

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat dapat diperoleh dari hasil hewani yang digunakan sebagai sumber protein seperti daging ayam broiler, daging ayam kampung, dan daging ayam petelur afkir. Daging ayam petelur afkir merupakan hasil pemotongan ayam petelur yang berumur 1,5 - 2 tahun dan produktifitasnya sudah menurun. Daging ayam petelur afkir memiliki sifat lebih liat dibandingkan dengan daging ayam potong, hal ini disebabkan dengan seiring meningkatnya umur ternak maka kadar kolagennya akan semakin bertambah (Chuaynukool *et al.*, 2007). Menurut Purnamasari (2012) daging ayam petelur afkir mempunyai kualitas yang rendah karena pemotongan dilakukan pada umur yang relatif tua sehingga keempukan dagingnya lebih rendah dan kurang disukai oleh masyarakat.

Upaya yang dilakukan untuk meningkatkan kesukaan konsumen terhadap daging ayam petelur afkir yaitu dengan mengolah menjadi *restructure meat*. Menurut Purnomo (2000) *restructured meats* merupakan teknik pengolahan daging dengan memanfaatkan daging kualitas rendah atau memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil atau tidak beraturan, kemudian melekatkannya kembali menjadi ukuran yang lebih besar dalam suatu produk olahan. Salah satu produk olahan *restructured meats* yang menggunakan daging ayam petelur afkir adalah bakso.

Menurut SNI 3818:2014 bakso adalah produk olahan daging yang dibuat dari daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu, dengan atau penambahan bahan pangan lainnya, dan atau bahan tambahan pangan yang diizinkan yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dimatangkan. Bakso memiliki cita rasa yang lezat dan enak, mempunyai tekstur yang kenyal dan bergizi tinggi sehingga dapat diterima oleh seluruh kalangan masyarakat. Bakso membutuhkan bahan

pengikat atau bahan pengisi yang dapat diperoleh dari tepung. Penambahan tepung sebagai bahan pengisi pada bakso berguna untuk memperbaiki tekstur, meningkatkan berat, meningkatkan daya ikat air, meningkatkan elastisitas dan menurunkan penyusutan produk akibat pemasakan (Usmiati dan Prianti, 2012)

Menurut Wibowo (2006) dalam pembuatan bakso pada umumnya menggunakan tepung sebanyak 10-30 % dari berat daging. Tepung yang biasanya digunakan dalam pembuatan bakso adalah tepung tapioka. Tepung tapioka merupakan salah satu hasil olahan dari ubi kayu. Menurut Soemarno (2007) dari 100 gram tepung tapioka terdapat kandungan protein yang cukup rendah sebanyak 1,1 %. Akibat kandungan protein tepung tapioka yang cukup rendah maka penggunaannya dapat disubstitusi atau ditambahkan dengan bahan yang mengandung protein yang lebih tinggi, salah satunya yaitu daun pegagan (*Centella asiatica* L.) yang telah diolah menjadi tepung. Dari prapenelitian yang telah dilaksanakan pada tanggal 6 Desember 2018, kandungan protein tepung daun pegagan terdapat sebanyak 6,54 %.

Pegagan merupakan tanaman liar yang tumbuh di perkebunan, ladang, tepi jalan serta pematang sawah, merupakan keluarga *apiaceae* atau *umbelliferae* yang dapat dimakan (Suryo, 2010). Tanaman ini telah terbukti memiliki efek farmakologi dan di Australia pegagan telah banyak dimanfaatkan sebagai obat untuk penyembuhan luka, radang, reumatik, asma, wasir, tuberculosis, lepra, disentri, demam serta penambah selera makan (Andria, 2012).

Pada penelitian yang dilakukan oleh Yuniar (2012) bahwa pemberian daun pegagan (*Centella asiatica* L.) perbedaan nyata terhadap kandungan protein, iodium, antioksidan, sifat kekenyalan dan sifat organoleptik pada bakso daging sapi. Namun pemberian kombinasi daun pegagan dan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) tidak

menunjukkan adanya perbedaan secara nyata terhadap kandungan protein, iodium, antioksidan, sifat kekenyalan dan sifat organoleptik pada bakso daging sapi.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai **“Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka dengan Tepung Pegagan (*Centella Asiatica L.*) terhadap Kadar Air, Daya Ikat Air dan Tekstur Bakso Daging Ayam Petelur Afkir”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbandingan tepung tapioka dengan tepung pegagan terhadap kadar air, daya ikat air dan tekstur bakso daging ayam petelur afkir?
2. Pada perbandingan berapa tepung tapioka dengan tepung pegagan menghasilkan bakso daging ayam petelur afkir terbaik?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan perbandingan tepung tapioka dengan tepung pegagan terbaik yang berpengaruh terhadap kadar air, daya ikat air dan tekstur bakso daging ayam petelur afkir.

1.4 Manfaat penelitian

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan baru bagi penulis dalam mengolah daging ayam petelur afkir dan pembuatan bakso daging ayam petelur afkir, serta memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat tentang daun pegagan yang sering digunakan sebagai lalapan dan sayuran mampu menjadi bahan pengisi dalam pembuatan bakso.

1.5 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah perbandingan tepung tapioka dengan tepung pegagan berpengaruh terhadap kadar air, daya ikat air dan tekstur bakso daging ayam petelur afkir.