

**SIFAT ORGANOLEPTIK, KADAR PROTEIN DAN KADAR Fe  
PADA BAKSO BELUT DIBANDING BAKSO SAPI**

**KARYA TULIS ILMIAH**

Diajukan Guna Melengkapi Tugas Dan Memenuhi Syarat-Syarat Untuk  
Menyelesaikan Program Pendidikan Diploma III Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Muhammadiyah Surakarta



**Disusun Oleh:**  
**Adi Sidang Purnama**  
**J300060006**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**  
**FAKULTAS ILMU KESEHATAN**  
**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

**2009**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bakso adalah produk pangan yang terbuat dari bahan utama daging yang dilumatkan, dicampur dengan bahan-bahan lainnya, dibentuk bulatan-bulatan, dan selanjutnya direbus. Biasanya istilah bakso di masyarakat pada umumnya diikuti dengan nama jenis bahan, seperti bakso ikan, bakso ayam, dan bakso sapi. Berdasarkan bahan bakunya, terutama ditinjau dari jenis daging dan jumlah tepung yang digunakan, bakso dibedakan menjadi 3 jenis yaitu bakso daging, bakso urat dan bakso aci.

Bahan-bahan baku bakso terdiri dari bahan baku utama dan bahan baku tambahan. Bahan utamanya adalah daging, sedangkan bahan tambahannya adalah bahan pengisi, garam, es atau air es. Jenis daging yang sering digunakan antara lain daging penutup, pendasar gandik, lamusir, 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. Komponen daging yang terpenting dalam pembuatan bakso adalah protein dan zat besi. Protein daging berperan dalam pengikatan hancuran daging selama pemasakan dan pengemulsi lemak sehingga produk menjadi empuk, kompak dan kenyal (Jumsan, 2003).

Selama ini dikenal bakso dengan bahan baku daging sapi. Kendala yang dihadapi pada bakso daging sapi adalah mahalnya harga daging sapi. Untuk itu perlu alternatif sumber protein selain daging sapi yang dapat dibuat menjadi bakso seperti daging ayam, ikan tengiri, ikan tongkol dan udang. Berbagai jenis daging dan ikan dapat diolah menjadi aneka ragam makanan seperti nugget, gelatin, sosis.

Pada dasarnya, hampir semua jenis daging dan ikan dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan bakso. Ikan belut merupakan salah satu ikan yang, belut mempunyai nilai protein (18,49 gram/100 gram) setara

dengan protein daging sapi (18,89 gram/100 gram), lebih tinggi protein telur (12,89 gram/100 gram). Seperti jenis ikan lainnya, nilai cerna protein pada belut juga sangat tinggi, sehingga sangat cocok untuk sumber protein bagi semua kelompok usia, dari bayi hingga usia lanjut. Belut kaya akan zat besi (20mg/100 gram), lebih tinggi dibandingkan zat besi pada telur dan daging (2,28 mg/100 gram) (Anonim, 2005).

Potensi belut banyak dibudidayakan di daerah yang memiliki banyak persawahan, seperti contoh di daerah kota Klaten. Sementara ini di Klaten belut hanya diolah menjadi kripik belut, sehingga kripik belut menjadi oleh-oleh khas dari kota Klaten. Pembuatan bakso belut dapat memberikan alternatif olahan lain. Berdasarkan latar belakang tersebut akan dilakukan penelitian mengenai perbedaan sifat organoleptik, kadar protein, kadar Fe.

## **B. Perumusan masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut perumusan masalah dari penelitian ini sebagai berikut: apakah terdapat perbedaan sifat organoleptik, kadar protein dan kadar Fe (zat besi) antara bakso sapi dengan bakso belut.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan umum**

Mengetahui perbedaan sifat organoleptik, kadar protein dan kadar Fe pada bakso daging sapi dengan bakso belut.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mendiskripsikan sifat organoleptik bakso ikan belut dibandingkan bakso daging sapi yang meliputi: warna, aroma, rasa dan tekstur.
- b. Menganalisis kadar protein pada bakso ikan belut dibandingkan bakso daging sapi.
- c. Menganalisis kadar zat besi (Fe) pada bakso ikan belut dibandingkan bakso daging sapi.

**D. Hipotesa**

1. Terdapat perbedaan sifat organoleptik antara bakso ikan belut dan bakso daging sapi.
2. Tidak terdapat perbedaan kadar protein antara bakso ikan belut dan bakso daging sapi.
3. Terdapat perbedaan kadar zat besi (Fe) antara bakso ikan belut dan bakso daging sapi.

**E. Manfaat**

1. Bagi peneliti, untuk menambah wawasan dan pengalaman dalam penelitian.
2. Bagi pengusaha bakso, diharapkan hasil penelitian ini dapat dipakai sebagai masukan dan pertimbangan dalam pembutan bahan baku bakso.
3. Bagi pembaca, peneliti ini dapat dipakai sebagai bahan masukan apabila mengadakan penelitian sejenis.

Bagi pengusaha pengolah ikan diharapkan hasil penelitian ini dapat dipakai sebagai masukan bahwa belut tidak hanya diolah sebagai keripik atau digoreng.