

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Bakso adalah produk yang telah banyak dikenal oleh kalangan masyarakat dan telah menyebar keseluruh pelosok Indonesia dari anak-anak, remaja sampai orang dewasa telah mengenalnya (Watimenna et al 2013). Sedangkan bakso jantung pisang adalah produk olahan yang berbahan dasar jantung pisang, sebagai pengganti daging yang memiliki tekstur serat dan penampakan seperti daging, hal inilah yang mendasari terbentuknya produk olahan jantung pisang menjadi bakso. Sesuai dengan pendapat Aspiatun (2004) bahwa jantung pisang memiliki struktur serat yang hampir menyerupai serat daging pada umumnya.

Produk olahan yang berasal dari daging termasuk bakso belum banyak yang mengandung serat pangan didalamnya, menurut Aspiatun dalam Wattimenna (2012), pada produk pangan olahan daging dan makanan hewani tidak ditemukan serat pangan, sedangkan serat pangan sangat dibutuhkan oleh tubuh, sehingga alternatif lain dilakukan yaitu dengan pembuatan produk yang sejenis namun berbahan baku yang mengandung serat pangan tinggi seperti jantung pisang. Menurut Aspiatun (2004) dalam 100 gram jantung pisang kepok giling mengandung serat pangan total 70% dari berat bahan kering.

Bakso jantung pisang memiliki kekurangan dalam pembuatannya, bahan baku jantung pisang tidak memiliki pati yang dapat membuat tekstur dari bakso kenyal dan kompak, sehingga perlu adanya bahan pengisi dan bahan tambahan lain yang dapat meningkatkan mutu organoleptik dan kandungannya. Sedangkan bahan yang mengandung pati adalah bahan seperti tepung, yang nantinya akan menjadi bahan pengisi dari bakso.

Bahan pengisi atau *filler* digunakan sebagai bahan tambahan untuk mensubstitusi bahan utama, fungsi lain bahan pengisi adalah untuk meningkatkan volume (Afrisanti 2010). Namun ada beberapa bahan pengisi lain yang berfungsi menambah nilai kandungan gizi dan penunjang tekstur, salah satunya adalah STPP dan tempe gembus. Karena kandungan nutrisinya tempe gembus cocok digunakan sebagai bahan pengisi, kandungan tempe gembus sebagian besar

adalah karbohidrat 11,94 g dan protein 3,41 g (Sulchan dan Nur 2007). Selain itu tempe gembus akan meningkatkan kualitas warna dan tekstur dari bakso karena tempe gembus memiliki warna yang tidak akan berubah bila dilakukan perebusan.

Tempe gembus merupakan makanan yang cukup populer di kalangan masyarakat pedesaan khususnya daerah penghasil tahu. Tempe gembus memiliki kandungan gizi yang tinggi, kandungan gizi tempe gembus adalah protein 4,07% dan lemak 0.23%. Menurut Sulchan dan Nur (2007), bahwa tempe gembus dengan kandungan gizi yang tinggi potensial untuk dikembangkan menjadi bahan tambahan dalam produk pangan terapan seperti nugget vegetarian dan produk olahan daging tiruan yang lainnya.

1.2. RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana sifat tekstural dan organoleptik BATOSANG dengan penambahan tepung tapioka, tempe gembus dan STPP?
2. Perakuaan manakah yang terbaik dari tiap proporsi bahan tambahan?

1.3. TUJUAN PENELITIAN

1. Mengetahui sifat tekstural dan organoleptik BATOSANG dengan penambahan tempe gembus dan STPP.
2. Mengetahui perlakuan terbaik dari tiap proporsi bahan tambahan.

1.4. HIPOTESA

1. Diduga penambahan tepung tapioka, tempe gembus dan STTP berpengaruh terhadap sifat tekstural dan organoleptik produk BATOSANG.