

BAB I

PENDAHULUAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging berupa suatu sistem emulsi dimana lemak berfungsi sebagai komponen yang teremulsi dan air bertindak sebagai zat pengemulsi, sedangkan protein berfungsi sebagai *emulsifier*. Bakso sangat dikenal dan cukup disukai oleh seluruh lapisan masyarakat di Indonesia mulai dari anak-anak sampai orang dewasa, sehingga bakso banyak dijual mulai dari penjual keliling, warung-warung pinggir jalan sampai di rumah makan-rumah makan.

Bakso yang ada di pasaran memiliki berbagai macam variasi mulai bentuk, ukuran, rasa dan tekstur yang berbeda-beda, semua variasi tersebut tergantung dari jenis bahan baku dan bahan pembantu yang digunakan serta metode pembuatan yang dilakukan. Pada umumnya bahan baku yang digunakan dalam pembuatan bakso adalah daging sapi, namun saat ini telah dapat dijumpai bakso dari bahan baku ayam, ikan dan babi. Tiap-tiap bahan baku tersebut memberikan citarasa dan tekstur yang berbeda-beda pada bakso yang dihasilkan.

Dalam pembuatan bakso, penganekaragaman atau diversifikasi bahan baku masih terbuka untuk terus dikembangkan, hal ini dapat dilihat dari semakin banyaknya jenis hewan potong yang dibudidayakan, dengan demikian maka konsumen akan mempunyai lebih banyak pilihan rasa bakso sesuai selera. Salah satu bahan baku baru dalam pembuatan bakso yang dapat dikembangkan adalah kalkun.

Kalkun merupakan unggas yang mempunyai karakteristik dan rasa yang hampir sama dengan ayam, sehingga kalkun berpotensi untuk dijadikan bahan baku pembuatan bakso mengingat saat ini telah dijumpai bakso dengan bahan baku ayam. Kalkun selama ini masih belum populer bagi masyarakat Indonesia. Hal ini disebabkan karena budidaya kalkun yang sangat jarang di Indonesia dan pemanfaatan kalkun yang masih sangat terbatas, padahal di negara-negara Barat yaitu Eropa dan Amerika, kalkun sangat populer dan digemari oleh masyarakat.

Dilihat dari kandungan nutrisinya, kalkun mempunyai kandungan protein yang lebih tinggi dibanding jenis unggas lainnya, seperti ayam dan itik. Selain itu kandungan lemak daging kalkun lebih rendah dibanding jenis unggas-unggas yang lain, disamping itu, kalkun juga merupakan sumber mineral, yaitu zat besi dan juga sumber vitamin B kompleks. Untuk meningkatkan nilai tambah dan pemanfaatannya sebagai bahan pangan maka kalkun dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan bakso.

Pada umumnya daging kalkun dikelompokkan menjadi 4 jenis yaitu: *dark meat* yang diperoleh dari daging bagian leher, paha, sayap, dan punggung, *white meat* yang berasal dari bagian dada, *skin* atau bagian kulit, dan *mechanical deboned turkey meat* (MDTM) yaitu serpihan daging dekat tulang yang dipisahkan secara mekanik.

Kebanyakan penerimaan konsumen terhadap *dark meat* kalkun relatif lebih kecil dibandingkan dengan *white meat* kalkun, hal ini disebabkan karena tekstur *dark meat* yang mempunyai serat lebih besar dibanding dengan *white meat* disamping aroma dari *dark meat* kalkun yang tajam. Penggunaan *dark meat*

kalkun sebagai bahan baku dalam pembuatan bakso ini bertujuan untuk meningkatkan daya penerimaan dan pemanfaatan *dark meat* kalkun.

Kadar lemak dari *dark meat* kalkun yang lebih tinggi dibanding dengan *white meat* kalkun juga dapat berperan dalam pembuatan bakso yang serupakan suatu sistem emulsi antara air, lemak dan protein. Namun jumlah lemak yang dibutuhkan untuk membuat bakso kalkun dengan tekstur yang baik masih belum diketahui. Jika dilihat dari kandungan bakso sapi yang mempunyai kadar lemak sekitar 14%, maka diperkirakan kandungan lemak dalam *dark meat* kalkun masih belum mencukupi untuk membuat bakso dengan tekstur yang baik. Untuk itu perlu ditambahkan bahan lain untuk meningkatkan kadar lemak bakso. Dalam penelitian ini digunakan bagian kulit atau *skin* kalkun. Penggunaan kulit kalkun bertujuan untuk meningkatkan kandungan lemak pada bakso kalkun disamping juga untuk meningkatkan pemanfaatan dan nilai ekonomis kulit kalkun tersebut.

1.2 Permasalahan

Permasalahan yang dihadapi dalam pembuatan bakso kalkun adalah: berapakah proporsi *dark meat* dan *skin* kalkun yang akan menghasilkan bakso kalkun yang paling disukai oleh konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proporsi *dark meat* dan *skin* kalkun yang menghasilkan bakso kalkun yang paling disukai oleh konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan menghasilkan produk bakso kalkun yang dapat diterima oleh konsumen.