

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pada umumnya Bakso adalah salah satu jenis produk daging olahan yang dibentuk menjadi bentuk bulat, setelah daging digiling hingga halus dan dipadukan dengan bahan lain untuk membuat adonan. Hal ini memiliki dampak dan tekstur yang lembut dan mudah dimakan. Bakso merupakan jajanan favorit bagi semua kalangan usia dan berbagai lapisan masyarakat karena sangat digemari dan sering dikonsumsi oleh masyarakat. Bakso disukai banyak orang karena memiliki rasa yang enak, lembut, dan beraroma dan Membuat bakso dengan penambahan bahan pengisi (filler) akan berpengaruh pada kualitas bakso. Filler atau bahan pengisi merupakan zat yang dapat mengikat air tetapi memiliki pengaruh yang kecil pada proses emulsifikasi. Dalam pembuatan bakso bisa menggunakan bahan pengisi tambahan, bahan pengisi merupakan sumber pati. Tepung maizena merupakan salah satu sumber karbohidrat yang dapat digunakan sebagai filler pada bakso. Penggunaan tepung maizena sebagai filler pada pembuatan bakso ayam petelur afkir bertujuan untuk meningkatkan volume, menekan biaya produksi, mengurangi pengerutan selama pemasakan, meningkatkan flavor dan membentuk tekstur dan konsistensi yang kompak. (Fitria, 2018)

Ayam petelur afkir adalah ayam betina petelur dengan produksi telur rendah sekitar 20 sampai 25% pada usia sekitar 96 minggu dan siap untuk dikeluarkan dari kandang Ayam petelur afkir oleh peternak dimanfaatkan sebagai ayam potong untuk penghasil daging dan mempunyai kualitas daging lebih rendah dibanding ayam broiler, karena mempunyai bau spesifik dan alot, tetapi merupakan sumber penghasilan baru bagi peternak jika harga jual tinggi (Gillespie, Flanders, 2010).

Ayam petelur afkir adalah ayam petelur yang sudah tidak produktif pada akhir masa produksi telur, yaitu pada usia 72 hingga 80 minggu (Murtidjo, 2003). Pemanfaatan ayam petelur afkir masih sangat kurang jika dibandingkan dengan ayam broiler ataupun ayam buras, sedangkan setiap tahun terdapat 2,6 milyar ayam yang diafkir oleh industri penghasil telur di seluruh dunia Di Indonesia, populasi ayam ras petelur meningkat sebesar 1,99% dari tahun 2008-2009 (Anonim, 2010)

Sifat fisik daging meliputi pH, susut masak atau cooking loss, kadar air, dan drip loss. Sifat fisik daging dapat mempengaruhi kualitas produk olahan daging yang akan dibuat. Daging yang memiliki kualitas fisik yang baik akan menghasilkan produk olahan yang baik pula selain memudahkan dalam proses, penanganan, dan pengolahan produk olahan. Daging yang memiliki kualitas fisik yang baik dapat mempengaruhi umur simpan produk olahan. Berdasarkan berbagai uraian tersebut, diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai kualitas fisik daging khususnya daging ayam petelur afkir menggunakan marinasi infusa asam potong pada waktu yang berbeda (Hafid et al., 2020)

Kedelai memiliki kandungan protein cukup tinggi mencapai 45 % dan 15% serat pangan Ketersediaan ampas kedelai (Okara) pada saat ini sangat banyak seiring dengan menjamurnya home industri pengolahan kedelai. Hasil survei peneliti dari pabrik susu kedelai SKM (susu kedelai madu) yang terletak diperumahan mastrip Jember diperoleh bahwa dalam setiap hari produksi menghasilkan okara sebanyak 130 kg. Berdasarkan percobaan peneliti mencoba 2 kg okara menghasilkan 400 g tepung okara, jadi dalam sebanyak 130kg okara akan menghasilkan tepung okara sebanyak 26 kg/hari. Tepung okara memiliki kandungan

serat makanan (dietary fiber) yang tinggi terutama kandungan protein kasar 28,36%, lemak 5,52%, serat kasar 7,6% dan juga mengandung asam amino lisin dan metionin serta vitamin B (Hulopi, 2014).

### **1.2 Rumusan masalah**

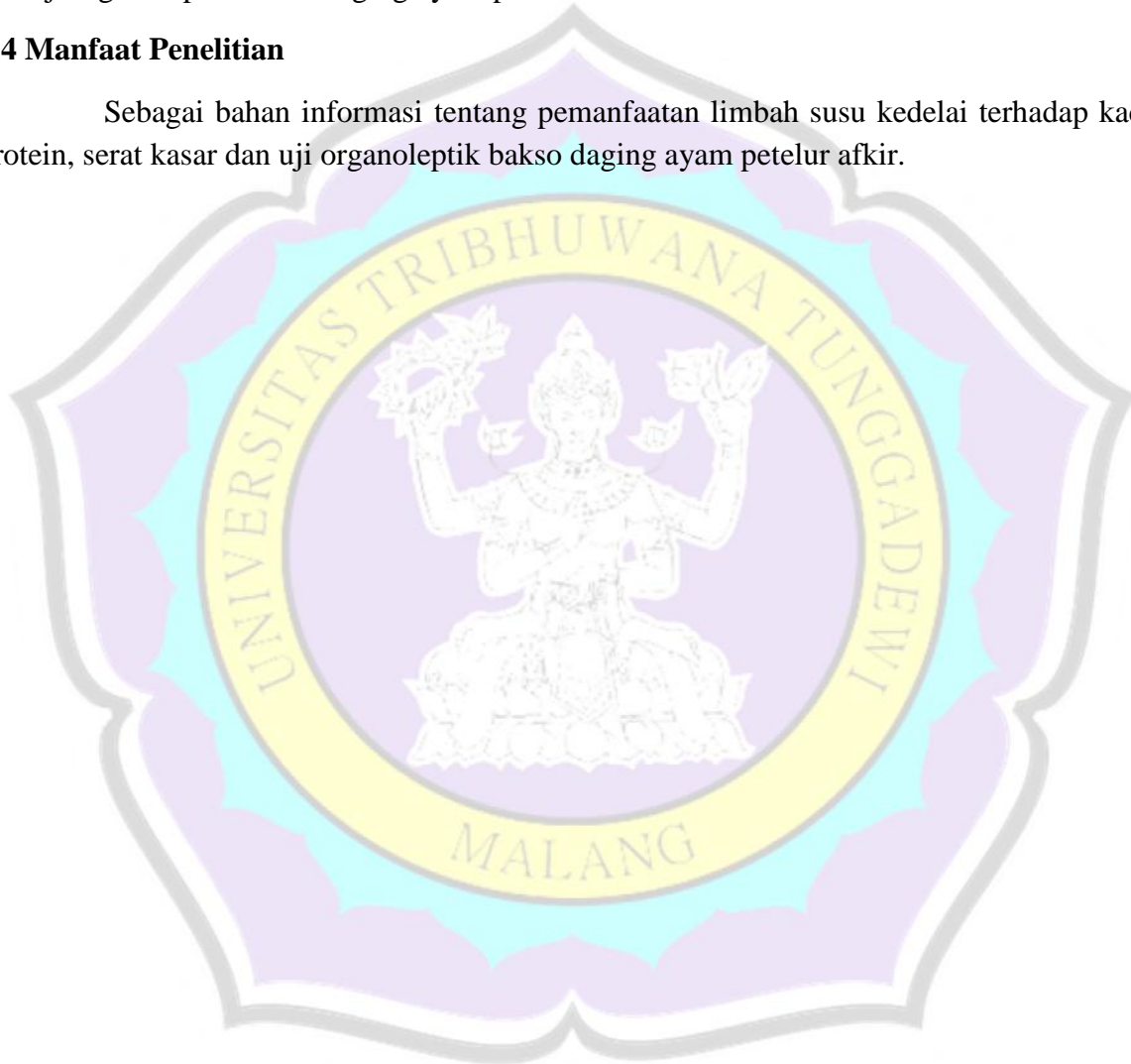
Apakah substitusi limbah susu kedelai berpengaruh terhadap kadar protein, serat kasar, dan uji organoleptik bakso daging ayam petelur afkir.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Mengetahui pemanfaatan limbah susu kedelai terhadap kadar protein, serat kasar dan uji organoleptik bakso daging ayam petelur afkir .

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Sebagai bahan informasi tentang pemanfaatan limbah susu kedelai terhadap kadar protein, serat kasar dan uji organoleptik bakso daging ayam petelur afkir.



## 1.5 Kerangka Berpikir

