

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis yang dikenal mempunyai keanekaragaman sumber daya hayati dan hewani sebagai sumber pangan manusia. Berbagai jenis sumber daya hewani dapat dikembangkan dan dimanfaatkan lebih baik sebagai ragam makanan untuk memenuhi gizi manusia. Salah satu produk pangan yang bergizi dan banyak digemari masyarakat adalah bakso. Pengertian bakso menurut SNI merupakan produk olahan daging yang terbuat dari daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu, dengan penambahan bahan pangan lainnya, dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dimatangkan dengan kandungan daging minimal 45% (BSN, 2014).

Bakso merupakan makanan tradisional Indonesia yang terbuat dari daging, diantaranya daging sapi, daging ayam, dan daging ikan. Dalam pembuatan bakso biasanya daging dicampurkan dengan garam, bawang, dan tepung tapioka menjadi adonan yang kemudian dibentuk menjadi bola-bola kecil sebelum dimasak dalam air mendidih (Soeparno, 2005). Bakso daging yang lezat dan bermutu tinggi mengandung tepung sebanyak 15% dari berat daging yang digunakan. Idealnya, tepung tapioka yang ditambahkan dalam pembuatan bakso yaitu 10% dari berat daging tersebut. (Wibowo, 2009).

Salah satu bakso yang sering dikonsumsi yaitu bakso daging ayam. Daging ayam merupakan bahan pangan yang memiliki nilai gizi tinggi, karena daging ayam mengandung karbohidrat, lemak, protein, mineral, dan zat lainnya yang berguna bagi tubuh manusia. Daging ayam memiliki harga yang murah dan rasanya yang

lezat, sehingga banyak dikonsumsi oleh masyarakat (Buckle *et al.*, 2009). Bila ditinjau dari upaya kecukupan gizi masyarakat, bakso daging ayam dapat dijadikan sebagai olahan produk pangan yang tepat, karena produk ini memiliki nilai gizi tinggi dan disukai oleh semua kalangan masyarakat. Oleh karena itu, diperlukan suatu inovasi untuk menciptakan produk bakso ayam yang bernilai gizi tinggi dan layak untuk dikonsumsi. Salah satu sumber pangan yang memiliki potensial untuk dikembangkan adalah biji labu kuning.

Biji labu kuning mengandung senyawa fenolik yang dapat menjadi sumber antioksidan. Antioksidan adalah komponen yang mampu menghambat proses oksidasi dan dapat mencegah radikal bebas. Biji labu kuning juga memiliki kandungan antioksidan dan kadar fenoliknya yaitu sebesar 47,01% dan 3,9489 mg asam galat/g sampel (Primawati, 2007) dan kandungan lain yang dimiliki biji labu kuning sebanyak 100 g yaitu protein 40 mg, lemak 35,53 mg, abu 3,47 mg, dan total gula 1,15 mg (Veronezi dkk., 2015). Senyawa fenolik memiliki fungsi untuk mencegah kerusakan akibat reaksi oksidasi pada makanan, kosmetik, farmasi, dan plastik. Pada makanan fenolik alami dapat menambahkan nutrisi, baik dikonsumsi oleh tubuh, dan harga relative murah (Ayucitra dkk., 2011). Penambahan tepung biji labu kuning pada bakso ayam dimaksudkan sebagai sumber untuk meningkatkan kandungan gizi sebagai antioksidan, protein, lemak dan dapat berperan sebagai makanan fungsional yang dapat meningkatkan kesehatan

Ada pun penambahan tepung biji labu kuning 0 – 12% pada bakso daging sapi memiliki kandungan antioksidan, protein, minyak, abu, dan asam oleat dan linoleat yang tinggi, namun kandungan serat pangannya rendah. Ketika tepung biji labu kuning digunakan sebagai bahan fungsional untuk membuat bakso yang lebih

sehat, hasilnya menunjukkan bahwasanya menurunkan nilai energi, meningkatkan indeks bakso, lalu mempengaruhi nilai pH dan komposisi proksimat pada bakso, serta meningkatkan kadar abu, protein, dan karbohidrat. Perlakuan terbaik penambahan tepung biji labu kuning pada bakso sapi yaitu 3% (Ozturk, 2020).

Ada pun penambahan biji labu kuning pada tempe sebanyak 0 – 10%, dinyatakan bahwa semakin banyak pertambah presentase tepung biji labu kuning (*Cucurbita moschata*) yang ditambahkan maka aktivitas antioksidan pada tempe akan mengalami peningkatan dari $85,82 \pm 5,24\%$ hingga $91,55 \pm 1,50\%$. Selain itu kadar fenolik totalnya mengalami peningkatan pula, yaitu dari $2,75 \pm 1,18$ g/5g hingga $3,75 \pm 0,69$ g/5 g (Pabesak dkk., 2013).

Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Tepung Biji Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Kualitas Bakso Ayam”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung biji labu kuning terhadap kualitas Bakso Ayam?
2. Pada level berapa penambahan tepung biji labu kuning memberikan kualitas bakso ayam yang terbaik?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung biji labu kuning terhadap kualitas bakso ayam yang ditinjau dari kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan aktivitas antioksidan.
2. Untuk mengetahui pada level berapa pemberian tepung biji labu kuning menghasilkan kualitas bakso ayam yang baik.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan dan sumber informasi ilmiah dalam pemanfaatan tepung biji labu kuning sebagai antioksidan dalam meningkatkan kualitas bakso ayam.

1.5 Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan tepung biji labu kuning (*Cucurbita Moschata*) dapat meningkatkan kualitas bakso ayam.

