

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

1.1. Latar Belakang

Bakso banyak disukai karena rasanya enak, harganya terjangkau, dan kaya akan protein, lemak, karbohidrat juga mineral dan vitamin. Kandungan gizi dalam bakso ditentukan oleh daging dan komposisi bahan tambahan bakso seperti tepung, garam, bumbu dan es batu. Bakso daging adalah produk olahan yang dibuat dari daging dengan dicampur pati dan bumbu-bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya (Standar Nasional Indonesia, 2014).

Penambahan tepung sebagai *filler* pada bakso berguna untuk memperbaiki tekstur bakso yang dihasilkan, pada umumnya tepung yang digunakan dalam pembuatan bakso adalah tepung tapioka dan sagu. Sagu (*Metroxylon Sp.*) merupakan salah satu komoditi tanaman pangan sumber karbohidrat yang potensial (Haskah, 2004). Komponen terbesar dalam tepung sagu adalah karbohidrat yaitu dalam bentuk pati. Pati sagu mengandung 73% amilopektin dan 27% amilosa. Amilopektin yang tinggi memberikan tekstur yang keras dan lengket pada produk. Bila kadar amilosa tinggi menyebabkan pati sagu akan bersifat kering, kurang lekat, dan kecenderungan daya menyerap air kuat (Haryanto dan Pangloli, 1992).

Ubi jalar ungu memiliki beberapa kelebihan, diantaranya mengandung vitamin A dan E. Ubi jalar ungu juga memiliki kandungan serat yang tinggi, karbohidrat kompleks, vitamin B6, asam folat, dan rendah kalori. Serat alami oligosakarida yang tersimpan dalam ubi jalar ungu adalah komoditas yang bernilai untuk produk pangan olahan (Sutomo, 2007). Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* Blackie) adalah salah satu dari umbi-umbian yang banyak dibudidayakan. Ubi

jalar ungu memiliki kandungan antioksidan, memiliki serat tinggi, dan karbohidrat dengan glikemik rendah yang dapat mengurangi resiko hipertensi dan diabetes.

Menurut Winarti (2010) bahwa, ubi ungu mengandung pigmen antosianin yang lebih tinggi dari pada varietas lain. Antosianin merupakan salah satu kelompok pigmen utama pada tumbuhan dan berada pada tumbuhan tingkat tinggi yang terdapat diseluruh pada bagian tumbuhan. Pigmen antosianin ini berpotensi sebagai pengganti pewarna makanan buatan. Menurut Krisnawati (2009) warna ungu yang kuat pada produk menunjukkan tingginya kadar antosianin di dalamnya. Kandungan protein di dalam ubi jalar ungu lebih tinggi daripada ubi jalar kuning 0,77 % (Winarti, 2009). Kandungan serat dan pektin di dalam ubi jalar sangat baik untuk mencegah gangguan pencernaan seperti wasir, sembelit hingga kanker kolon (Sutomo, 2007).

Bakso yang baik dapat ditinjau dari kualitas fisiknya dilihat berdasarkan beberapa faktor diantaranya nilai daya mengikat air, nilai pH dan rendemen. Menurut penelitian yang disampaikan Montolalu *et al.* (2013) penambahan tepung ubi jalar hingga 20% menghasilkan bakso daging ayam broiler dengan sifat fisiko-kimia yang baik dengan nilai daya mengikat air 48,82, nilai pH 6,48 dan secara organoleptik dapat diterima oleh konsumen. Menurut Santosa (2006) rasio amilosa dan amilopektin tepung ubi jalar ungu dengan tapioka berbanding terbalik. Tepung ubi jalar ungu memiliki amilosa 69,82% dan amilopektin 30,18% sebaliknya tapioka memiliki amilosa 14% dan amilopektin 86%.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sifat fisik bakso daging sapi yang meliputi rendemen, derajat keasaman (pH), daya mengikat air (DMA) dan intensitas warna dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* Blackie).

1.3. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi kepada masyarakat tentang sifat fisik bakso daging sapi yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu. Selain itu juga dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan tepung ubi jalar ungu.

1.4. Hipotesis

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah penambahan tepung tepung ubi jalar ungu mencapai 20% dapat meningkatkan kualitas fisik bakso daging sapi yang ditinjau dari rendemen, pH, daya mengikat air dan intensitas warna.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.