

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya (Soeparno, 2009). Daging memiliki nilai gizi yang tinggi serta dapat dijadikan sebagai sumber protein, karbohidrat, lemak, mineral, vitamin, dan air. Selain itu daging juga dapat menjadi media yang baik untuk pertumbuhan bakteri pembusuk. Hal ini dikarenakan daging memiliki kandungan nutrisi yang dibutuhkan untuk pertumbuhan mikroorganisme, sehingga dibutuhkan pengolahan daging agar dapat memperpanjang daya simpan serta menekan pertumbuhan mikroorganisme yang merugikan. Berbagai produk pengolahan daging saat ini sangat mudah ditemukan di pasaran yaitu, nugget, sosis, bakso, dendeng dan rendang.

Bakso adalah makanan olahan yang dibuat dari daging sapi, daging ikan, dan daging ayam yang berbentuk bulat. Bakso juga merupakan salah satu bagian dari industri makanan yang sangat menguntungkan. Industri makanan terutama bakso dapat dijumpai diberbagai daerah Indonesia. Pengelolaan perdagangan bakso sangat beragam mulai dari pengelolaan secara tradisional dalam artian melalui perdagangan keliling dengan menggunakan gerobak hingga yang moderen dengan sistem waralaba. Hasil olahan bakso dapat dijumpai dari pinggir jalan hingga *mall* yang dapat dinikmati oleh berbagai kalangan, diantaranya bakso bakar.

Bakso bakar merupakan bakso yang diolesi bumbu khusus dan dibakar langsung (tanpa atau dengan arang) disediakan bersama potongan ketupat, dan kuah kaldu yang hangat, dan bumbu kacang (Wulandari dan Zubaidah, 2016) Proses pembuatan bakso bakar pada dasarnya sama dengan proses pembuatan bakso biasanya, hanya saja bakso bakar dilakukan proses lebih lanjut seperti proses pembakaran. Sebagai makanan yang bergizi tinggi, bakso harus memiliki mutu yang berkualitas baik. Menurut SNI (1995) mutu bakso disyaratkan kadar air maksimal 70%, protein minimal 9%, kadar lemak maksimal 2%, kadar abu maksimal 3%. Nilai gizi bakso sangat penting diperhatikan karena, nilai gizi bakso menyangkut kesehatan. Jika nilai gizi bakso tidak sesuai dengan standar yang telah ditentukan maka mempunyai dampak pada kesehatan konsumen.

Pengolahan bahan makanan dilakukan dengan berbagai tujuan diantaranya meningkatkan nilai tambah, memperpanjang masa simpan, meningkatkan nilai gizi dan meningkatkan penerimaan terhadap produk dan menganekaragamkan 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.

Kota Payakumbuh merupakan salah satu tempat wisata kuliner yang sangat digemari masyarakat. Berbagai jenis jajanan dapat ditemukan dipinggir-pinggir jalan sepanjang Kota Payakumbuh. Jajanan ini dapat ditemukan di berbagai tempat dan setiap hari dikota Payakumbuh. Bakso bakar untuk saat ini menjadi salah satu makanan yang disukai masyarakat di kota Payakumbuh. Bakso bakar mulai banyak dijual mulai beberapa tahun belakangan ini, apalagi Kec. Payakumbuh Barat dan Timur merupakan pusat kota yang banyak dikunjungi

oleh masyarakat. Bakso ini memiliki rasa yang khas akibat dari pembakaran sehingga disukai oleh pembeli terutama anak-anak. Oleh karena itu perlu diketahui keamanan bakso sebagai pangan yang layak dikonsumsi dilihat dari total bakteri aerob, nilai pH dan kadar air. Keamanan ini dilihat dari standar yang telah ditetapkan oleh SNI. Maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Analisis Kandungan *Total Plate Count*, Kadar Air dan Nilai pH Bakso Bakar di Kota Payakumbuh”**

1.2 Perumusan Masalah

1. Bagaimana kualitas bakso bakar yang dijual di Kota Payakumbuh ditinjau dari *Total Plate Count*, kadar air (KA) dan pH?
2. Apakah bakso bakar yang dijual di Kota Payakumbuh sudah memenuhi kriteria SNI?

1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan bakso ayam bakar berdasarkan *Total Plate Count*, kadar air dan nilai pH pada bakso bakar yang dijual pedagang kaki lima di Kota Payakumbuh. Hasil penelitian ini berguna sebagai bahan informasi bagi masyarakat dan peneliti mengenai kandungan dari bakso bakar.

1.4 Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah bahwa bakso bakar yang dijual di kota Payakumbuh sudah memenuhi standar *Total Plate Count*, kadar air dan nilai pH.