BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bakso merupakan salah satu produk olahan yang banyak digemari masyarakat, bakso dibuat dari daging sapi, ayam dan ikan. Pada umunya bakso yang ada di masyarakat berbahan dasar daging sapi. Bakso daging sapi banyak mengandung kolesterol yang tinggi yaitu 74 mg/100g bakso daging sapi. Kolesterol adalah lemak yang terdapat di dalam aliran darah, namun dapat menimbulkan penyakit apabila jumlahnya berlebihan di dalam tubuh. Kandungan lemak yang terdapat pada daging sapi sebanyak 1,5%-13% (Permatasari, 2002). Untuk itu perlu adanya modifikasi bakso yang mengandung kolesterol rendah, protein tinggi dan seratnya tinggi.

Mahalnya harga daging sapi untuk pembuatan bakso, sehingga diperlukan alternatif sumber protein yang murah. Alternatif sumber protein hewani yang saat ini memungkinkan untuk dikembangkan dalam pembuatan bakso adalah ikan lele.

Ikan lele *(Clarias batrachus)* merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Dibanding dengan jenis ikan lainnya seperti ikan nila dan ikan gabus, ikan lele lebih mudah didapat serta harganya lebih murah. Nilai gizi ikan lele meningkat apabila diolah dengan baik yang terdapat pada ikan lele segar yang belum rusak dan busuk. Selain kaya akan protein yang bermutu tinggi, vitamin yang banyak tedapat pada ikan adalah vitamin yang larut lemak (vitamin A dan

D). Ikan lele mengandung asam lemak tak jenuh (Adawyah, 2007). Dibandingkan dengan lemak hewani lainnya, lemak ikan sangat sedikit mengandung kolesterol. Hal ini sangat bermanfaat bagi kesehatan karena kolesterol yang berlebih dapat menyebabkan terjadinya penyumbatan pembuluh darah dan penyakit jantung koroner (Astawan, 2008).

Penyakit jantung merupakan salah satu penyebab kematian terbesar di dunia. Penyakit jantung adalah penyakit yang terjadi karena ada kelainan yang disebabkan oleh adanya penyempitan arteri koronia yang mengalirkan darah ke otot jantung (Dinie, 2008). Hal ini disebabkan karena pola makan yang salah, gaya hidup yang tidak teratur, kurangnya olah raga, tingginya asupan kolesterol, serta kurangnya konsumsi serat.

Berdasarkan hasil observasi kelemahan dari produk bakso ikan lele ini adalah tekstur yang dihasilkan akan lebih lunak dibandingkan dengan bakso dari daging sapi, untuk itu perlu upaya untuk meningkatkan kekerasannya. Kekerasan bakso yang umum beredar dipasaran berada pada kisaran 0,39-0,66kg/mm. Maka perlu dilakukan beberapa perlakuan untuk mengatahui seberapa besar kesukaan panelis terhadap kekerasan bakso ikan lele. Tekstur keras pada bakso ditentukan oleh jenis daging sebagai bahan utama dan tepung tapioka yang digunakan dalam pembuatan bakso. Tepung tapioka berperan sebagai pembentuk gel sehingga dapat menentukan tekstur pada bakso. Kandungan kolagen pada daging yang digunakan juga akan mempengaruhi tingkat kekerasan bakso yang dihasilkan. Kolagen adalah protein struktural utama pada jaringan ikat dan berpengaruh terhadap kealotan daging (Soeparno, 2005). Kandungan protein pada ikan lele per 100 gram sebesar 18,2

gram lebih sedikit bila dibandingkan dengan kandungan protein pada daging sapi per 100 gram sebesar 25,71 gram, untuk itu perlu disubstitusikan dengan bahan pangan lain yaitu jamur tiram untuk memperbaiki tekstur pada bakso ikan lele.

Pemanfaatan jamur tiram sebagai bahan yang ditambahkan pada pembuatan bakso ikan lele diharapkan dapat meningkatkan kualitas bakso ikan lele. Jamur tiram selain kaya akan protein juga tinggi serat. Kualitas bakso dapat dilihat dari bau, warna, rasa, dan tekstur serta kekerasan. Bakso dengan kualitas yang baik memiliki warna abu-abu segar merata, rasa khas bakso dengan tekstur yang tidak lembek. Substitusi jamur tiram pada pembuatan bakso ikan lele dapat meningkatkan kekerasan pada bakso ikan lele. Kandungan pektin yang terdapat pada jamur tiram akan membentuk gel ketika didinginkan (Winarno, 2004).

Jamur tiram saat ini cukup populer dan banyak digemari masyarakat karena rasanya yang lezat dan gurih. Harga jamur tiram cenderung lebih murah sehingga apabila disubstitusikan pada pembuatan bakso ikan lele dapat meminimalisir biaya produsi. Kandungan nutrisi yang terdapat pada jamur tiram dalam keadaan segar setiap 100 gram jamur mengandung protein 10,5% sampai 30,4%, kalori 367 kal, karbohidrat 56,6%, lemak 1,7%, zat besi 3,4mg sampai 18,2mg, dan kandungan seratnya 7,4-24,65%. Pada jamur merang setiap 100 gram mengandung protein 3,8%, lemak 0,6%, karbohidrat 6%, dan pada jamur kuping setiap 100 gram mengandung protein 7,7%, lemak 0,8%, dan karbohidrat 87,6% (Djarijah, 2001). Dilihat dari kandungan gizinya,

kandungan protein pada jamur tiram lebih tinggi dibandingkan dengan jamur yang lain. Jamur tiram juga bermanfaat untuk meningkatkan sistem kekebalan, menurunkan kolesterol dan sebagai antioksidan. Jamur tiram mengandung asam folat yang berguna mencegah anemia (Suriawiria, 2002). Diversifikasi produk jamur tiram cukup banyak dapat berbentuk segar, kering, kaleng, serta diolah menjadi produk pangan diantaranya diolah menjadi bakso (Wiardani, 2010).

Penelitian yang telah dilakukan oleh (Komariah, Ulupi,dan Hendrarti, 2005) pencampuran jamur tiram putih pada pembuatan bakso mempengaruhi sifat fisik (pH, DMA, kekerasan, kekenyalan) kekerasan bakso campuran jamur tiram 10% dan 20% lebih tinggi dari pada bakso kontrol walaupun jumlah tapioka yang digunakan sama. Hal ini disebabkan karena dalam jamur tiram mengandung senyawa pektin yang akan membentuk gel kenyal ketika didinginkan (Winarno,2004). Pada campuran 10% dan 20% tersebut juga menghasilkan bakso dengan sifat fisik yang sama dengan bakso yang berbahan dasar 100% daging sapi.

Substitusi pada pembuatan bakso ikan lele akan mempengaruhi sifat fisik dari bakso, sehingga akan dapat mempengaruhi daya terima bakso. Maka perlu dilakukan uji daya terima yang tujuannya untuk menilai seberapa besar minat konsumen terhadap produk bakso ikan lele yang dihasilkan.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dilakukan penelitian tentang Pengaruh Substitusi Jamur Tiram *(Pleurotus Ostreatus)* terhadap Kekerasan dan Daya Terima pada Bakso Ikan Lele.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka masalah pada penelitian ini adalah Bagaimana “Pengaruh Substitusi Jamur Tiram *(Pleurotus ostreatus)* Terhadap Kekerasan dan Daya Terima Bakso Ikan Lele”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

   Tujuan umum penelitian ini adalah mengetahui Pengaruh Substitusi Jamur Tiram *(Pleurotus ostreatus)* Terhadap Kekerasan dan Daya Terima Pada Bakso Ikan Lele

2. Tujuan Khusus

   a. Mengukur kekerasan pada bakso ikan lele dengan substitusi jamur tiram

   b. Mengukur daya terima pada bakso ikan lele dengan subtitusi jamur tiram

   c. Menganalisa pengaruh subtitusi jamur tiram terhadap kekerasan bakso ikan lele

   d. Menganalisa pengaruh subtitusi jamur tiram terhadap daya terima bakso ikan lele

   e. Menginternalisasi nilai-nilai keislaman pada bakso ikan lele yang disubstitusi dengan jamur tiram

D. Manfaat

1. Bagi peneliti

   Dapat memberikan tambahan wawasan/informasi pengetahuan dan pengalaman mengenai pengaruh substitusi jamur tiram terhadap kekerasan dan daya terima bakso ikan lele

2. Bagi masyarakat

   a. Menambah pengetahuan masyarakat tentang penganekaragaman pangan melalui pemanfaatan jamur tiram sebagai bahan pembuatan bakso ikan lele

   b. Menambah pengetahuan pemanfaatan jamur tiram sehingga meningkatkan nilai ekonomi

3. Bagi penelitian lanjutan

   Penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan penelitian yang sejenis.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup materi penelitian ini dibatasi pada pembahasan mengenai pengaruh substitusi jamur tiram terhadap kekerasan dan daya terima bakso ikan lele.