

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Bakso merupakan salah satu produk olahan hasil ternak yang bergizi tinggi dan banyak digemari masyarakat. Produk olahan bakso pada umumnya menggunakan bahan baku daging dan tepung. Daging yang biasanya dipakai adalah sapi, ayam dan ikan sedangkan tepung yang biasanya dipakai yaitu tepung tapioka. Penggunaan daging selain ketiga sumber tersebut, belum lazim dilakukan dan akan memunculkan suatu peluang usaha baru yang dapat menciptakan varian baru produk bakso (Kusnadi, dkk. 1998).

Di Indonesia sendiri masih jarang ditemukan adanya penjual bakso maupun restoran yang menjual bakso dari bahan utama bukan daging. Oleh karena itu adanya bakso yang berbahan utama daging sintetis diharapkan dapat memberikan variasi pengolahan bakso. Salah satunya adalah penggunaan jantung pisang sebagai produk bakso non daging ini, sekaligus memenuhi pola makan bagi para vegetarian (Rahmadani, 2011). Kemajuan teknologi dapat memanipulasi bahan-bahan pangan menjadi produk yang lainnya. Daging buatan ini diharapkan agar dapat menekan pengurangan populasi hewan, menyediakan daging untuk vegetarian, dan dapat mensubstitusi daging ketika jumlahnya sudah terbatas.

Jantung pisang bisa dijadikan sumber alternatif daging karena memiliki struktur yang sangat menyerupai daging. Jantung pisang banyak mengandung serat dan ada zat yang berguna yang disebut tannin (antioksidan alami). Hal ini sudah dibuktikan dengan penelitian oleh Abadiyah (2009) dengan hasil penelitian memperlihatkan bahwa konsentrasi jantung pisang terbaik sebanyak 40% sedangkan berdasarkan uji hedonik dengan penambahan 50%. Eko perdana pembuatan bakso dari jantung pisang dan ikan patin, proporsi terbaik pada penggunaan 60% jantung pisang. Kusumangintyas, dkk (2011) tentang pembuatan dendeng dan abon dari jantung pisang.

Kekenyalan (tekstur) merupakan syarat utama pada pembuatan bakso. Bahan tambahan yang biasa ditambahkan untuk meningkatkan kekenyalan bakso adalah tepung tapioka. Beberapa bahan lain yang memungkinkan digunakan untuk mengikat suatu bahan dan mengenyalkan bakso karena sifat gelatinisasi yang

dimiliki bahan tersebut adalah tepung jagung, tepung mocaf dan gum arab. Rasta (2012) dalam menggunakan bahan pengikat CMC pada pembuatan nugget rendah lemak dari ampas tahu dengan konsentrasi 1-3%, Gum arab 1-3%, dan tepung singkong termodifikasi 1-3%. Berdasarkan hasil penelitian bahan pengikat terbaik yaitu pada gum arab 3% dengan analisa tekstur yang baik.

Beberapa penelitian sebelumnya telah membuktikan bahwa jantung pisang kepok dapat dimanfaatkan sebagai berbagai olahan makanan, tetapi belum dikaji untuk proses pembuatan bakso dengan berbagai macam bahan pengikat (tepung tapioka, tepung jagung, tepung mocaf dan gum arab).

1.2 RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana pengaruh jenis bahan pengikat terhadap tekstur dan uji sensoris bakso jantung pisang kepok ?
2. Bagaimana pengaruh proporsi bahan pengikat dengan tepung tapioka terhadap tekstur dan uji sensoris bakso jantung pisang kepok ?
3. Bagaimana pengaruh interaksi antara jenis bahan pengikat dan proporsi bahan pengikat dengan tepung tapioka terhadap tekstur dan uji sensoris bakso jantung pisang kepok ?
4. Bagaimana komposisi terbaik yang disukai panelis ?

1.3 TUJUAN PENELITIAN

1. Mengetahui pengaruh jenis bahan pengikat terhadap tekstur dan uji sensoris bakso jantung pisang kepok ?
2. Mengetahui pengaruh proporsi bahan pengikat dengan tepung tapioka terhadap tekstur dan uji sensoris bakso jantung pisang kepok ?
3. Mengetahui pengaruh interaksi antara jenis bahan pengikat dan proporsi bahan pengikat dengan tepung tapioka terhadap tekstur dan uji sensoris bakso jantung pisang kepok ?
4. Menentukan komposisi terbaik yang disukai panelis ?

1.4 MANFAAT PENELITIAN

1. Sebagai referensi bagi pembaca dan penulis lain yang tertarik pada produk bakso vegetarian.
2. Memberikan literatur tentang pembuatan bakso vegetarian beserta karakteristiknya.

3. Diversifikasi pangan bagi orang yang menghindari konsumsi daging (vegetarian) maupun alergi terhadap daging hewan.

1.5 HIPOTESIS

Penggunaan jenis bahan pengikat yang berbeda memberikan pengaruh terhadap karakteristik tekstural dan uji sensori bakso jantung pisang kepok.

Proporsi bahan pengikat dengan tepung tapioka memberikan pengaruh terhadap karakteristik tekstural dan uji sensori bakso jantung pisang kepok.