

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Bakso merupakan produk olahan yang berbahan dasar daging yang dicampur dengan tepung dan bumbu-bumbu serta bahan lain yang dihaluskan, kemudian dibentuk bulatan - bulatan dan kemudian direbus hingga matang (Astawan 2008). Arti “bak” dalam kata bakso berarti babi dalam bahasa *hokkien*. Sehubungan mayoritas orang Indonesia beragama muslim sehingga bahan dasar bakso diganti menggunakan berbagai macam daging diantaranya daging sapi, ikan dan ayam.

Menurut Ockerman (1978) prinsip pembuatan bakso daging sapi terdiri atas empat tahap yaitu: penghancuran daging, pembuatan adonan, pencetakan bakso dan pemasakan. Adonan bakso sapi merupakan sistem emulsi minyak didalam air. Emulsi adalah suspensi atau dispersi cairan dalam cairan lain. Bahan penstabil yang memiliki sifat sebagai pengemulsi dapat ditandai dengan adanya gugus yang bersifat polar (hidrofilik) dan non polar (hidrofobik). Pada proses pencampuran dengan komponen adonan maka gugus polar akan berikatan dengan air dan tekstur bahan pangan menjadi padat (deMann, 1989)

Bahan pengisi dan pengenyal merupakan bahan bukan daging yang ditambahkan dalam pembuatan bakso. Fungsi penambahan bahan pengisi dan pengenyal adalah memperbaiki stabilitas emulsi, mereduksi penyusutan selama pemasakan, memperbaiki tekstur dan meningkatkan citarasa.

STPP (*Natrium Tripolifosfat*) adalah bahan yang biasa digunakan sebagai pengenyal pada bakso. STPP memiliki rasa pahit pada konsentrasi tertentu, maka penggunaan STPP pada umumnya dibatasi antara 0,3%-0,5% (Ranken, 2000).

Tahapan proses pengolahan bakso yang pertama adalah daging digiling sampai halus, lalu tambahkan bahan-bahan lainnya, dicampur dengan menggunakan chopper hingga rata, cetak bakso berbentuk bulat lalu masukan ke dalam kuah yang telah dipanaskan terlebih dahulu, tunggu bakso hingga matang dan mengapung, dinginkan bakso pada suhu ruangan, masukkan bakso ke dalam kemasan yang telah dipasang label stiker, kemasan divakum dan ditutup dengan vacuum sealer dan tahap terakhir pembekuan bakso di freezer.

Pembekuan merupakan salah satu cara untuk mengawetkan produk. Tujuan pembekuan menurut Soeparno (1994) adalah untuk mengamankan daging dan produk daging dari kerusakan atau pembusukan yang diakibatkan oleh mikroorganisme juga bertujuan untuk memperpanjang umur simpan dan menghambat oksidasi sehingga produk tidak tengik. Temperatur penyimpanan terbagi menjadi tiga jenis, yaitu penyimpanan beku (-20°C sampai -30°C), penyimpanan dingin (-2°C sampai 10°C) dan penyimpanan pada suhu kamar (sekitar 27°C).

Kemasan yang akan digunakan untuk mengemas produk bakso sapi beku adalah plastik nylon PE (*polyethylene*)+PA (*polyamide*). Pemilihan kemasan nylon PE+PA dikarenakan kemasan tersebut memiliki kerapatan yang tinggi, tahan terhadap suhu dan kelembaban, serta memiliki daya serap air yang rendah sehingga mampu melindungi produk. Selain itu, plastik memiliki keunikan dalam penampilan fisik yaitu sifatnya yang sangat elastis, memiliki warna yang transparan sehingga produk akan terlihat dari luar kemasan.

Ide perencanaan unit pengolahan produk bakso sapi beku ini, berdasarkan dari hasil survei calon konsumen menggunakan kuesioner. Berdasarkan hasil survei sebanyak 83,3% responden pernah mengonsumsi olahan bakso sapi beku. Bakso sapi beku berpeluang dijual diharga Rp 40.000 berdasarkan hasil survei sebanyak 22,7% yang memilih produk dijual di harga tersebut.

Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi bakso sapi adalah daging sapi, telur, bawang putih, bawang merah, garam dan penyedap rasa sapi. Kapasitas yang direncanakan sebesar 56 kg/bulan dikarenakan pertimbangan modal, waktu dan keterbatasan alat yang dapat digunakan. Usaha bakso sapi beku direncanakan didirikan di Jalan Taman Pondok Jati DD-03, kecamatan Taman, Geluran. Sidoarjo, Jawa Timur.

Keberlangsungan usaha dapat dijaga jika proses produksi dapat berjalan dengan efisien dan efektif. Analisa ekonomi merupakan faktor utama yang harus diperhatikan untuk menjaga keberlangsungan usaha bakso sapi beku. Beberapa indikator yang dapat digunakan untuk menentukan kelayakan suatu perencanaan pendirian unit pengolahan pangan adalah *Rate of Return* (ROR), *Pay Out Period* (POP), *Break Even Point* (BEP) dan *Minimum Attractive Rate of Return* (MARR).

1.2. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai melalui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah sebagai berikut:

1. Merencanakan pendirian usaha bakso sapi beku (*frozen meatball*) dengan kapasitas produksi 56 kg daging/bulan.
2. Mengevaluasi kelayakan rencana pendirian usaha bakso sapi beku (*frozen meatball*) dari sisi teknis dan ekonomi.