

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakso merupakan makanan olahan daging yang banyak digemari dan dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat Indonesia. Hal ini dikarenakan jenis dan harga bakso beraneka ragam, sehingga dapat memenuhi selera dan daya beli semua lapisan masyarakat.

Bakso juga merupakan salah satu dari sumber protein yang penting, terutama karena bakso dibuat dari bahan daging yang mempunyai nilai gizi tinggi, mudah dicerna dan mempunyai keragaman yang luas dalam proses pengolahannya.

Pengolahan bakso di Indonesia umumnya dilakukan baik secara industri maupun tradisional. Pengolahan bakso secara industri dapat dilihat dalam bentuk bakso kemasan atau bakso eceran yang banyak dijual baik di toko, pasar atau toko swalayan. Pengolahan bakso secara tradisional dapat ditemui dalam bentuk bakso keliling atau bakso yang ada pada warung-warung bakso.

Bakso sebagai salah satu hasil olahan secara tradisional dibuat oleh masyarakat dengan cara yang beragam, terutama dalam hal teknik pembuatan, formula bahan dan ukuran bakso yang dihasilkan. Perbedaan-

perbedaan inilah yang dapat menyebabkan variasi dan perbedaan dari hasil bakso yang diperoleh.

Variasi formula bakso yang umum di masyarakat terutama pada penambahan bahan pengisi dan jenis daging yang digunakan (Elviera, 1988). Selain variasi diatas, banyak pula ditemukan variasi dalam penggunaan bahan kimiawi tambahan yang bertujuan untuk memanipulasi sifat fisik bakso seperti penambahan titanium oksida (TiO_2), boraks ($\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$), benzoat ($\text{C}_7\text{H}_5\text{NaO}_2$), soda kue (NaHCO_3) dan tawas ($\text{KAl}(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$) (Purnomo, 1990^b). Diantara bahan kimia diatas, yang seringkali atau biasanya digunakan untuk mendapatkan tekstur bakso yang baik adalah boraks dan tawas (Winarno dan Rahayu, 1994).

Boraks maupun asam borat sejak lama telah dikenal oleh masyarakat, dan penggunaan boraks maupun asam borat pada pengolahan secara tradisional banyak ditemui dalam bentuk "air bleng". Walaupun secara legal yaitu dalam "Surat Keputusan Menteri Kesehatan R.I. no 235 tahun 1980" penggunaan boraks maupun asam borat dalam bentuk murni dilarang (Kartasanjaya, 1981), tetapi sampai sekarang aplikasi penggunaannya dalam bentuk "air bleng" masih banyak ditemui, terutama pada industri-industri kecil seperti : industri krupuk gendar /puli, mie basah maupun bakso (Winarno dan Rahayu, 1994).

Penggunaan "air bleng" pada pengolahan secara tradisional telah dilakukan secara turun temurun sehingga penggunaannya sudah menjadi suatu tradisi yang sulit untuk ditinggalkan. Pengarahan tentang penggunaan "air bleng" telah banyak dilakukan dan umumnya mengalami banyak kendala, yang dikarenakan oleh kurangnya pengetahuan masyarakat tentang efek toksis dari produk olahannya. Hal ini didasarkan pada efek toksis "air bleng" yang dalam realita jarang didapati atau bahkan tidak ditemui.

Boraks atau asam borat dalam bentuk murninya mudah sekali larut dalam air terutama dalam air panas (Martindale, 1977 dan Anonim, 1989^a). Boraks atau asam borat ini digunakan untuk memperoleh bakso dengan kualitas tekstur yang kering, kesat dan kenyal (Winarno dan Rahayu, 1994)

Mutu atau karakteristik bakso yang disukai konsumen dan para pengolah adalah bakso yang bertekstur kering, kesat dan kenyal (Elviera, 1988). Hal inilah yang mendorong para pengusaha bakso untuk menambahkan boraks maupun asam borat baik dalam bentuk murni maupun tidak murni, seperti penambahan "air bleng". "Air bleng" merupakan garam tambang yang diperoleh dari alam sehingga kandungan komponen didalamnya bervariasi

(Winarno dan Rahayu, 1994). Data tentang penambahan "air bleng" pun belum diketahui secara pasti. Selain itu penelitian yang diarahkan ke penggunaan "air bleng" pada makanan tradisional, terutama bakso belum dilakukan. Hal inilah yang menimbulkan gagasan untuk mengkombinasikan penggunaan "air bleng" dan suhu pemasakan yang berbeda pada bakso, sehingga mampu untuk memberikan penjelasan dan gambaran tentang dampak atau pengaruh pemakaian "air bleng" pada masyarakat kita, sehubungan dengan adanya himbauan pemerintah tentang larangan penggunaan "air bleng".

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan berbagai volume "air bleng" dan suhu pemasakan terhadap kadar protein, tekstur dan residu asam borat (H_3BO_3) serta sifat organoleptik bakso sapi.