

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bakso adalah jenis makanan yang berupa bola-bola yang terbuat dari daging dan tepung. Makanan ini biasanya disajikan dengan kuah dan mie. Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan bakso adalah daging, bahan perekat, bumbu dan es batu/ air es (Singgih, 2009). Biasanya jenis bakso di masyarakat pada umumnya diikuti dengan nama jenis bahan seperti bakso ayam, bakso ikan dan bakso sapi atau bakso daging.

Daging adalah jaringan otot dari hewan yang berbentuk serat-serat otot yang panjang dan tipis yang diikat menjadi satu oleh lapisan tipis dari jaringan ikat yang menyambung antara satu dengan yang lain. Daging merupakan bahan pangan sumber protein berkualitas tinggi karena mengandung asam amino esensial, juga sebagai sumber vitamin B kompleks dan kandungan vitamin-vitamin yang larut dalam lemak yaitu vitamin A, D, E, K. Dalam Setiap 100 gram daging sapi mengandung kalori 207 Kkal, protein 18,8 gram, lemak 14 gram, kalsium 11 mg, besi 2,8 mg dan vit A 30 mg dan Vit B 0,08 mg (DKBM, 2005).

Bahan baku bakso dimasyarakat selama ini menggunakan daging sapi. Penggunaan bahan baku daging sapi memiliki harga produksi yang lebih mahal. Hal ini menjadi dilema bagi masyarakat yang ingin memenuhi kebutuhan protein dari daging sapi. Disisi lain ada penyakit yang mengancam seperti: hiperkolesterol, jantung dan kanker.

Sumber protein lain yang dapat dijadikan alternatif adalah tahu. Pemilihan substitusi tepung tahu adalah dengan pertimbangan lebih aman bagi kesehatan jika dikonsumsi karena tidak mengandung kolesterol, di samping itu tahu merupakan sumber protein nabati dengan harga yang lebih murah dibanding daging sapi.

Berdasarkan permasalahan tersebut perlu diupayakan pembuatan bakso yang disukai konsumen, memiliki nilai gizi yang tinggi khususnya protein, serta aman bagi kesehatan.

Pembuatan bakso dengan mensubstitusi daging sapi dengan tepung tahu merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengantisipasi dampak buruk bagi kesehatan dalam mengonsumsi bakso, serta menurunkan biaya produksi dari pengolahan bakso. Penggunaan dalam bentuk tepung lebih fleksibel untuk dapat diolah berbagai produk dan masa simpan lebih lama. Sedangkan tahu basah penggunaan kurang efektif, mudah busuk, masa simpan lebih pendek dan akan mempengaruhi cita rasa bakso.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka akan dilakukan penelitian pengaruh tepung tahu sebagai bahan substitusi daging sapi terhadap kadar protein dan daya terima bakso.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana kadar protein dan daya terima bakso daging sapi yang disubstitusi tepung tahu?

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Umum :

Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung tahu terhadap kadar protein dan daya terima bakso daging sapi.

#### 2. Khusus

- a. Mengetahui kadar protein pada bakso yang disubstitusi tepung tahu.
- b. Mengetahui tingkat daya terima (penerimaan sensorik) pada bakso yang disubstitusi tepung tahu.
- c. Menganalisis pengaruh substitusi tepung tahu terhadap kadar protein bakso.
- d. Menganalisis pengaruh daya terima tepung tahu pada bakso yang disubstitusi tepung tahu.

### **D. Manfaat**

#### 1. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan dan ketrampilan dalam membuat produk bakso dengan mensubstitusi tepung tahu dan mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk bakso tahu.

#### 2. Bagi industri (pedagang bakso)

Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dan pertimbangan dalam pembuatan serta pengembangan produk yang berbahan baku daging (bakso).