

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam broiler atau ayam pedaging merupakan jenis unggas domestikasi yang paling populer di kalangan masyarakat, dan saat ini banyak dipelihara secara intensif. Pemeliharaan intensif dilakukan dengan cara dikandangkan yang bertujuan untuk pemberian pakan secara merata, sehingga pertumbuhan bobot badan ayam broiler sangat cepat dan pengontrolan ternak menjadi lebih mudah. Pada umur 30 hari ayam broiler sudah bisa dipanen dan memiliki bobot badan lebih dari 1kg, sehingga ayam broiler memiliki umur panen lebih singkat dibandingkan dengan ternak ruminansia.

Daging ayam lebih banyak disukai dan dikonsumsi oleh masyarakat, karena daging ayam memiliki harga yang lebih ekonomis dibandingkan dengan daging sapi, sehingga masyarakat banyak memilih daging ayam untuk dijadikan produk olahan. Daging ayam memiliki rasa lezat, flavour yang lebih baik dibandingkan dengan daging unggas lainnya. Daging ayam memiliki serat yang lebih kecil dari daging ruminansia, sehingga pada proses penggilingan daging ayam lebih cepat halus. Di pasaran daging ayam dapat dijumpai dalam bentuk yaitu daging segar dan daging olahan. Beberapa contoh olahan daging ayam yang dapat dijumpai di daerah kita diantaranya yaitu bakso, sosis dan burger.

Bakso merupakan produk olahan peternakan yang berasal dari daging yang telah dihaluskan, lalu dicampurkan dengan tepung tapioka, es batu, telur dan bahan dapur lainnya. Bahan utama dalam pembuatan bakso adalah daging ayam, daging sapi dan kombinasi (daging ayam dan daging sapi). Bakso dapat dikonsumsi dalam bentuk olahan produk seperti bakso bakar, bakso kuah dan

bakso goreng. Sebagai alternatif bakso juga dapat diolah lebih lanjut menjadi kerupuk bakso sehingga bisa dijadikan salah satu pilihan cemilan.

Pada umumnya kerupuk berbasis *muscle food* berasal dari produk laut yaitu ikan tenggiri, ikan tongkol, udang dan lainnya. Selain berbasis produk perikanan kerupuk dapat juga diproduksi dari produk peternakan berupa kerupuk bakso dari daging ayam dan daging sapi. Kualitas atau penampakan dari kerupuk dapat dipengaruhi oleh bahan utama yang akan digunakan. Pada umumnya kerupuk terbuat dari bahan tapioka atau sagu maupun kombinasi antara kedua tepung tersebut. Pada tepung tapioka memiliki zat utama pati, yaitu amilosa dan amilopektin yang akan mengalami gelatinisasi dan berdampak pada rongga-rongga udara yang terdapat pada kerupuk yang digoreng karena pengaruh perubahan suhu (Ridwan, 2007).

Menurut Sejati (2010), tepung beras dapat membantu memberikan bentuk tekstur yang mudah digigit dan memiliki kerenyahan. Tepung beras tidak membentuk jaringan gluten pada adonan, sehingga kemampuan menahan airnya lebih rendah dari terigu (Widjajaseputra dkk, 2011). Tepung beras mudah larut dalam air sehingga membantu tepung terigu dalam pembentukan tekstur, kerenyahan, dan pembentukan padatan (Yuyun, 2007). Tepung sagu memiliki kandungan pati dalam jumlah yang banyak. Tepung sagu menjadi bahan baku yang potensial, karena memiliki granula pati yang memiliki kemampuan daya mengembang yang tinggi berkisaran sekitar 97% (Koswara, 2009). Tepung maizena merupakan salah satu tepung yang memiliki jumlah pati yang lebih tinggi. Tepung maizena merupakan hasil dari pati jagung, hal ini membuat tepung maizena sangat baik untuk produk emulsi karena dapat mengikat maupun

menahan air selama proses pemasakan. Tepung maizena memiliki tingkat kerenyahan dan menjadikan suatu produk mudah matang saat di gigit. Tepung terigu merupakan tepung yang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, tak hanya itu tepung terigu juga mengandung gluten yang memiliki sifat elastisitas dan dapat mengembang jika terkena air, sehingga memiliki fungsi yang sama dengan tepung tapioka (Munawaroh, 2014).

Kerupuk bakso merupakan makanan ringan memiliki sifat kering dan renyah, dimana kerupuk bakso terbuat dari daging ayam yang telah dihaluskan dan dicampurkan dengan tepung tapioka, es batu dan bahan-bahan dapur lainnya sebagai penambah cita rasa pada bakso. Bakso yang telah direbus didinginkan sebentar, kemudian disimpan kedalam freezer selama 18 jam, selanjutnya baru diiris tipis dan digoreng menggunakan *deep frying*.

Beberapa penelitian terdahulu telah mengaplikasikan penggunaan dari *muscle foods* untuk kerupuk. Salah satunya oleh Pratiwi (2007) melakukan penelitian pengaruh penambahan tepung daging sapi pada adonan kerupuk tapioka terhadap sensori. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat aroma dan rasa panelis lebih menyukai perlakuan penambahan sebesar 5,17% dan 10,34% tepung daging. Sementara penelitian Zulfahmi dkk (2014) penelitian pemanfaatan daging tenggiri pada pembuatan kerupuk ikan terhadap daya kembang dan daya serap minyak. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa daya kembang memperoleh nilai sebesar 28,58%-121,14% dan daya serap minyak memperoleh sebesar 6,87-31,55%.

Pada penelitian lainnya oleh Costa dan Manihuruk (2021), menggunakan tepung tapioka pada pembuatan adonan kerupuk daging sapi terhadap aroma dan

rasa, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai perlakuan A3 menggunakan tepung tapioka 1200g.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian terkait kerupuk bakso dengan judul “**Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Tepung Terhadap Ketebalan, Daya Kembang, Daya Serap Minyak dan Intensitas Sensori Kerupuk Daging Ayam**”.

1.2 Rumusan Masalah

Masalah yang menjadi fokus dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh penggunaan berbagai jenis tepung terhadap ketebalan, daya kembang, daya serap minyak dan intensitas sensori kerupuk daging ayam ?
2. Apa jenis tepung yang memberikan hasil terbaik ditinjau dari nilai ketebalan, daya kembang, daya serap minyak dan intensitas sensori dari kerupuk yang dihasilkan ?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh paling terbaik dari penggunaan berbagai jenis tepung terhadap ketebalan, daya kembang, daya serap minyak dan intensitas sensori kerupuk daging ayam.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan informasi bagi penulis untuk mengembangkan dan menerapkan ilmu berbasis kerupuk bakso. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai bahan kajian didunia akademik dan industri pembuatan kerupuk.

1.5 Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah jenis tepung yang berbeda berpengaruh terhadap ketebalan, daya kembang, daya serap minyak dan intensitas sensori kerupuk daging ayam.

