

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Daging merupakan bagian lunak pada hewan yang terbungkus kulit dan melekat pada tulang yang menjadi bahan makanan. Didefinisikan sebagai jaringan hewan yang kaya protein dan dimanfaatkan sebagai bahan pangan bagi manusia (Lawrie, 2003). Jenis daging yang biasa dikonsumsi di Indonesia adalah daging yang berasal dari sapi, kerbau, kambing, domba dan unggas. Daging dapat langsung dimasak sebagai lauk dan juga dapat dijadikan sebagai makanan olahan lain seperti bakso.

Produk olahan daging seperti bakso telah banyak dikenal oleh seluruh lapisan masyarakat. Secara teknis pengolahan bakso cukup mudah dan dapat dilakukan oleh siapa saja. Bakso merupakan salah satu olahan produk yang sangat populer banyak orang yang menyukainya dari anak-anak sampai orang dewasa. Bakso disajikan tidak hanya seperti mie bakso atau mie ayam. Bakso juga dapat disajikan sebagai bahan campuran dalam beragam masakan seperti nasi goreng, mie goreng, bakso goreng, dan lautan anak-anak.



Pembuatan bakso terdiri dari tahap pemotongan daging, penggilingan daging, penghalusan daging giling sekaligus pencampuran dengan bahan pembantu dan bumbu. Bahan utama lainnya yang sering ditambah pada bakso adalah tepung tapioka yang terdiri dari komponen amilosa yang berfungsi sebagai daya serap air dan kesempurnaan poses getalanisasi produk. Cahyadi (2006) menyatakan bahwa secara umum tepung tapioka terdiri dari 25% amilosa dan 75% amilo pektin. Menurut Wibowo (2006) untuk menghasilkan bakso yang lezat

dan bermutu tinggi, sebaiknya ditambahkan tepung maksimal 15% dari berat daging.

Selalu kita jumpai pengusaha bakso di setiap daerah, baik dalam bentuk usaha kecil maupun dalam usaha besar. Misalnya saja di daerah sekitar Kecamatan Payakumbuh Barat cukup banyak pengusaha bakso mendirikan usahanya seperti warung bakso dan bakso gerobak. Kecamatan Payakumbuh Barat terdapat 11 pedagang bakso warung dan 12 pedagang bakso gerobak jalanan. Untuk itu, penelitian ini diambil 11 sampel pedagang bakso warung dan 11 bakso gerobak tersebut.

Pengolahan bahan makanan dilakukan dengan berbagai tujuan diantaranya meningkatkan nilai tambah, memperpanjang masa simpan, meningkatkan nilai gizi dan meningkatkan penerimaan terhadap produk dan menganeekaragamkan produk olahan pangan. Selain memenuhi tujuan-tujuan tersebut, proses pengolahan dan pemasakan pun dapat meningkatkan daya cerna protein, akan tetapi di satu sisi dapat pula menurunkan nilai gizi proteinnya.

Nilai gizi protein ditentukan oleh kandungan dan daya cerna asam-asam amino esensial. Peran lain dari protein adalah menahan air, protein membentuk jaringan yang kompak selama proses pemasakan bakso, sehingga meningkatkan daya mengikat air produk. Zat gizi lain yang perlu diperhatikan dalam produk olahan daging adalah lemak dan kadar abu (Ranken, 2000).

Lemak merupakan sumber energi paling tinggi yang menghasilkan 9 Kkal untuk tiap gramnya, yaitu 2,5 kali energi yang dihasilkan oleh karbohidrat dan protein dalam jumlah yang sama (Almatsier, 2011). Lemak memiliki beberapa fungsi dalam tubuh, yaitu sebagai sumber energi dan pembentukan jaringan



adipose. Kolesterol adalah lemak yang terdapat di dalam aliran darah yang sebenarnya dibutuhkan oleh tubuh, namun dapat menimbulkan penyakit apabila jumlahnya berlebih dalam tubuh.

Abu total didefinisikan sebagai residu yang dihasilkan pada proses pembakaran bahan organik pada suhu 600 °C, berupa senyawa anorganik dalam bentuk oksida, garam dan juga mineral. Abu total yang terkandung di dalam produk pangan sangat dibatasi jumlahnya, kandungan abu total bersifat kritis. Kandungan abu total yang tinggi dalam bahan dan produk pangan merupakan indikator yang sangat kuat bahwa produk tersebut berpotensi bahayanya sangat tinggi untuk dikonsumsi.

Berdasarkan penulisan di atas, penulis telah melakukan penelitian dengan judul “Analisis Nilai Gizi Pedagang Bakso Gerobak dan Bakso Warung di Kecamatan Payakumbuh Barat”.

## 1.2 Perumusan Masalah

Bagaimanakah perbandingan nilai gizi bakso gerobak dan bakso warung yang berada di Kecamatan Payakumbuh Barat?

## 1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui nilai bakso daging sapi yang dijual di Payakumbuh Barat, baik yang dijual oleh pedagang bakso gerobak maupun oleh pedagang bakso warung. Manfaat dari penelitian diharapkan dapat meningkatkan wawasan penulis, serta dapat memberikan informasi kepada masyarakat terhadap perbandingan nilai gizi antara usaha tersebut.



#### 1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah terdapat perbedaan nilai gizi antara usaha warung bakso dan bakso gerobak ditinjau dari kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu dan kadar kabrohidrat.

