

BAB I

PENDAHULUAN

Daging merupakan salah satu hasil ternak dengan kandungan protein bermutu tinggi karena protein pada daging mengandung asam amino esensial yang lebih lengkap dibandingkan dengan protein nabati asal sereal dan sayuran. Oleh karena itu protein daging sangat baik digunakan dalam usaha perbaikan gizi, terutama penunjang kecerdasan dan peningkatan daya tahan tubuh.

Daging adalah semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya (Soeparno, 1998).

Daging adalah salah satu hasil ternak yang mudah rusak, yang diakibatkan karena komposisi gizinya. Sebagaimana bahan mentah lainnya, jika dibiarkan begitu saja lama kelamaan daging akan mengalami perubahan akibat pengaruh-pengaruh fisiologik, mekanik, fisik, kimiawi, atau mikrobiologik. Oleh karena itu, pengetahuan tentang daging dan penanganan setelah pemotongan (*post mortem*) sangat diperlukan sehingga penyediaan protein hewani lebih terjamin dan sesuai dengan yang diharapkan.

Pola konsumsi bahan pangan mengalami perubahan sejalan dengan peningkatan pendapatan masyarakat, yaitu dari “makan asal kenyang” menjadi “makan enak”. Oleh sebab itu dapat dilakukan pengolahan daging yang bertujuan untuk menambah keragaman pangan.

Perusahaan-perusahaan pada saat ini mulai melakukan upaya diversifikasi produk, dari produk daging segar maupun daging beku menjadi produk olahan atau giling seperti bakso, *corned beef*, *smoked beef*, sosis, sehingga kebutuhan akan bahan baku daging mengalami peningkatan. Produk olahan daging yang sangat populer dan disukai banyak orang salah satunya adalah bakso sapi. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya penjual bakso, mulai dari restoran, warung-warung kecil, sampai gerobak dorong. Bakso merupakan produk pangan yang terbuat dari bahan utama daging yang dilumatkan, dicampur dengan bahan-bahan lainnya, dibentuk bulatan-bulatan, dan selanjutnya direbus.

Industri pengolahan bakso akhir-akhir ini mulai berkembang pesat, dari usaha pengolahan bertaraf tradisional secara bertahap berkembang menuju industri yang lebih maju, yaitu pengolahan bakso dalam kemasan. Industri pengolahan bakso menghasilkan bakso yang dikemas dengan kemasan plastik dan dijual dalam kondisi beku. Untuk menghasilkan bakso berkualitas baik, diperlukan bahan baku daging sapi dengan kualitas yang baik pula.

Bahan-bahan baku bakso terdiri dari bahan utama dan bahan baku tambahan. Bahan utamanya adalah daging, sedangkan bahan tambahannya adalah bahan pengisi (tepung pati), garam, merica, bawang putih, dan es atau air es.

Hampir semua bahan daging dapat digunakan untuk membuat bakso. Jenis daging yang sering digunakan antara lain daging penutup, sirloin, tenderloin, paha depan, dan iga. Umumnya daging yang digunakan untuk membuat bakso adalah daging yang sesegar mungkin, yaitu yang diperoleh segera setelah pemotongan hewan tanpa mengalami proses penyimpanan atau pelayuan.

Makalah ini akan membahas kriteria daging sapi yang digunakan sebagai bahan baku bakso. Jika bahan baku memiliki kualitas yang baik, maka akan didapatkan produk bakso dengan kualitas yang baik pula.