

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kebutuhan gizi masyarakat dapat dipenuhi dari hasil hewani seperti daging ayam. Daging ayam dapat berasal dari ayam broiler, ayam kampung, dan ayam petelur afkir. Menurut Ramadhan *dkk* (2018) ayam petelur afkir adalah ayam petelur yang sudah berumur sekitar 80 minggu dengan presentase produksi telur dibawah 70 persen sehingga ayam tersebut sudah tidak produktif lagi dalam menghasilkan telur.

Pemanfaatan daging ayam petelur afkir masih sangat kurang apabila dibandingkan dengan ayam pedaging, karena dagingnya yang alot sehingga kurang dapat diterima oleh sebagian konsumen. Jumlah ayam petelur afkir meningkat sejalan dengan industri penghasil telur yang meningkat, sehingga perlu upaya pengolahan daging ayam petelur afkir menjadi suatu produk olahan yang lebih disukai oleh konsumen. Salah satu cara untuk mengolah daging ayam petelur afkir adalah dengan membuat menjadi bakso.

Bakso merupakan produk olahan daging yang dibuat dari daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya, dan atau bahan tambahan pangan yang diizinkan, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dimatangkan (SNI, 2014). Menurut Usmiati dan Priyanti (2012) dalam pembuatan bakso, bahan lain yang diperlukan adalah bahan pengisi (*filler*), yang berfungsi memperbaiki emulsi, memperkecil penyusutan dan menambah berat produk serta dapat menekan biaya produksi.

Tepung tapioka merupakan salah satu jenis tepung yang biasa ditambahkan dalam pembuatan bakso, hal ini dikarenakan tepung tapioka mengandung unsur yang diperlukan oleh suatu bahan pengisi yaitu unsur pati (amilum). Tepung sagu merupakan hasil yang diperoleh ekstraksi empulur batang yang dapat diolah menjadi pati kering melalui proses pengeringan (Wahab, 2016). Tepung sagu dan tapioka juga tersusun atas dua fraksi penyusun karbohidrat yaitu amilosa dan amilopektin yang akan berperan dalam menjaga stabilitas emulsi (Nur'aeni dan Nugraheni, 2018).

Dalam pembuatan bakso, tepung yang biasa digunakan adalah tepung tapioka. Kandungan nutrisi tepung sagu hampir sama dengan tepung tapioka, sehingga bisa juga digunakan sebagai *filler* dalam pembuatan bakso. Pembuatan bakso daging ayam petelur afkir dengan penambahan tepung tapioka dan tepung sagu belum banyak dilakukan sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung tapioka dan tepung sagu terhadap bakso daging ayam petelur afkir.

## **B. Perumusan Masalah**

Daging yang biasa digunakan dalam pembuatan bakso adalah daging sapi dan daging ayam broiler, sedangkan daging ayam petelur afkir masih jarang digunakan. Ayam petelur merupakan salah satu potensi yang cukup besar, sehingga perlu diolah menjadi berbagai macam olahan antara lain dibuat menjadi bakso. Dalam proses pembuatan bakso pada umumnya menggunakan tepung tapioka yang

berfungsi sebagai pengikat. Fungsi ini dapat digantikan dengan tepung sagu karena kandungan nutrisi tepung sagu hampir sama dengan tepung tapioka.

Pembuatan bakso menggunakan bahan dasar daging ayam petelur afkir dengan penambahan tepung tapioka dan tepung sagu belum diketahui pengaruhnya terhadap warna dan tekstur bakso. Perlu dilaksanakan penelitian untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung tapioka dan tepung sagu terhadap warna dan tekstur bakso daging ayam petelur afkir.

### **C. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung tapioka dan tepung sagu terhadap warna bakso daging ayam petelur afkir
2. Mengetahui pengaruh penambahan tepung tapioka dan tepung sagu terhadap tekstur bakso daging ayam petelur afkir.

### **D. Manfaat Penelitian**

1. Memberikan informasi mengenai pemanfaatan daging ayam petelur afkir menjadi suatu produk olahan yang lebih disukai oleh konsumen.
2. Memberikan informasi bahwa adanya kombinasi dan variasi dalam proses pembuatan bakso yang menggunakan bahan dasar utama daging ayam petelur afkir dengan penambahan tepung tapioka dan tepung sagu.
3. Sebagai publikasi ilmiah dan bahan referensi peneliti dalam melakukan penelitian selanjutnya.

### **E. Hipotesis**

H0 : Penggunaan tepung tapioka dan tepung sagu tidak berpengaruh terhadap warna dan tesktur bakso daging ayam petelur afkir.

H1 : Penggunaan tepung tapioka dan tepung sagu berpengaruh terhadap warna dan tesktur bakso daging ayam petelur afkir.