

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan bagian lunak pada hewan yang terbungkus kulit dan melekat pada tulang yang menjadi bahan makanan. Daging didefinisikan sebagai jaringan hewan yang kaya protein dan dimanfaatkan sebagai bahan pangan bagi manusia (Lawrie, 2003). Zat-zat makanan tersebut adalah protein, karbohidrat, lemak, mineral, vitamin, dan air. Daging juga merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan. Hal ini dikarenakan daging memiliki kandungan nutrisi yang dibutuhkan untuk pertumbuhan mikroorganisme. Pengolahan daging dibutuhkan 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 rendang.

Daging ayam dikenal memiliki kandungan gizi yang cukup baik karena mengandung protein, air, mineral dan vitamin. Selain itu, daging ayam memiliki rasa dan aroma yang enak dan disukai banyak orang sehingga daging ayam dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan. Nilai manfaat daging meningkat dengan dimasak, digoreng, disate, diasap dan diolah menjadi produk lain yang menarik antara lain kornet, sosis, dendeng, abon, nugget dan bakso. Daging ayam sangat berpotensi untuk diolah menjadi bakso karena daging ayam merupakan salah satu bahan pangan penyumbang protein yang banyak dikonsumsi masyarakat, jarang menimbulkan alergi, aromanya tidak tajam, dapat diproduksi dalam waktu yang lebih singkat dan harganya lebih murah bila dibandingkan dengan daging sapi.

Bakso merupakan makanan yang sangat populer di Indonesia. Hampir semua lapisan masyarakat menyukai makanan ini, sehingga tidak heran jika pedagang bakso menjamur di setiap daerah. 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 yang banyak orang menyukainya dari anak-anak sampai orang dewasa. Bakso tidak hanya dalam sajian seperti mie bakso atau mie ayam. Bakso juga dapat disajikan sebagai bahan campuran dalam beragam masakan seperti nasi goreng, mie goreng, bakso goreng dan jajanan anak-anak.

Pembuatan bakso terdiri dari tahap pemotongan daging, penggilingan daging, penghalusan daging giling sekaligus pencampuran dengan bahan pembantu dan bumbu. Komponen amilosa berfungsi sebagai daya serap air dan kesempurnaan proses getalanisasi produk. Cahyadi (2006) menyatakan bahwa secara umum pati terdiri dari 25% amilosa dan 75% amilo pektin. Wibowo(2006), menyatakan bahwatepung tapioka memiliki daya serap air yang cukup tinggi, tepung ini biasanya digunakan untuk pembuatan bakso. Bakso yang lezat dan bermutu tinggi, sebaiknya ditambahkan tepung maksimal 15% dari berat daging.

Bakso bakar merupakan bakso yang diolesi bumbu khusus dan dibakar langsung (tanpa atau dengan arang) dihidangkan 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 yaitu proses pembakaran. Sebagai makanan yang bergizi tinggi, bakso harus memiliki mutu

yang berkualitas baik. Jika nilai gizi bakso tidak sesuai dengan standar yang telah ditentukan maka berpotensi memberikan dampak pada kesehatan konsumen.

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 sore hari sampai malam. Salah satu makanan yang menjadi favorit masyarakat adalah bakso bakar. Bakso bakar mulai banyak dijual mulai beberapa tahun belakangan ini. Bakso ini memiliki rasa yang khas akibat dari proses pembakaran sehingga sangat digemari dan disukai oleh pembeli terutama anak – anak. Namun, sejauh ini belum ada data yang secara rinci menguraikan komposisi nutrisi bakso bakar yang dijual di Payakumbuh. Karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui kandungan gizi dari jajan bakso bakar tersebut. Kandungan gizi merupakan faktor penting yang menentukan kualitas atau mutu suatu bahan pangan, sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui kandungan gizi bakso bakar yang dijual oleh pedagang kaki lima di Kota Payakumbuh apakah sudah memenuhi standar yang ditetapkan oleh SNI. Terkait dengan hal tersebut, penulis telah melakukan penelitian dengan judul **“Analisis kandungan protein, kandungan lemak, dan kandungan abu bakso bakardi 2 Kecamatan Kota**

Payakumbuh

1.2 Perumusan Masalah

1. Bagaimana kandungan gizi bakso bakar yang dijual oleh pedagang kaki lima di Kota Payakumbuh yang terdiri dari kadar protein, kadar lemak dan abu?

2. Apakah bakso bakar yang di jual di Kota Payakumbuh sudah sesuai dengan SNI?

1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan gizi, yang terdiri dari protein, lemak dan abu pada bakso bakar yang dijual pedagang kaki lima di Kota Payakumbuh. Hasil penelitian ini berguna sebagai bahan informasi bagi masyarakat dan peneliti lain mengenai kandungan nutrisi bakso bakar.

1.4 Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah terdapat kesamaan kandungan gizi antara bakso bakar di Payakumbuh Timur dan Payakumbuh barat ditinjau dari kandungan protein ,lemak, dan abu.

