

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso merupakan jenis makanan yang sangat populer di Indonesia, ditemui di restoran sampai pedagang keliling. Di negara lain produk sejenis bakso dikenal dengan nama "meatball". Beberapa istilah yang diberikan antara lain: party meatballs, polpette (Italian meatballs), Moroccan meatballs, Konigsberger klopse (meatball in lemon and caper sauce), Curried koptas (Indian meatball), porcupines, smoked Chinese meatballs, Swedish meatball dan Ninh Hoa Grilled meatballs (Rahmadani, 2011).

Bakso memiliki akar dari seni kuliner Tionghoa Indonesia, hal ini ditunjukkan dari istilah 'bakso' berasal dari kata Bak-So, dalam Bahasa Hokkien yang secara harfiah berarti bakso bulat. Penduduk Indonesia kebanyakan adalah muslim, maka bakso lebih umum terbuat dari daging halal seperti daging sapi, ikan, atau ayam. Seiring berkembangnya waktu, istilah bakso menjadi lebih dikenal dengan 'daging giling' saja. Kebanyakan penjual bakso adalah orang Jawa dari Wonogiri dan Malang. Solo dan Malang merupakan tempat yang terkenal sebagai pusat Bakso (Gunawan, 2012).

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang banyak disukai masyarakat, karena rasanya lezat dan bergizi tinggi. Pada dasarnya, hampir semua jenis daging dapat diolah menjadi bakso. Dari segi teknis, pembuatan bakso sangat mudah dan dapat dilakukan oleh siapa saja. Dilihat dari peluang usahanya, pengolahan bakso merupakan bisnis yang menarik. Sedangkan, dari segi upaya pemenuhan gizi masyarakat, bakso dapat dijadikan sarana pendukung kecukupan gizi yang baik, mengingat produk ini mengandung protein yang cukup tinggi.

Saat ini, harga daging sapi yang umumnya digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan bakso semakin mahal. Oleh karena itu, penganekaragaman bahan dasar pembuatan bakso perlu diupayakan agar bakso tetap bermutu namun dari segi harga dapat terjangkau oleh semua lapisan masyarakat. Salah satu cara untuk mengurangi ketergantungan terhadap daging sapi adalah mencari bahan

baku pengganti dengan memanfaatkan bahan makanan lain untuk pembuatan bakso. Dalam penelitian ini, salah satu pilihan produk dengan bahan baku pengganti daging untuk pembuatan bakso adalah menggunakan ikan.

Daging ikan memegang peranan penting sebagai bahan pangan sumber nutrisi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Daging ikan memiliki nilai gizi seimbang dengan kandungan protein yang tersusun asam-asam amino esensial yang dibutuhkan untuk mendukung pertumbuhan manusia. Kandungan protein daging ikan berkisar antara 15-24 % dengan susunan asam amino yang mendekati kebutuhan asam amino dalam tubuh manusia, sebab itu ikan mempunyai nilai biologis (NB) yang tinggi yaitu sekitar 90% (Restu, 2012).

Pemilihan bakso ikan sebagai bahan untuk penelitian ini dikarenakan bakso ikan merupakan salah satu produk yang masih belum banyak ditemui di pasar-pasar terutama pasar tradisional. Sedangkan jika dipandang dari aspek gizinya, bakso ikan mengandung protein yang cukup tinggi dan kandungan lemak yang rendah sehingga dapat menekan kolesterol (Susanto, 1994). Selain itu, dari aspek ekonomi, ikan merupakan komoditas budidaya perikanan yang cukup potensial. Akan tetapi, pengolahan produk pangan yang berbasis ikan sendiri masih sangat terbatas, sehingga dengan penelitian tentang produk bakso ikan ini diharapkan pula dapat meningkatkan konsumsi ikan dimasyarakat.

Faktor bahan baku terkait dengan jenis ikan, jenis tepung, bahan tambahan dan proporsi masing-masing bahan. Rendahnya mutu bakso ikan diantaranya disebabkan oleh kesalahan dalam pemilihan dan penanganan bahan baku. Oleh karena itu, untuk memenuhi standar mutu bakso ikan bahan baku yang digunakan harus benar-benar diperhatikan (Dewi, 2007).

Mutu dari suatu produk makanan ditentukan oleh jumlah dan jenis mikroorganisme yang terdapat dalam bahan pangan. Mutu mikrobiologis ini akan menentukan ketahanan lama simpan dari produksi tersebut ditinjau dari kerusakan oleh mikroorganisme, dan keamanan produk dari mikroorganisme ditentukan oleh jumlah spesies patogenik yang terdapat. Jadi kemampuan untuk mengukur secara tepat jumlah mikroorganisme yang umum terdapat dalam bahan pangan dan jumlah organisme spesifik yang berada dalam

produk pangan merupakan dasar yang penting bagi mikrobiologi pangan (Buckle *et al.*, 1987).

Bakso Malang merupakan salah satu ikon kuliner Kota Malang yang sangat dikenal berbagai kalangan masyarakat Nusantara, khususnya warga Malang. Sehingga, banyak tempat yang berlomba-lomba menjajakan menu favorit warga itu. Rumah makan bakso berupaya untuk menciptakan kreasi bakso khas Malang yang berbeda dan memiliki ciri tersendiri untuk menarik para pelanggannya. Sehingga, dimanapun konsumen dapat menemukan aneka bakso yang cukup menarik dan menggoda untuk dicoba ketika berkunjung ke Kota Kuliner (Rahmadani, 2011).

Usaha untuk mempertahankan dan meningkatkan pasar bakso ikan dibutuhkan konsistensi dalam hal kuantitas dan mutu bakso ikan. Pangan yang bermutu dan aman merupakan faktor yang berpengaruh dalam pengembangan sumber daya manusia. Namun pada saat ini, bahan maupun produk olahan pangan baik yang diproduksi dalam negeri maupun yang beredar di pasar diindikasikan masih banyak yang belum memenuhi persyaratan keamanan dan mutu pangan.

Hasil penelitian terhadap produk bakso daging di beberapa lokasi di Kota Malang menunjukkan ada dua sampel bakso dari sembilan sampel yang dinyatakan positif mengandung boraks, yaitu bakso dari terminal Arjosari 4,412 ppm dan terminal Gadang 2,941 ppm. Parameter yang digunakan yaitu keasaman (pH), kadar protein, kekenyalan, tingkat kekerasan, dan intensitas warna (Damat, 2009). Oleh karena itu, penelitian ini mengkaji mutu bakso ikan yang terdapat di pasar Kotamadya Malang terutama dalam aspek kimia, mikrobiologi, dan organoleptik.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana mutu bakso ikan yang ada di beberapa pasar Kotamadya Malang ditinjau dari aspek mutu kimia, mikrobiologi, dan organoleptik?

1.3 Tujuan

Untuk mendapatkan perbedaan mutu bakso ikan yang ada di beberapa pasar Kotamadya Malang ditinjau dari aspek mutu kimia, mikrobiologi, dan organoleptik.

1.4 Manfaat

Sebagai sumber informasi terkait mutu bakso ikan yang ada di beberapa pasar Kotamadya Malang.

