dapat berpengaruh pada konsentrasi kadar air, kadar protein, dan kadar lemak. Dalam pembuatan bakso sapi terbaik, penambahan tepung terigu sebanyak 4%, yang mana kadar glukomanan sebesar (2,46%), kadar air (68,40%), kadar protein (14,24%), kadar lemak (2,80%), dan kadar abu (2,2%).

Dalam formulasi bakso, selain penambahan tepung biji salak, diperlukan bahan pengisi yang memiliki beragam fungsi, antara lain meningkatkan emulsifikasi, menahan air, meminimalkan penyusutan, dan menambah bobot produk akhir. Tepung tapioka adalah pilihan isian yang paling sering digunakan. Khusus untuk bakso ayam dengan kualitas optimal, proporsi tepung tapioka sebaiknya tidak melebihi 15-25% dari total berat daging ayam. Keunggulan lain tepung tapioka adalah harganya yang terjangkau. (Irmawaty, 2016). Pada penelitian sebelumnya, bahan pengisi yang paling baik digunakan dalam pembuatan bakso adalah tepung tapioka. Hasil penelitian Lufiana, dkk., (2023) menunjukkan bahwa variasi proporsi tepung tapioka dan tepung porang memberikan dampak yang jelas terhadap nilai WHC (daya ikat air) dan rendemen bakso ayam. Selain itu, proporsi ini juga memengaruhi karakteristik fisik dan hedonik bakso ayam yang dihasilkan. Dalam hal preferensi panelis (karakteristik hedonik), perlakuan T2 dengan komposisi 50% tepung tapioka dan 50% tepung porang mendapatkan respon yang paling positif.

B. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung biji salak (*Salacca edulis*) dan tepung tapioka terhadap kualitas bakso daging ayam.
2. Mendapatkan perlakuan terbaik pada penambahan tepung tepung biji salak (*Salacca edulis*) dan tepung tapioka terhadap kualitas bakso daging ayam yang disukai konsumen.

C. Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi mengenai diversifikasi produk bakso dengan penambahan tepung biji salak (*Salacca edulis*).
2. Dapat memberikan peluang bagi industri pangan dalam pengolahan produk olahan salak sebagai alternatif bahan pengenyal alami dalam pembuatan bakso daging ayam.