

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso adalah jenis bola daging yang paling disukai dalam masakan Indonesia. Bakso umumnya dibuat dari campuran daging sapi giling, tepung tapioka dengan penggunaan 15 %, gula,merica, bawang putih goreng serta bumbu pelengkap lainnya (Rahmat Saleh, 2017). Pembuatan bakso biasanya menggunakan daging yang segar. Berdasarkan jenis daging sebagai bahan baku untuk membuat bakso, maka dikenal bakso sapi, bakso ayam, bakso ikan, bakso kerbau, dan bakso kelinci (Irmawaty, 2019).Bakso dibuat dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50% dari total adonan) dengan proses pencampuran daging, pembuatan adonan, pembuatan bakso dan pencetakan bakso (Aprita, 2020).

Ditinjau dari upaya kecukupan gizi masyarakat, bakso dapat dijadikan sebagai produk pangan bernilai gizi tinggi dan disukai oleh semua lapisan masyarakat, namun bakso ikan cepat mengalami pembusukan yang diakibatkan oleh pertumbuhan bakteri pembusuk dan patogen selama masa simpan, sehingga akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan. Salah satu cara untuk menunda kebusukan adalah dengan pengawetan. Kitosan merupakan produk turunan dari polimer kitin, yakni produk samping (limbah) dari proses pengolahan udang dan rajungan. Kitosan mempunyai gugus amina (NH_2) yang bersifat sebagai antimikroba sehingga dapat digunakan sebagai pengawet makanan yang alami (Rahmat, 2017).

Kitosan umumnya dibuat dari limbah hasil industri perikanan, seperti udang, kepiting, dan rajungan, yaitu dari bagian kepala ataupun kulit. Kitosan merupakan produk turunan dari polimer kitin yakni produk samping limbah dari pengolahan industri perikanan, khususnya udang, kepiting dan rajungan. Pemanfaatan Kitosan ini berpeluang membuka produk baru bernilai tinggi dari bahan laut sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat nelayan secara luas (Rosima, 2014). Kitosan mempunyai sifat *biodegradabel* yaitu mudah

terurai secara hayati, tidak beracun, dapat larut dalam larutan asam pelarut kitosan yang baik adalah asam asetat (Purwatomaja, 2013).

Manfaat kitosan sebagai agen antimikroba juga berkaitan dengan kemampuannya melapisi bahan, mengikat air daging dan memiliki gugus amino yang reaktif serta berfungsi sebagai *cheating agent* yang secara selektif mengikat mineral misalnya zat besi sehingga menghambat pertumbuhan dan mencegah produksi toksin oleh mikroba yang akan tumbuh pada bakso (Purwatomaja, 2013).

Berdasarkan uraian diatas, kitosan dapat digunakan sebagai pengawet alami lebih aman untuk kesehatan namun memiliki ketahanan yang tidak lama. Salah satu produk pangan yang menggunakan pengawet kitosan adalah bakso. Kerusakan pada bakso ini ditandai dengan adanya lendir, miselium kapang dan bau besi akibat adanya aktivitas bakteri proteolitik (Rahmat Saleh, 2017).

Selain bermanfaat kitosan juga mempunyai dampak negatif bagi tubuh apabila dikonsumsi berlebihan. Dampak kitosan diantaranya dapat menyebabkan sabelit, perut kembung, kehilangan berat badan, orang yang alergi dengan makanan laut mungkin alergi terhadap kitosan. Tidak semua orang yang mengalami efek samping, sehingga penggunaan kitosan yang sesuai dapat mengoptimalkan daya simpan adalah larutan kitosan 2,5% /kg adonan daging (Joseph, N, 2021).

Hasil penelitian Rahmat Saleh, 2017 menunjukkan Metode *coating* pada bakso daging sapi dengan konsentrasi larutan kitosan 2% dan 5% dan lama waktu perendaman 1 menit mampu memperpanjang umur simpan bakso hingga 2 hari hasil penelitian (Wardaniati, 2018) menunjukkan bahwa konsentrasi bubuk kitosan yang optimal untuk digunakan sebagai bahan pengawet bakso daging sapi ialah sebesar 1,5 % dengan masa simpan 3 hari pada suhu ruang dan waktu perendaman kitosan yang optimal adalah 60 menit (Wardaniati, 2008).

Berdasarkan latarbelakang diatas, maka penulis berkeinginan untuk meneliti tentang Gambaran Penambahan Kitosan Dan Perendaman Kitosan Pada Bakso Serta Lama Penyimpanan Suhu Ruangan.

1.2 Perumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan dan perendaman kitosan pada bakso bisa menghambat kerusakan yang ditandai lendir disuhu ruangan ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui lama penyimpanan yang terbaik dalam mempertahankan mutu bakso perbedaan pengaruh penambahan kitosan pada bakso dengan perendaman larutan kitosan pada bakso dapat memperpanjang masa simpan terhadap umur bakso ayam.
2. Untuk mengetahui konsentrasi kitosan yang optimal itu berapa pada saat pengawetan bakso menggunakan kitosan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Untuk menambah wawasan bagi pembaca terutama untuk peneliti tentang kitosan dalam bidang pangan pada makanan bakso.
2. Untuk menjadi informasi bagi pembaca terhadap Penggunaan kitosan menunjukkan hasil lebih baik dibandingkan formalin jelas tidak diperbolehkan dalam makanan.
3. Untuk bahan informasi bagi masyarakat bahwa kitosan merupakan salah satu contoh bahan pengawet alami yaitu memanfaatkan limbah cangkang udang dibidang makanan.