

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam merupakan salah satu komoditas hewan ternak dan menjadi sumber pangan hewani yang mudah diperoleh dan relatif terjangkau. Daging ayam per 100 g mengandung 31,40 g protein, 4,30 g lemak, 1,00 kalsium dan beberapa kandungan nutrisi lainnya (McCance dan Widdowson's 2001 dalam Setio, 2013). Di Indonesia produksi daging ayam mengalami peningkatan dari tahun 2020-2021 dengan nilai yaitu sebesar 3,22 juta ton menjadi 3,43 juta ton. Begitu juga untuk wilayah Sumatera Barat produksi daging ayam mengalami peningkatan yaitu sebesar 59.943 ton menjadi 65.542 ton (BPS, 2021). Hal ini mengindikasikan bahwa terjadinya peningkatan konsumsi ayam untuk seluruh wilayah Indonesia dan juga wilayah Sumatera Barat. Daging ayam dapat diolah menjadi bakso, sosis, kornet, dendeng, abon, *patty* dan *nugget* (Melia, Juliarsi dan Rosya, 2010).

Bakso adalah produk olahan daging hewan yang dicampur dengan bumbu-bumbu baik menggunakan atau tanpa bahan tambahan kemudian dibentuk menjadi bulat dan dimatangkan (BSN, 2014). Bakso banyak diminati oleh berbagai kalangan dikarenakan bakso merupakan makanan sumber protein dengan harga yang mudah terjangkau oleh masyarakat. Bakso dibuat dengan melumatkan daging kemudian dicampur dengan bahan pengisi berupa tepung dan bumbu-bumbu lainnya. Pada umumnya bakso terbuat dari daging hewan ternak maupun hewan laut seperti sapi, ayam, itik, ikan dan udang. Produk bakso ayam maupun sapi yang dijual dipasaran memiliki warna abu-abu gelap kecoklatan. Hal ini dikarenakan mioglobin pada daging mengalami perubahan warna dari merah menjadi abu-abu kecoklatan akibat adanya proses oksidasi selama pemanasan (Firahmi, Dharmawati dan Aldrin, 2015). Bakso yang dijual dipasaran memiliki variasi warna yang kurang beragam, kandungan serat yang rendah, tinggi lemak dan jarang ditemukan bakso dengan kandungan antioksidan didalamnya. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan cara menambahkan bahan lain yang mengandung pewarna alami, antioksidan dan nutrisi lainnya. Bahan yang ditambahkan dapat berupa sayuran, buah-buahan atau bahan lain. Salah satu bahan hasil pertanian yang sangat jarang dimanfaatkan oleh masyarakat dalam

pengolahan pangan adalah kulit buah naga yang memiliki kandungan seperti antosianin, pektin dan *dietary fiber* yang sangat bermanfaat bagi tubuh (Oktiarni, Dwita, Ratnawati dan Anggraini, 2012).

Kulit buah naga memiliki proporsi yaitu sebesar 35% dari berat buah. Kulit buah naga merupakan sumber antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas di dalam tubuh. Salah satu antioksidan yang terkandung pada kulit buah naga yaitu betasianin. Kandungan betasianin pada kulit buah naga sebesar 13,8 mg/100g sedangkan pada daging buah naga sebesar 10,3 mg/100 g (David, Harun dan Zalfiatri, 2018). Betasianin juga dapat berperan sebagai pewarna alami (Priatni dan Pradita, 2015). Disamping itu kulit buah naga juga mengandung serat dalam bentuk pektin. Kandungan pektin pada kulit buah naga merah yaitu sebesar 10,8 % (Prasetyo, 2013). Pada industri farmasi dan makanan, pektin digunakan sebagai pengikat, penstabil, pembentuk gel dan pengental (Kori, 2017). Menurut Talukder (2015) serat dapat mengikat air dan menjadikan tekstur produk lebih kenyal. Di dalam kulit buah naga serat terkandung sebanyak 69,30 % (Chia dan Chong, 2015).

Penambahan bubuk kulit buah naga pada pembuatan bakso selain bertujuan sebagai bahan pengisi dan pengikat, bubuk kulit buah naga juga ditambahkan guna memberi warna yang beragam pada bakso tanpa harus menggunakan pewarna sintetis dan juga menambah nilai gizi seperti antioksidan, serat dan kandungan lainnya. Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Arisanti (2018) mengenai pengaruh penambahan bubuk daun katuk pada pembuatan bakso ayam broiler didapatkan bahwa perlakuan penambahan 8 % bubuk daun katuk merupakan penambahan terbaik. Penelitian yang sama dilakukan oleh Sulistiyati (2020) dengan penambahan bubuk daun kelor didapatkan bahwa penambahan sebanyak 2,5 % merupakan perlakuan terbaik. Penulis telah melakukan pra penelitian mengenai penambahan bubuk kulit buah naga pada bakso ayam dengan konsentrasi sebesar 5 %, 10%, 15% dan 20 %. Dari hasil pra penelitian penggunaan bubuk kulit buah naga pada konsentrasi bubuk 15% dan 20% menghasilkan bakso dengan tekstur yang cukup padat dan keras, dan juga aroma bubuk kulit buah naga tercium jelas. Oleh sebab itu penggunaan bubuk kulit buah naga dibatasi hingga 10% agar tekstur dan penampakan bakso ayam dapat diterima. Bakso ayam dengan penambahan bubuk kulit buah naga merah

diharapkan dapat menghasilkan bakso dengan warna yang menarik, menambah nilai gizi pada bakso dan mengoptimalkan manfaat kulit buah naga yang kaya akan kandungan nilai gizi.

Berdasarkan uraian diatas maka, penulis telah melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Bakso Ayam**”.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk kulit buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik bakso ayam.
2. Memperoleh formulasi terbaik penambahan bubuk kulit buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik bakso ayam.

1.3 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Diperoleh informasi mengenai pengaruh penambahan bubuk kulit buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) terhadap karakteristik bakso ayam.
2. Meningkatkan nilai ekonomis kulit buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan cara menjadikannya bubuk sebagai bahan pengisi dan pewarna alami pada produk pangan.

1.4 Hipotesis

H₀ : Perbedaan konsentrasi bubuk kulit buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) tidak berpengaruh terhadap mutu fisik, kimia dan organoleptik bakso ayam.

H₁ : Perbedaan konsentrasi bubuk kulit buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) berpengaruh terhadap mutu fisik, kimia dan organoleptik bakso ayam.