

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Daging yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah daging sapi, daging unggas, daging kerbau dan daging kambing. Daging sapi dapat dijadikan produk olahan hasil ternak berupa bakso, nugget, *meat loaf*, kornet dan abon. Produk olahan ini tentunya dapat memperpanjang masa simpan pada daging. Bakso daging adalah produk olahan daging yang dibuat dari daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan yang diizinkan yang berbentuk bulat atau bentuk yang lainnya dan dimatangkan (Standar Nasional Indonesia, 2014).

Menurut Wibowo (2009), komposisi kimia bakso daging sapi setiap 100/g adalah kadar air 77,85%, kadar lemak 0,31%, kadar protein 6,95%, kadar abu 1,75%. Komposisi kimia bakso ditentukan oleh komposisi kimia bahan penyusunnya. Bahan penyusun bakso sendiri antara lain daging sapi, tepung, garam, putih telur dan bumbu-bumbu penyedap lainnya (Soeparno, 2005).

Penambahan tepung sebagai *filler* pada bakso berguna untuk memperbaiki tekstur dari bakso yang dihasilkan. Selain itu fungsi bahan pengisi adalah membantu meningkatkan volume produk (Afrisanti, 2010). Tepung yang umum digunakan dalam pembuatan bakso adalah tepung tapioka dan tepung sagu yang fungsinya sebagai bahan pengikat. Tepung sagu mengandung amilosa dan amilopektin yang dapat mempengaruhi daya larut dari pati sagu dan suhu gelatinisasi. Komponen terbesar dalam tepung sagu adalah karbohidrat yaitu dalam bentuk pati. Pati sagu mengandung 73% amilopektin dan 27% amilosa. Karena amilopektin yang tinggi memberikan tekstur yang keras dan lengket pada produk.

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.

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

Bila kadar amilosa tinggi, maka pati sagu akan bersifat kering, kurang lekat, dan kecenderungan daya menyerap air kuat (Haryanto dan Pangloli, 1992).

Pengolahan ubi jalar menjadi tepung dapat meningkatkan diversifikasi produk pangan dan dapat memberi nilai tambah dan meningkatkan ubi jalar menjadi komoditas yang bernilai tinggi. Selain itu, pengolahan ubi jalar menjadi tepung, diharapkan dapat mengurangi jumlah ubi jalar yang terbuang percuma karena rusak ataupun busuk karena dapat berguna sebagai bahan utama olahan produk pertanian maupun sebagai bahan suplemen. Kandungan gizi pada ubi jalar ungu ialah adanya vitamin A dan vitamin E, kandungan serat (pektin, selulosa, hemiselulosa), karbohidrat kompleks vitamin B6, asam folat, mineral, fitokimia (antioksidan) dan rendah kalori. Hasil penelitian Husna dkk., (2013) ubi jalar ungu pekat mengandung antosianin 61,85 mg/100g, 17 kali lebih tinggi dibandingkan dengan kandungan antosianin ubi jalar ungu muda 3,51 mg/100g. Kandungan karbohidrat pada ubi jalar ungu memungkinkan untuk diolah menjadi tepung ubi jalar ungu yang nantinya akan digunakan sebagai pengganti tepung tapioka dan tepung sagu dalam pembuatan bakso dan nugget.

Hasil penelitian Liurdkk.,(2013) yaitu substitusi terbaik tepung ubi jalar ungu ke dalam bakso sebanyak 40%. Komposisi kimia tepung ubi jalar ungu adalah sebagai berikut: kadar abu 2,03%, kadar protein 0,67%, karbohidrat 97,67% dan kadar air 12,34%. Hasil penelitian sejenis oleh Prayitno dkk.,(2009) menyatakan bahwa komposisi kimia sosis daging sapi yang diberi tepung labu kuning memiliki kadar air 70,16% - 71,81%, kadar protein 12,68% - 15,32%, kadar lemak 0,48% - 0,61%, kadar serat 0,14% - 0,92%, dan substitusi tepung labu kuning, pada sosis menunjukkan bahwa substitusi ini menurunkan kadar air,

#### 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.

meningkatkan kadar protein, kadar serat, kadar  $\beta$ -caroten dan tidak berpengaruh pada kadar lemak. Penelitian Montolalu dkk (2013) menunjukkan bahwa penambahan tepung ubi jalar hingga 20% menghasilkan bakso broiler dengan sifat fisiko-kimia yang baik dan secara organoleptik dapat diterima oleh konsumen.

Menurut Santoso (2006) rasio amilosa dan amilopektin tepung ubi jalar ungu dengan sagu berbanding terbalik. Tepung ubi jalar ungu memiliki amilosa 69,82% dan amilopektin 30,18%, sebaliknya sagu memiliki amilosa 27,4% dan amilopektin 72,4% (Haryanto dan Pangloli, 1992).

Pada penelitian ini penggunaan tepung ubi jalar ungu sebagai substitusi tepung diharapkan memiliki fungsi sebagai pengisi yang diinginkan, dan memiliki kandungan kimia yang lebih baik. Lebih lanjut dengan adanya kandungan pati pada ubi jalar ungu dapat menghasilkan bakso dengan komposisi kimia yang memenuhi mutu SNI bakso.

## 1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui komposisi kimia dari bakso daging sapi yang meliputi kadar air, kadar lemak, kadar protein kadar abu, kadar serat kasar, karbohidrat dan kadar antosianin dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomaea batatas* Blackie) dan untuk mengetahui level penambahan tepung ubi jalar ungu pada bakso daging sapi.

### 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.

### 1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian adalah sebagai informasi tentang pemanfaatan tepung ubi jalar ungu sebagai penambahan tepung sagu dan menginformasikan level terbaik untuk penggunaan tepung ubi jalar dalam pembuatan bakso daging sapi.

### 1.4. Hipotesis Penelitian

Penambahan tepung ubi jalar ungu pada pembuatan bakso daging sapi dapat mempertahankan kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar dan meningkatkan karbohidrat dan antosianin.

#### 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.