

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging ayam merupakan salah satu jenis daging yang dapat diolah menjadi bakso, nugget, sosis, abon, dendeng maupun daging panggang. Tujuan pengolahan bahan pangan disamping meningkatkan nilai tambah juga dapat memperpanjang masa simpan. Proses pengolahan selain dapat meningkatkan daya cerna protein. Peningkatan daya cerna protein pada proses pemasakan dapat terjadi akibat terdenaturasinya protein dan terhentinya aktivitas senyawa-senyawa anti nutrisi (Riyanto, 2006).

Menurut Suprapti (2003) bakso merupakan produk olahan daging/ikan/tahu/bahan lain yang telah dihaluskan, dicampur dengan bumbu-bumbu, tepung dan bahan perekat, kemudian dibentuk bulat-bulat dengan diameter 2-4 cm atau sesuai dengan selera dan kebutuhan. Sutomo (2009) bakso merupakan makanan berbahan utama daging, baik sapi, ikan, udang, cumi-cumi. Idealnya, tepung tapioka yang ditambahkan sebanyak 10 % dari berat daging (Wibowo, 2009).

Penganekaragaman pangan dilakukan dengan cara penggantian tepung lain seperti tepung biji nangka, tepung ubi jalar dan pati biji durian, tetapi belum pernah ditemukan pemanfaatan tepung biji durian sebagai alternatif pengganti tepung tapioka dalam pembuatan bakso. Biji durian merupakan bagian dari buah durian yang tidak dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat karena berlendir dan menimbulkan rasa gatal pada lidah. Padahal dilihat dari kandungannya, biji durian cukup berpotensi sebagai sumber gizi, yaitu mengandung protein,

karbohidrat, lemak, kalsium dan fosfor. Oleh karena itu, biji durian dapat dijadikan alternatif olahan makanan berupa tepung yang dapat menambah informasi tentang gizi pada masyarakat dan menciptakan lingkungan yang bersih (Jufri dkk, 2006) serta berpengaruh terhadap sifat kimia bakso daging ayam yang meliputi kadar protein, kadar lemak, kadar air dan kadar abu. Komposisi kimia daging ayam terdiri dari protein 18,6%, lemak 15,06%, air 65,95% dan abu 0,79% (Stadelman *et al.*, 1988).

Kadar protein pada bahan pangan merupakan penentu suatu mutu dari produk terutama yang berasal dari daging, serta kadar air yang berpengaruh terhadap penampakan, tekstur, dan cita rasa makanan. Air dalam daging dan produk olahannya dibedakan menjadi dua yaitu air terikat dan air bebas (Winarno, 2002).

Biji durian kaya akan karbohidrat terutama patinya yang cukup tinggi sekitar 42,1 % dibanding dengan ubi jalar 27,9 % atau singkong 34,7 % (Sitomurang, 2009). Di Indonesia pemanfaatan biji durian belum optimal penggunaannya sebagai sumber bahan makanan. Kandungan pati yang cukup tinggi pada biji durian berpotensi sebagai alternatif pengganti bahan makanan.

Penelitian ini mengacu pada penambahan tepung pada bakso maksimal 15% dari berat daging (Wibowo, 2009). Sehingga penambahan tepung biji durian ditujukan sebagai bahan substitusi tepung tapioka. Substitusi tepung biji durian pada tepung tapioka terdiri dari 0%, 25%, 50%, 75% dan 100%. Prelakuan ini diharapkan meningkatkan sifat kimia pada bakso yang menggunakan tepung tapioka dan tepung biji durian dan dapat diterima oleh konsumen serta dapat

diketahui pada level berapa komposisi yang baik. Oleh karena itu perlu dilakukan uji kimia untuk mengetahui kadar air, kadar lemak, kadar protein dan kadar abu.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar protein, kadar lemak, kadar air dan kadar abu dengan level penambahan tepung durian yang berbeda terhadap sifat kimia bakso daging ayam.

1.3. Manfaat

1. Memberikan informasi pemanfaatan biji durian sebagai substitusi tepung tapioka dalam pembuatan bakso ayam.
2. Merekomendasikan level terbaik penggunaan tepung biji durian dalam bakso ayam.

1.4. Hipotesis

Hipotesis dalam penelitian ini adalah pemberian tepung biji durian dengan konsentrasi yang berbeda dapat meningkatkan kadar protein, menurunkan kadar lemak, kadar air, kadar abu dan menghasilkan sifat kimia bakso yang masih memenuhi (SNI 01-3818-1995).