

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Menurut keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942/MENKES/SK/VII/2003 Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan ditempat penjualan dan disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan atau restoran dan hotel. Salah satu jenis makanan jajanan adalah bakso.

Rasa bakso yang gurih dengan bentuknya yang bulat serta tekstur yang lembut dapat dikonsumsi oleh anak-anak sampai lansia. Bakso ini dapat dijadikan sebagai bahan tambahan makanan keluarga maupun dijual dipasar-pasar tradisional, dipinggiran jalan hingga restoran. Bakso merupakan produk olahan daging dimana daging tersebut telah dihaluskan terlebih dahulu dan dicampur dengan bumbu, tepung dan kemudian dibentuk bola-bola kecil lalu direbus dalam air panas (Montolalu et al., 2013).

Bakso sendiri sudah banyak yang membuat variasinya diantaranya bakso ikan, bakso substitusi rumput laut, bakso substitusi biji nangka dan masih banyak lagi. Syarat bakso agar memenuhi standar SNI yaitu mencapai 9,0 gr kadar protein. Namun bakso yang sering dikonsumsi masyarakat adalah bakso daging sapi yang proteinnya tergolong tinggi namun dikarenakan harga daging sapi yang mahal maka penggunaan daging sapi semakin berkurang. Perlu adanya alternative bahan pangan yang lebih murah untuk menggantikan daging sapi namun kandungan proteinnya cukup tinggi.

Salah satu sumber pangan yang memiliki kadar protein cukup tinggi yaitu kedelai. Kedelai adalah tanaman semusim yang diusahakan pada musim kemarau yang mempunyai sumber protein nabati, dan lemak, serta sebagai sumber vitamin A, E, K, dan beberapa jenis vitamin B dan mineral K, Fe, Zn, dan P.

Kadar protein kacang-kacangan berkisar antara 20-25%, sedangkan pada kedelai mencapai 40%. (Koswara, 2012) mengatakan bahwa kacang kedelai mudah diperoleh dan harganya terjangkau, kacang-kacangan juga banyak mengandung asam amino yang dapat saling melengkapi dengan asam amino pada beras, jagung. Kandungan protein pada kacang-kacangan dua kali lebih tinggi daripada padi-padian (*Sathe dan Deshpande, 2003*). Fungsi protein yang paling ditekankan adalah sebagai zat pembangun atau pembentuk yang berperan dalam pertumbuhan dan pemeliharaan jaringan, menggantikan sel-sel yang mati dan rusak terpakai. Sebagai zat pengatur, protein mengatur proses-proses metabolisme dalam bentuk enzim dan hormon serta berfungsi untuk meningkatkan kinerja otak.

Dengan adanya kajian latar belakang di atas maka muncul sebuah ide untuk membuat penelitian dengan judul Kadar Protein Dan Sifat Sensoris Bakso Ayam dengan Substitusi Tepung Kedelai.

B. RUMUSAN MASALAH

Permasalahan dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh kadar protein dan sifat sensoris bakso ayam dengan substitusi tepung kedelai?

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah mengetahui kadar protein dan sifat sensoris bakso ayam dengan substitusi tepung kedelai.

2. Tujuan khusus

- a. Menguji kadar protein bakso ayam dengan variasi substitusi tepung kedelai
- b. Menguji sifat sensoris bakso ayam dengan variasi substitusi tepung kedelai
- c. Menganalisis pengaruh kadar protein bakso ayam dengan variasi substitusi tepung kedelai

D. MANFAAT PENELITIAN

1. Bagi masyarakat

Menambah wawasan bagi penulis dalam mengetahui kadar protein dan sifat sensoris bakso ayam disubstitusi tepung kedelai. Serta meningkatkan pemahaman kepada masyarakat tentang pentingnya mengonsumsi makanan yang tinggi protein.

2. Bagi IPTEK

Memberikan informasi dan masukan kepada pembaca supaya mengonsumsi makanan yang tinggi protein sesuai kebutuhan tubuh.

