

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang sangat kaya akan hasil laut dan jenis makanan. Keanekaragaman sumber pangan yang sangat potensial tersebut meliputi pangan sumber karbohidrat, sumber protein nabati atau hewani. Menurut Faizal (2014), Protein hewani merupakan protein lengkap, yaitu protein yang mengandung semua jenis asam amino esensial. Protein nabati merupakan protein yang tidak lengkap, yaitu protein yang hanya mengandung beberapa asam amino esensial. Banyaknya jenis makanan yang beredar, membuat para produsen berkeinginan menciptakan makanan baru, berkualitas, mempunyai citarasa yang enak dan bergizi tinggi. Salah satunya adalah pembuatan bakso dengan berbagai bahan baku.

Menurut SNI 3818-2014 bakso adalah produk olahan daging yang terbuat dari daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya yang diizinkan, yang berbentuk bulat atau berbentuk lainnya dan dimatangkan. Daging tersebut dihaluskan terlebih dahulu dan dicampur dengan bumbu- bumbu, tepung dan dibentuk seperti bola-bola kecil orang barat menyebutnya "meat ball". Bahan baku pembuatan bakso yang sering di gunakan adalah daging ayam, daging sapi dan ikan. Saat ini bakso bukan hanya sebagai makanan pelengkap bahkan telah menjadi pengganti nasi dan sumber protein dalam makanan. Oleh karena itu perlu adanya modifikasi bakso untuk keanekaragaman bakso yang sudah ada di pasaran, salah satunya mengganti bahan pokok bakso.

Kerang Lokan (*Geloina erosa*) merupakan salah satu kerang yang hidup diperairan payau dalam kawasan pesisir. Kerang merupakan salah satu produk perikanan yang mempunyai nilai gizi tinggi, sehingga dapat memenuhi kebutuhan protein hewani. Menurut Jutting (1953), Protein kerang-kerangan dikategorikan sebagai *complete protein*, yaitu memiliki semua jenis asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh terutama arginin dan leusin. Asam amino esensial adalah asam amino yang tidak dapat diproduksi dalam tubuh dan harus diperoleh dari makanan sumber protein disebut juga dengan asam amino eksogen

(Winarno,2007). Berdasarkan Direktorat Gizi Depkes (1992), kadar lemak daging kerang lokan tergolong rendah yaitu 1,1 gram per 100 gram daging. Kehadiran bakso daging kerang lokan dapat diterima oleh konsumen atau masyarakat, karena bakso ini berprotein cukup tinggi 8%, kaya akan asam amino esensial dan rendah lemak dan dapat memberi keleluasaan bagi mereka yang beresiko terhadap makanan berkolesterol untuk menikmati bakso sebagai sumber protein hewani.

Berdasarkan Direktorat Gizi Depkes (1992) Protein dari daging kerang lokan adalah 8%, menurut standar SNI 3818-2014 bakso , kadar protein bakso daging harus mencapai minimal 11%. Untuk mengatasi hal ini perlu dicarikan solusi pemecahannya agar bakso dapat mencapai standar nilai gizi bakso yang sesuai SNI terutama terhadap kandungan protein bakso.

Jamur tiram mempunyai kandungan protein tinggi. Menurut Sumarni (2006), kandungan protein jamur tiram sekitar (10,5-30,4%), karbohidrat (56,6%) dan lemak (1,7-2,2%). Jamur tiram merupakan bahan pangan sumber protein yang baik ditinjau dari kualitas maupun kuantitasnya (Muchtadi, 1990). Rendahnya kandungan lemak menjadikan jamur tiram sebagai bahan pangan alternatif yang menyehatkan khususnya bagi kalangan lanjut usia dan vegetarian. Penggunaan jamur tiram dalam pembuatan bakso berpotensi memberi asupan protein dan juga serat. Menurut Sumarni (2006), Karbohidrat sebagai unsur utama pada jamur mengandung serat kasar (7,5-87 %). Menurut Joseph (2002), serat sangat baik untuk kesehatan yaitu membantu mencegah kanker, mengontrol kadar gula darah, mencegah sakit pada usus dan membantu menurunkan kadar kolesterol.

Pati yang biasa digunakan dalam pembuatan bakso adalah tepung sagu aren dan tapioka (Padisurya, 1983). Kandungan karbohidrat jamur tiram cukup tinggi, tapi tidak termasuk kandungan pati, karena cadangan makanan disimpan sebagai glikogen (Chang dan Miles, 1989). Alternatif tepung yang dapat digunakan untuk pengikat adonan bakso adalah tepung sagu. Menurut Wattimena (2013), menggunakan tepung sagu 20% merupakan kombinasi yang optimum, untuk menghasilkan bakso ayam dengan uji organoleptik yang dapat diterima.

Berdasarkan penelitian Permatasari (2002), didapatkan hasil terbaik untuk bakso campuran daging sapi dan jamur berdasarkan kadar protein adalah pada taraf percampuran jamur 10%, dengan taraf perlakuan jamur mulai dari (0%

sampai 40%). Semakin meningkat taraf pencampuran jamur tiram segar akan mengakibatkan penurunan terhadap kadar protein. Hal ini berbanding terbalik dengan penambahan jamur tiram yang sudah dikeringkan pada bakso daging ayam afkir hasil penelitian Urva (2013) yang mengalami peningkatan, semakin tinggi penambahan jamur tiram kering maka semakin tinggi pula kadar protein yang didapatkan. Peningkatan kadar protein terhadap bakso ayam dengan jamur tiram yang sudah dikeringkan, disebabkan karena kadar air pada tepung jamur tiram lebih rendah dibandingkan jamur tiram yang masih segar.

Pada pembuatan bakso ini, perlakuan yang dilakukan adalah perbedaan persentase dari campuran daging lokan dan bubuk jamur tiram berbasis 100 gram. Perbandingan bahan baku yang digunakan adalah 90%:10%, 80%:20%, 70%:30%, 60%:40%, 50%:50%. Berdasarkan latar belakang tersebut maka telah dilakukan penelitian berjudul **“Pengaruh Pencampuran Daging Kerang Lokan (*Geloina erosa*) dan Bubuk Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Karakteristik Bakso Lokan yang Dihasilkan”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh pencampuran daging kerang lokan dan bubuk jamur tiram putih terhadap karakteristik campuran bakso lokan yang dihasilkan.
2. Mengetahui formula terbaik dari pencampuran daging kerang lokan dan bubuk jamur tiram putih dalam pembuatan bakso lokan yang dihasilkan.
3. Mengetahui nilai organoleptik pencampuran daging kerang lokan dan bubuk jamur tiram putih terhadap bakso lokan yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dalam penelitian ini :

1. Penganekargaman produk olahan bakso yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat dengan nilai gizi yang tinggi.
2. Meningkatkan daya guna lokan dan bubuk jamur tiram putih menjadi produk yang bernilai tambah dengan mengolahnya menjadi bakso.

1.4 Hipotesa Penelitian

- H0** : Perbandingan campuran daging kerang lokan dan bubuk jamur tiram putih tidak berpengaruh terhadap karakteristik bakso lokan yang dihasilkan.
- H1** : Perbandingan campuran daging kerang lokan dan bubuk jamur tiram putih berpengaruh terhadap karakteristik bakso lokan yang dihasilkan.

