

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakso adalah salah satu pangan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Alasan bakso menjadi pangan yang populer di Indonesia adalah karena harganya yang relatif murah dan memiliki cita rasa yang lezat (Najmil, 2012). Bakso memiliki akar seni dari kuliner Tionghoa Indonesia yang ditunjukkan dari istilah ‘bakso’ yang secara harfiah berarti ‘daging giling’. Bak berarti daging babi dan So berarti mie dan sup. Namun dikarenakan penduduk di Indonesia mayoritas muslim, penggunaan daging babi diubah menjadi daging sapi tetapi tetap menggunakan kata Bak (Pangestu, 2014).

Bakso merupakan produk olahan daging yang terbuat dari daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya (Badan Standarisasi, 2014). Bakso memiliki bentuk bulat yang diperoleh dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dengan pati atau sereal. Proses pengolahan bakso meliputi pembuatan adonan bakso, tahap pencetakan bakso dan tahap pemasakan bakso untuk menghasilkan tekstur yang kenyal (Soekarto, 2020).

Tujuan pembuatan bakso adalah untuk meningkatkan nilai tambah dari daging serta memanfaatkan beberapa bagian karkas daging dan memanfaatkan bahan-bahan bukan daging untuk membuat suatu produk yang sesuai dengan harapan konsumen. Selain itu menurut Swara & Sutomo (2009), bakso merupakan produk yang permintaannya tinggi sehingga bisnis di bidang bakso sangat menjanjikan.

Namun bakso memiliki umur simpan yang kurang baik pada suhu ruang, sehingga diupayakan pembuatan bakso beku atau frozen untuk memperpanjang umur simpan bakso. Pembekuan merupakan salah satu cara untuk mengawetkan produk dengan tujuan untuk mengamankan daging dan produk daging dari kerusakan atau pembusukan yang diakibatkan oleh mikroorganisme sehingga umur simpan menjadi panjang serta menghambat oksidasi yang

menyebabkan ketengikan (Soeparno, 1994). Dalam penyimpanan suhu rendah kerja enzim akan terhambat karena jauh dari suhu optimal enzim tersebut untuk bekerja (Sumardjo, 2009). Maka degradasi mikroba dan proses oksidasi enzimatik akan terhambat dan produk memiliki umur simpan yang lebih panjang.

Selain dengan cara penyimpanan dalam mempertahankan umur simpan bakso terkadang ditambahkan bahan pengawet. Bakso memiliki kadar air tinggi dan keasaman netral sehingga rentan terhadap kerusakan. Dalam menanggulangi hal tersebut biasanya digunakan pengawet sintesis seperti asam benzoat (Alfaz, 2014). Namun penggunaan pengawet sintesis dapat membahayakan para konsumen jika dikonsumsi secara berlebihan. Berdasarkan hal tersebut muncul inovasi bahan pengawet alami untuk bakso yang salah satunya adalah sari wortel.

Menurut penelitian Keswara (2013), pemanfaatan sari wortel (*Daucus carota*) sebagai alternatif bahan pengawet alami memiliki potensi untuk mempertahankan masa keawetan bakso selama 4 hari. Dapat dilihat wortel memiliki potensi untuk memperpanjang umur simpan bakso. Potensi tersebut dikarenakan adanya senyawa antimikroba dan antioksidan pada wortel. Senyawa antimikroba yang terdapat pada wortel adalah polifenol, sedangkan antioksidan berupa betakaroten dapat mempertahankan produk dari ketengikan (Puspawati, 2015; Keswara, 2013). Menurut Zhang & Hamazu (2004), wortel mengandung senyawa fenolik seperti hydroxycinnamic acids dan derivatives seperti chlorogenic acid, caffeic acid, 3'-caffeoylquinic acid, 4'-p-coumaroylquinic acid, 3',4'-dicafeoylquinic acid, 3',5'-dicafeoylquinic acid dan beberapa hydroxycinnamic derivatives. Wortel memiliki kandungan betakaroten sebesar $34,94 \pm 7,810$ % b/b yang dimana dapat memperpanjang umur simpan bakso (Agustina et al., 2019). Beta karoten merupakan zat antioksidan yang dapat mencegah radikal bebas sehingga produk menjadi awet. Selain itu beta karoten juga dapat mencegah penyakit kronik seperti jantung dan kanker (Wirakusumah, 2004). Adanya antioksidan akan menghambat proses ketengikan karena adanya hidrolisis atau oksidasi asam lemak

menjadi hidrokarbon, alkanal, atau keton sehingga produk bakso akan lebih awet (Purwaningsih, 2015).

Bakso “Cowrrot” adalah bakso yang dibuat dengan penambahan sari wortel. Merk “Cowrrot” berasal dari bahasa Inggris sapi yaitu Cow dan wortel yaitu Carrot sehingga disingkat menjadi “Cowrrot”. Merk tersebut dapat menggambarkan konsumen bahwa bakso yang dibuat adalah bakso sapi, serta ada penambahan wortel pada produk tersebut. Inovasi tersebut dimungkinkan dapat menarik perhatian konsumen karena kombinasi produk bakso dengan sayuran alami sebagai pengawet masih jarang dipasarkan. Bakso “Cowrrot” akan dijual dalam bentuk beku, dan dikemas dalam plastik polietilen (PE) yang transparan sehingga memudahkan konsumen untuk melihat isi bakso secara langsung. Plastik PE memiliki sifat daya rentang yang tinggi dan tahan terhadap asam, basa, alkohol, dan deterjen (Jayadi et al., 2016).

Target penjualan bakso “Cowrrot” adalah ibu-ibu serta pembantu rumah tangga. Bakso “Cowrrot” akan dipasarkan melalui media sosial seperti Whatsapp, LINE, dan Instagram. Alasan pemilihan penjualan secara daring dikarenakan penggunaan media sosial telah meluas serta lebih mudah menemukan dan memperluas target konsumen (Salmiah et al., 2020). Selain itu di era pandemi membuat pemasaran secara online lebih efektif. Perencanaan produksi bakso “Cowrrot” diharapkan menjadi salah satu upaya diversifikasi pangan untuk memanfaatkan wortel pada bakso sehingga umur simpannya menjadi lebih panjang.

1.2. Tujuan

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha bakso “*Cowrrot*”.
2. Merealisasikan perencanaan produksi yang telah dilakukan.
3. Mengevaluasi kelayakan usaha bakso “*Cowrrot*” yang telah dijalankan.