

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan primer bagi manusia, di Indonesia sendiri tersedia berbagai macam makanan yang salah satunya yaitu bakso. Bakso merupakan produk hasil olahan daging, dimana daging tersebut telah dihaluskan terlebih dahulu dan dicampur dengan bumbu-bumbu, tepung dan kemudian dibentuk seperti bola-bola kecil lalu direbus dalam air panas (Widyaningsih dan Murtini, 2006). Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang sangat populer dan banyak diminati oleh anak-anak sampai orang dewasa. Bakso dapat disajikan sebagai bahan campuran beragam masakan lainnya, seperti nasi goreng, capcay dan aneka sup. Daging merupakan bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Selain itu, mutu protein yang tinggi, pada daging terdapat kandungan asam amino yang lengkap dan seimbang. Protein daging lebih mudah dicerna dari pada protein yang berasal dari nabati. Daging juga mengandung beberapa jenis mineral dan vitamin (Astawan, 2007).

Bakso merupakan makanan basah yang memiliki daya simpan tidak terlalu lama. Berdasarkan penelitian Badan Pengawasan Obat dan Makanan (2007), sejumlah produk pangan seperti mie basah, tahu, bakso dan ikan positif mengandung bahan pengawet formalin, sehingga konsumen menjadi ragu untuk mengkonsumsi produk pangan. Bakso tanpa pengawet memiliki masa simpan maksimal satu hari pada suhu kamar dan dua hari pada suhu dingin (Damiyati, 2007). Menurut Widyaningsih (2006), masa simpan bakso umumnya sangat singkat yaitu 12 jam atau maksimal 1 hari pada suhu kamar, supaya

mendapatkan bakso yang memiliki masa simpan lebih lama serta mutu yang dapat dipertahankan diperlukan suatu bahan pengawet yang tidak berbahaya bagi kesehatan manusia serta dapat mempertahankan aspek gizi yang terkandung di dalamnya. Untuk mengatasi hal tersebut para pedagang yang tidak ingin dirugikan biasanya menambahkan pengawet pada bakso buatannya. Bahan pengawet merupakan bahan kimia yang berfungsi untuk memperlambat kerusakan makanan baik yang disebabkan mikroba pembusuk bakteri, ragi maupun jamur dengan cara menghambat, mencegah, dan menghentikan proses pembusukan dan fermentasi dari bahan makanan. Bahan pengawet sering kali ditambahkan pada saat perebusan akhir dalam proses produksi bakso, misalnya formalin atau boraks (Dwiwati, 2004). Penggunaan pengawet harus mempertimbangkan keamanan pengawet tersebut, tetapi pada kenyataannya masih sering terjadi dalam penggunaan pengawet tanpa mengindahkan kesehatan konsumen (Susilo, 2012)

Bahan pengawet sangat penting dalam pembuatan bakso ayam karena mempengaruhi lama penyimpanan bakso tersebut begitu pula dengan olahan daging lainnya. Pada proses pembuatan bakso ayam, sering di tambahkan pengawet kimia yang kurang baik bagi kesehatan tubuh, sehingga berdampak negatif bagi yang mengkonsumsinya, utamanya dalam jangka panjang jika dikonsumsi dapat mengakibatkan terjadinya kanker, gangguan hati, liver dan dapat menyebabkan kematian (Badan Standar Nasional, 2002).

Formalin bukan bahan tambahan makanan, karena dapat membahayakan kesehatan manusia karena bersifat karsinogenik. Boraks atau biasa disebut asam borate, memiliki nama lain, sodium tetraborate biasa digunakan untuk antiseptik dan zat pembersih selain itu digunakan juga sebagai bahan baku pembuatan

detergen, pengawet kayu, antiseptik kayu, pengontrol kecoak (hama), pembasmi semut dan lainnya (Susilo, 2012). Untuk mengantisipasi hal tersebut maka pengawet buatan bisa diganti dengan pengawet alami. Salah satu pengawet alami dapat dibuat dari wortel. Wortel merupakan sayuran penting dan paling banyak ditanam di berbagai tempat. Wortel mengandung beta-karoten (β -Karoten) atau pro-vitamin A yang dapat menghambat atau memperlambat proses fermentasi. Dalam setiap 100 g wortel segar terdapat beta-karoten sebanyak 6-20 mg dan vitamin C 5-10 mg (Sayekti, 2014).

Standarisasi kualitas uji cemaran mikroba bakso ayam yang baik menurut Badan Standar Nasional (2008) yaitu: Angka Lempeng Total, *Coliform*, *Eschericia Coli*, *Enterococci*, *Clostridium Perfringens*, *Salmonela sp*, *Staphylococcus Aureus* sedangkan uji kualitas organoleptik meliputi aroma, warna, rasa dan tekstur. Berbagai macam uji mikrobiologis dapat dilakukan terhadap bahan pangan, meliputi: uji kuantitatif mikroba untuk menentukan daya tahan suatu makanan, uji kualitatif bakteri patogen untuk menentukan tingkat keamanan dan uji indikator untuk meningkatkan sanitasi makanan tersebut. Pengujian yang dilakukan terhadap tiap bahan pangan tidak sama tergantung beberapa faktor, seperti jenis dan komposisi bahan pangan

Berdasarkan uraian diatas akan dilakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan tepung wortel (*Daucus carota L.*) dan lama penyimpanan suhu dingin terhadap kualitas mikrobiologi bakso ayam.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan proporsi tepung wortel dan lama pendinginan terhadap kualitas Mikrobiologi?

2. Berapa komposisi terbaik penambahan proporsi tepung wortel dan lama pendinginan terhadap kualitas Mikrobiologi?
3. Berapa komposisi terbaik penambahan tepung wortel dan lama pendinginan terhadap sifat organoleptik?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan proporsi tepung wortel dan lama pendinginan terhadap kualitas Mikrobiologi.
2. Mengetahui perlakuan terbaik dari penambahan proporsi tepung wortel dan lama pendinginan terhadap kualitas Mikrobiologi.
3. Mengetahui perlakuan terbaik dari penambahan proporsi tepung wortel dan lama pendinginan terhadap kualitas organoleptik.

1.4 Hipotesa Penelitian

Hipotesa penelitian ini adalah diduga penambahan proporsi tepung wortel dan lama pendinginan berpengaruh nyata terhadap kualitas Mikrobiologi bakso daging ayam.