

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso telah menjadi bagian tak terpisahkan dari kuliner Indonesia, popularitasnya meluas dari Sabang hingga Merauke, dengan berbagai variasi dan cita rasa lokal. Bakso sapi, sebagai jenis bakso yang paling umum dikenal, memiliki daya tarik tersendiri karena teksturnya yang kenyal dan rasa dagingnya yang khas. Bakso sapi adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari olahan daging bakso digiling dengan tepung tapioka, dan bumbu-bumbu (Maubere *et al.*, 2022). Bakso daging ialah produk olahan yang dibuat dari daging sapi yang dicampur dengan pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya, berbentuk bulat atau bentuk lainnya, dan dimatangkan. Bakso sapi memiliki tekstur kenyal dan rasa yang lezat, menjadikannya salah satu makanan jalanan paling populer di Indonesia. Selain daging sapi, bakso juga dapat dibuat dari daging ayam, ikan, atau udang, namun bakso sapi tetap menjadi varian yang paling umum dan digemari (Belopandung, 2023).

Disisi lain terdapat jenis bakso lainnya yaitu bakso ikan yang menawarkan sejumlah keunggulan potensial. Segi nutrisi, ikan dikenal kaya akan protein berkualitas tinggi, asam lemak tak jenuh ganda (terutama omega-3) yang bermanfaat bagi kesehatan jantung dan perkembangan otak, serta berbagai vitamin dan mineral esensial. Pemanfaatan ikan sebagai bahan baku bakso juga dapat mendukung keberlanjutan sektor perikanan dan meningkatkan nilai tambah produk perikanan lokal. Selain itu, bakso ikan dapat menjadi pilihan menarik bagi konsumen yang mencari alternatif selain daging sapi, baik karena alasan kesehatan, preferensi rasa, maupun pertimbangan lainnya (Ratnasari *et al.*, 2021). Bakso merupakan salah satu produk olahan pangan yang sangat populer di Indonesia, baik yang berbahan dasar daging sapi maupun ikan. Setiap jenis bakso memiliki karakteristik yang berbeda, mulai dari tekstur, rasa, hingga kandungan gizi, perbedaan tersebut dapat dipengaruhi oleh jenis bahan baku yang digunakan serta proses pengolahan yang diterapkan. Mengingat pentingnya aspek gizi dalam makanan, penelitian yang berfokus pada komparasi kandungan nutrisi antara bakso sapi dan bakso ikan menjadi relevan dalam menentukan manfaat masing-masing jenis produk bagi konsumen (Ratnasari *et al.*, 2021). Pada penelitian ini bakso daging sapi dipilih karena memiliki kualitas gizi yang tinggi yaitu mengandung 72,16%, protein 21,10%, lemak 6,09%, dan abu 0,96% (Tiven, dan Simanjourang, 2022). Selain itu pemilihan bakso ikan juga dipilih oleh peneliti

karena memiliki kandungan lemak jenuh dan protein yang berupa asam amino esensial yang penting bagi tubuh (Salman *et al.*, 2018)

Pengujian yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan uji fisik yang merupakan metode evaluasi objektif terhadap kualitas visual dan mekanis suatu produk pangan, dalam hal ini bakso sapi dan bakso ikan. Dua parameter utama dalam pengujian fisik adalah tekstur dan warna. Pengujian tekstur dilakukan dengan menggunakan alat *Texture Analyzer*, yang bekerja berdasarkan prinsip pemberian dan pelepasan tekanan pada sampel untuk merekam respons bahan terhadap gaya mekanis tertentu (Diansyah *et al.*, 2023). Melalui metode ini, diperoleh nilai-nilai kuantitatif dari beberapa parameter tekstur penting seperti *hardness* (kekerasan), *springiness* (kekenyalan), *gumminess*, *chewiness* (daya kunyah), dan *resilience* (elastisitas), yang secara kolektif mencerminkan kualitas mekanis bakso (Cicilia *et al.*, 2021). Sementara itu, uji warna dilakukan dengan menggunakan alat *Colour Reader* berbasis sistem Hunter Lab, yang mengukur tiga komponen warna: L (kecerahan, 0–100), a (gradasi merah ke hijau), dan b (gradasi kuning ke biru).

Selain itu, uji sensoris juga merupakan hal penting dengan metode hedonik yang melibatkan panelis untuk menguji tingkat parameter warna, tekstur, rasa, aroma, kesukaan dan keseluruhan tekstur bakso daging sapi dan tekstur bakso daging ikan (Sagita *et al.*, 2013). Uji ini bertujuan untuk menilai atribut organoleptik dari produk pangan, baik secara kualitatif maupun kuantitatif, dan biasanya digunakan dalam pengembangan produk baru, pengendalian mutu, serta studi preferensi konsumen. Menurut (Pratiwi *et al.*, 2016) Penelitian sebelumnya dilakukan dengan judul “Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Bakso Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Penambahan Genjer (*Limnocharis flava*)” yang menunjukkan bahwa bakso ikan dengan penambahan variabel dalam penelitian tersebut berpengaruh terhadap karakteristik bakso ikan itu sendiri. Penelitian lainnya dilakukan oleh Putra, U (2019) dengan judul “Analisis Sifat Fisika, Kimia Dan Organoleptik Bakso Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) Dengan Penambahan Kappa Karagenan Sebagai Sumber Serat Pangan” yang menunjukkan bahwa penambahan kappa (variabel tambahan pada penelitian) memiliki pengaruh terhadap sifat fisika tekstur dan warna, kimia kadar protein, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat, dan serat pangan serta organoleptik tekstur. Terakhir penelitian dilakukan oleh Putri, D (2020) dengan judul “Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Sapi yang Beredar di Kota Malang” menunjukkan hasil bahwa

penggunaan daging pada pembuatan bakso memiliki pengaruh pada kekerasan bakso. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah penelitian ini menguji dua bahan bakso sekaligus yaitu bakso daging dan ikan dengan 3 uji fisik, kimia, dan sensoris sekaligus sedangkan penelitian sebelumnya hanya berfokus pada bakso daging atau ikan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan data ilmiah yang akurat dan tepat mengenai perbedaan karakteristik kedua jenis bakso tersebut, sehingga dapat bermanfaat bagi konsumen, produsen, dan pengembangan ilmu pengetahuan di bidang teknologi pangan (Ratnasari *et al.*, 2021).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian ini terdapat rumusan masalah yang diambil yaitu antara lain meliputi:

1. Bagaimana perbedaan karakteristik fisik (tekstur dan warna) dan kimia yang dianalisis antara kedua jenis bakso daging sapi dan bakso daging ikan?
2. Bagaimana perbedaan karakteristik sensoris antara bakso daging sapi dan bakso daging ikan berdasarkan hasil uji hedonik oleh panelis?

1.3 Tujuan penelitian

Dari rumusan masalah yang dijelaskan, maka didapatkan tujuan penelitian sebagai analisa perbandingan bakso sapi dan ikan, diantara yaitu meliputi:

1. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan karakteristik uji fisik dan uji kimia antara bakso daging sapi dan bakso ikan.
2. Menilai tingkat kesukaan terhadap konsumen baik dari rasa, warna, tekstur maupun aroma rasa bakso sapi dan bakso ikan melalui uji sensoris.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah untuk mengetahui analisa perbandingan bakso sapi dan ikan, diantara yaitu:

1. Manfaat dari penelitian ini menjadikan referensi akademik untuk mahasiswa mengenai tingkat perbedaan produk olahan berbasis daging dan ikan terhadap karakteristik fisik dan analisis kimia.
2. Memberikan informasi tentang karakteristik kimia, fisik, dan sensoris daging sapi dan ikan sehingga dapat dijadikan olahan inovasi produk bakso yang tidak hanya bergizi tetapi juga disukai secara organoleptik oleh konsumen.
3. Meningkatkan keterampilan bagi peneliti dalam hal pengujian kimia, fisik, dan sensoris daging sapi dan ikan secara ilmiah.