

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging merupakan bahan makanan hewani yang digemari oleh seluruh lapisan masyarakat karena rasanya lezat dan mengandung nilai gizi yang tinggi. Dibandingkan sumber protein nabati, daging merupakan sumber protein hewani yang mengandung asam-asam amino esensial yang lengkap dan seimbang, serta mudah dicerna. Selain itu daging juga banyak mengandung mineral terutama zat besi yang sangat dibutuhkan tubuh untuk mencegah anemia (Sudarsiman, 1996).

Salah satu produk daging yang sudah lama dikenal dan sangat digemari masyarakat Indonesia adalah bakso. Bakso banyak digemari masyarakat karena memiliki rasa yang enak dan tekstur yang kenyal, empuk, dan lembut, serta cara penyajiannya yang mudah (Sunarlim, 1992). Bakso merupakan produk olahan daging dimana daging tersebut telah dihaluskan terlebih dahulu dan dicampur dengan bumbu, tepung, dan kemudian dibentuk seperti bola-bola kecil lalu direbus dalam air panas (Dewan Standarisasi Nasional, 1995).

Dalam perkembangannya, bakso dapat diolah menjadi berbagai aneka dan jenis, salah satunya adalah bakso bakar. Bakso bakar di wilayah Pekanbaru, khususnya di Kelurahan Tuah Karya sudah sangat banyak di pasaran sehingga produk ini memegang peranan penting dalam penyebarluasan protein hewani bagi konsumsi zat gizi masyarakat Kota Pekanbaru.

Bakso bakar biasa dikonsumsi oleh sebagian besar lapisan masyarakat baik anak-anak, remaja maupun orang dewasa. Hal ini dikarenakan rasanya yang enak dan harga yang relatif murah. Bakso bakar kebanyakan dikonsumsi oleh

anak-anak, oleh karena itu para pelaku usaha biasa menjualnya di sekolah-sekolah terutama sekolah dasar (SD).

Bakso yang ada di pasaran umumnya merupakan bakso yang berasal dari daging sapi, walaupun demikian tidak menutup kemungkinan bakso dapat dibuat dari daging ternak lainnya seperti daging ayam broiler (Sudrajat, 2007). Daging ayam biasanya paling banyak digunakan oleh produsen dalam pembuatan bakso bakar. Daging ayam broiler banyak digunakan dalam pembuatan bakso karena ayam broiler mempunyai kelebihan antara lain termasuk daging putih, harganya relatif murah, kandungan kolesterol yang rendah, lebih empuk, lembut, halus, tulang dada lentur, *marbling* yang cukup dan jaringan lemak yang minimal (Harimurti, 1992). Bakso dibuat dari campuran daging tidak kurang dari 50% dan pati atau tepung sereal, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan (Siska dkk, 2013).

Pembuatan bakso pada umumnya menggunakan daging prerigor agar dihasilkan bakso yang kenyal dan kompak. Bakso merupakan produk emulsi yang memerlukan bahan tambahan dalam proses pembuatannya. Pada proses pembuatan bakso ditambahkan bahan-bahan yang menentukan kualitas bakso yang dihasilkan (Sudrajat, 2007).

Sebagai pangan yang memasyarakat, bakso haruslah aman dan bergizi bagi konsumen baik dari segi fisik, kimia maupun mikrobiologis. Untuk menghasilkan bakso dengan kualitas yang baik dan terjaga, perlu diadakannya pengawasan mutu secara kontinyu. Pengawasan mutu bertujuan untuk memberi pedoman mutu bagi produsen membina pengembangan industri dan melindungi konsumen (Winarno, 1992). Oleh karena itu diperlukan penentuan sifat fisik dan

kimia bakso bakar sebagai sarana informasi dasar mutu pangan yang selama ini kurang diperhatikan oleh pelaku usaha.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis telah meneliti tentang sifat fisik dan kimia bakso bakar pedagang kaki lima di Kelurahan Tuah Karya Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru. Dipilihnya Kelurahan Tuah Karya sebagai tempat pengambilan sampel dikarenakan di Kelurahan Tuah Karya banyak terdapat sekolah dasar yang merupakan sasaran utama para pelaku usaha dan mayoritas yang mengonsumsi bakso bakar.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui variabel fisik (warna, tekstur, aroma, penampakan umum) dan variabel kimia (kandungan karbohidrat, protein, lemak, abu dan kadar air) bakso bakar pada pedagang kaki lima di Kelurahan Tuah Karya Kota Pekanbaru.

1.3. Manfaat

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi bagi para konsumen mengenai pentingnya informasi sifat fisik dan kimia bakso bakar untuk informasi dasar mutu pangan terutama kandungan nutrisi bakso bakar.

1.4. Hipotesis

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah di duga sifat fisik dan kimia bakso bakar yang ada di Kelurahan Tuah Karya Kota Pekanbaru kurang memenuhi syarat dasar mutu pangan Standar Nasional Indonesia (SNI).