

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging merupakan salah satu hasil ternak hewan yang memiliki nilai jual tinggi dan sangat digemari masyarakat. Daging merupakan produk peternakan yang bersifat *perishable*, karena kandungan yang terdapat didalamnya. Daging adalah sumber protein yang memiliki sejumlah asam amino esensial dan memiliki nilai biologis dan pencernaan yang baik (Lawrie, 2003). Daging dapat diolah dengan berbagai cara, salah satu produk olahan daging adalah bakso.

Bakso merupakan makanan jajanan dari produk olahan daging yang telah dikenal dan disukai masyarakat banyak (Suradi, 2007). Saat ini penanganan bakso sebelum diolah menjadi berbagai jenis masakan ataupun dikonsumsi umumnya disimpan pada ruang terbuka pada suhu ruang dan dibungkus dengan kantong plastik atau ditempatkan dalam wadah. Hal ini akan menyebabkan bakso dapat mengalami kerusakan. Bakso yang disimpan pada suhu kamar lebih disukai oleh aktivitas bakteri, karena bakso merupakan sumber nutrisi untuk pertumbuhan mikroorganisme.

Bakso sebagai produk olahan daging merupakan media ideal bagi pertumbuhan mikroorganisme mesofilik dan termofilik karena tingginya kadar air, kaya nutrisi dan memiliki pH yang mendekati netral (Sugiharti, 2009). Kandungan nutrisi dan kadar air yang tinggi, menyebabkan bakso memiliki masa simpan yang singkat yaitu hanya mampu bertahan 12 jam hingga maksimal satu hari pada penyimpanan suhu ruang (Syamadi, 2002). Menurut Fitrianto dkk, (2014) menyatakan bahwa penyimpanan bakso daging kalkun selama 12 hari pada refrigerator dengan suhu dingin 5°C-6°C dapat menaikkan angka lempeng total

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.

sebesar $4,87 \pm 0,04$ koloni/g. Menurut SNI-3818-2014 batas maksimum total koloni bakteri pada bakso adalah 1×10^5 koloni/g, batas cemaran maksimum *Coliform* adalah 10 APM/g sedangkan batas cemaran maksimum *Eschericia coli* adalah < 3 APM/g.

Ubi jalar ungu merupakan salah satu tanaman pangan lokal yang dapat dimanfaatkan dalam penganekaragaman pangan. Salah satu upaya diversifikasi pangan pada olahan produk bakso adalah dengan menggunakan tepung ubi jalar ungu sebagai bahan pengisi yang mempunyai kandungan utama dan terbesar adalah pati. Selain itu kandungan nutrisi ubi jalar ungu cukup lengkap antara lain protein yang tinggi, kaya vitamin A, Vitamin C dan vitamin B1 serta mineral (Astawan dan Widowati, 2005). Tepung ubi jalar ungu memiliki sifat higroskopis yang dapat mempengaruhi tingkat penyerapan dan kelarutan air. Tepung ubi ungu jika dibandingkan dengan tepung sagu memiliki tingkat penyerapan dan kelarutan air yang lebih tinggi (Utomo dan Antarlina, 2002). Hal ini dapat mempengaruhi masa simpan pada bakso.

Mutu dari bakso dapat dilihat dari kualitas fisik, kimia, dan mikrobiologi yang telah ditetapkan dalam SNI. Penyimpanan bakso pada suhu ruang akan mengalami penurunan kualitas, oleh karena itu diperlukan suhu dan lama simpan yang tepat. Lama penyimpanan bakso dipengaruhi oleh beberapa faktor kualitas yang akan berubah selama penyimpanan sampai mencapai batas akhir yang masih dapat dikonsumsi (Park dan Lee, 2000).

Jumlah dan jenis mikroorganisme dapat menentukan mutu mikrobiologis dalam bahan pangan. Hal ini akan menentukan ketahanan simpan dari produk tersebut ditinjau dari kerusakan oleh mikroorganisme. Keamanan produk

ditentukan oleh jumlah mikroorganisme patogenik yang terdapat didalamnya. Populasi mikroorganisme pada suatu bahan pangan umumnya bersifat sangat spesifik dan tergantung pada jenis bahan pangan serta kondisi penyimpanan (Buckle *et al.*, 1987).

Bakteri yang umumnya terkandung di dalam bahan pangan dan asal daging pada umumnya merupakan bakteri mesofilik. Bakteri *Escherichia coli* dan *Coliform* merupakan bakteri yang bersifat patogen dan banyak menimbulkan gangguan kesehatan pada manusia. Hal ini mendasari dilakukan penelitian untuk mengetahui aspek mikrobiologis bakso daging sapi dengan penambahan tepung ubi jalar ungu selama penyimpanan suhu dingin.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui umur simpan bakso daging sapi yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu dengan penyimpanan suhu dingin ditinjau dari nilai pH dan aspek mikrobiologisnya.

1.3. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan referensi tentang umur simpan bakso daging sapi yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu dengan penyimpanan suhu dingin ditinjau dari nilai pH dan aspek mikrobiologis.

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.

1.4. Hipotesis

Hipotesis yang digunakan adalah bertambahnya umur simpan dapat mempengaruhi nilai pH, angka lempeng total, pencemaran *E.coli* dan *Coliform* bakso daging sapi yang ditambah tepung ubi jalar ungu yang disimpan pada suhu dingin.

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.

