

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan sumber protein hewani, karena kandungan gizinya yang lengkap. Namun, daging juga memiliki kelemahan yaitu mudah rusak. Akan tetapi, seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi daging banyak diolah menjadi produk makanan yang menarik. Salah satu olahan daging yang banyak digemari saat ini adalah bakso yang terbuat dari daging sapi. Akan tetapi harga daging sapi yang tinggi membuat harga bakso yang ada dipasaran juga menjadi cukup tinggi. Untuk mensiasati hal tersebut perlu diciptakan bakso yang harganya lebih murah dengan memanfaatkan daging ayam petelur afkir sebagai alternatif lain dalam bahan pembuatan bakso.

Ayam petelur afkir adalah ayam petelur yang umumnya produksi telurnya menurun pada umur 24 bulan, pada umur tersebut ayam petelur diafkirkan sehingga dapat dimanfaatkan sebagai ayam potong. Namun, daging dari ayam petelur afkir memiliki kekurangan yaitu teksturnya yang alot. Salah satu upaya yang dapat dilakukan agar daging ayam afkir menjadi lebih lunak adalah dengan mengolah daging menjadi bentuk *restructured meat*. Menurut Purnomo (2000), *restructured meat* merupakan teknik pengolahan daging dengan memanfaatkan daging kualitas rendah atau memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil atau yang tidak beraturan, kemudian melekatkannya kembali menjadi ukuran yang lebih besar menjadi suatu produk olahan. Salah satu produk *restructured meat* adalah bakso.

Serat pangan sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk menjaga kesehatan, akan tetapi bakso yang berasal dari daging hewani tidak banyak mengandung serat

pangan. Pada umumnya dalam pembuatan bakso menggunakan tepung sebanyak 10 — 30 % dari berat daging (Wibowo, 2006). Tepung yang biasanya digunakan dalam pembuatan bakso adalah tepung tapioka. Tepung tapioka memiliki kandungan serat kasar sebanyak 0,4 % (SNI, 2011) dan kandungan protein yang terdapat dalam 100 gram tepung tapioka adalah 1,1 % (Soemarno, 2007).

Dikarenakan daging hewani tidak mengandung serat pangan serta kandungan serat dan protein tepung tapioka yang cukup rendah, maka penggunaan tepung tapioka dapat disubstitusi atau ditambahkan dengan bahan yang mengandung serat dan protein yang lebih tinggi, salah satunya yaitu tepung yang berasal dari tanaman pegagan. Menurut penelitian Nur dkk. (2017) pegagan memiliki kadar serat kasar sebanyak 8,89 %. Berdasarkan hasil prapenelitian yang kami lakukan pada tanggal 6 Desember 2018 didapatkan bahwa kandungan protein tepung pegagan sekitar 6,54 %.

Adanya tepung pegagan dalam pembuatan bakso ayam petelur afkir diharapkan mampu menjadi salah satu pangan fungsional. Definisi pangan fungsional menurut BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) adalah pangan yang secara alamiah maupun telah melalui proses pemasakan yang mengandung satu atau lebih senyawa yang berdasarkan kajian-kajian ilmiah dan dianggap mempunyai fungsi-fungsi fisiologis tertentu yang bermanfaat bagi kesehatan. Bahan pangan fungsional dapat dikonsumsi sebagaimana layaknya makanan atau minuman, mempunyai karakteristik sensori berupa penampakan, warna, tekstur dan cita rasa yang dapat diterima oleh konsumen. Selain itu, bahan tersebut tidak memberikan kontradiksi dan tidak menimbulkan efek samping pada jumlah

penggunaan yang dianjurkan terhadap metabolisme zat gizi lainnya (Astawan, 2003).

Pegagan merupakan tanaman yang memiliki beberapa kandungan gizi dan kaya akan manfaat. Pegagan berfungsi membersihkan darah, melancarkan peredaran darah, peluruh kencing, penurun panas, menghentikan pendarahan, meningkatkan syaraf memori, antibakteri, tonik, antiplasma, antiinflamasi, hipotensif, insektisida, antialergi dan simultan (Lasmadiwati, 2003).

Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Yuniar (2012) membuktikan bahwa pemberian daun pegagan, rumput laut (*Eucheuma cottonii*) menunjukkan perbedaan secara nyata terhadap kandungan protein, iodium, antioksidan, sifat kekenyalan, dan sifat organoleptik pada bakso daging sapi. Sedangkan 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.

Penelitian Nur dkk. (2017) tentang penambahan pegagan (*Centella asiatica l. urban*) terhadap daya terima dan mutu kerupuk dapat didapatkan bahwa penambahan pegagan berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar abu, serat kasar, kadar asam asiatik. Formulasi terbaik diperoleh kerupuk pegagan dengan penambahan pegagan 10 % dengan nilai 1,24.

Berdasarkan beberapa hal yang dikemukakan diatas maka di lakukan suatu penelitian dengan judul **Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka dengan Tepung Pegagan (*Centella Asiatica L.*) terhadap Kadar Protein, Kadar Serat dan Sifat Organoleptik Bakso Daging Ayam Petelur Afkir.**

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbandingan tepung pegagan dengan tepung tapioka terhadap kadar protein, kadar serat dan sifat organoleptik 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 dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung pegagan dengan tepung tapioka terhadap kadar protein, kadar serat dan sifat organoleptik pada bakso daging ayam petelur afkir.

1.4 Manfaat penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat bahwa perbandingan tepung tapioka dengan tepung pegagan dapat menghasilkan produk bakso daging ayam petelur afkir dengan nilai gizi yang lebih baik dan dapat mengurangi biaya produksi mengingat pegagan dapat ditemui secara liar.

1.5 Hipotesis

Perbandingan tepung pegagan (*Centella asiatica L.*) dalam pembuatan bakso daging ayam afkir dapat berpengaruh meningkatkan kadar protein serta kadar serat dan sifat organoleptik bakso daging ayam petelur afkir.

