

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging merupakan salah satu komoditas pangan yang selama ini memberikan pengaruh terhadap perbaikan gizi protein hewani masyarakat. Menurut data outlook daging tahun 2023, sekitar 79,51% dari total daging sapi dipergunakan oleh industri makanan, sementara 20,49% sisanya untuk konsumsi rumah tangga (Darmawan et al., 2023) dan sekitar 35,47% dari total daging ayam dipergunakan oleh industri makanan, sementara 64,53% sisanya untuk konsumsi rumah tangga (Darmawan et al., 2023). Data ini mencerminkan signifikansi penggunaan daging sapi dan ayam dalam skala industri.

Kualitas daging ditentukan oleh berbagai faktor fisik, kimia, dan mikrobiologis yang memengaruhi karakteristiknya sebagai bahan pangan. Secara umum, daging berkualitas baik memiliki warna cerah, tekstur elastis, aroma segar, serta pH yang stabil dalam kisaran normal. Selain itu, daya ikat air yang baik dan keempukan yang optimal juga menjadi indikator penting dalam menilai kualitas daging. Namun, kualitas daging dapat mengalami penurunan akibat berbagai faktor. Diantaranya adalah stres pada hewan sebelum pemotongan, penanganan yang kurang tepat setelah pemotongan, penyimpanan pada suhu yang tidak sesuai atau paparan udara terbuka, serta kontaminasi mikroba akibat sanitasi yang kurang baik dalam proses distribusi dan penjualan juga menjadi penyebab utama penurunan kualitas daging.

Pasar tradisional Kota Makassar menjadi lingkungan yang menarik untuk diselidiki, mengingat peran sentralnya dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Sementara industri pangan olahan di pasar tradisional terus berkembang, pertanyaan seputar kualitas daging yang digunakan dan kesesuaian penggunaannya dalam produksi pangan olahan menjadi semakin relevan. Berbagai macam daging dapat konsumen dapatkan di pasar tradisional. Salah satu produk olahan pangan yang populer di Kota Makassar adalah bakso. Saat ini banyak ditemukan hasil olahan daging, khususnya produk bakso yang kualitasnya berbeda-beda (variatif) (Pramuditya & Yuwono, 2014). Hal ini bisa disebabkan karena kualitas daging bahan baku yang dipakai. Konsumen menginginkan daging yang berkualitas dengan harapan daging tersebut bisa menjadi produk olahan bakso yang terjamin kualitasnya. Sementara diketahui pasar tradisional biasanya identik dengan tempat yang masih kurang, baik dari segi kebersihan tempat penjualan, kesegaran daging, dan lain sebagainya. Hal yang tidak kalah penting yang harus diperhatikan konsumen yaitu pemilihan bagian daging, serta proporsi antara daging dan bahan tambahan yang digunakan oleh produsen bakso. Pembagian daging mengikuti aturan tertentu dan masing-masing potongan mempunyai ciri khas dan kualitas tersendiri dalam pengolahan.

Penggunaan bagian daging yang berbeda dalam pembuatan bakso memiliki pengaruh yang sangat signifikan terhadap kualitas produk akhir, terutama dalam aspek tekstur, keempukan, dan cita rasa. Keempukan daging dapat bervariasi secara signifikan tergantung pada jenis otot dan jumlah jaringan ikat yang terkandung di dalamnya, di mana otot dengan jaringan ikat lebih sedikit cenderung menghasilkan tekstur yang lebih empuk dibandingkan otot dengan jaringan ikat yang lebih banyak.

Selain itu, kombinasi berbagai jenis daging dalam formulasi bakso sering digunakan sebagai strategi untuk mendapatkan keseimbangan antara aspek ekonomi serta kualitas rasa dan tekstur. Kombinasi daging yang tepat dapat memberikan peningkatan pada berbagai karakteristik sensoris, seperti warna yang lebih menarik, aroma yang khas, rasa yang lebih kompleks, serta tekstur yang lebih baik, yang pada akhirnya meningkatkan preferensi konsumen terhadap produk tersebut. Dalam industri pengolahan daging, khususnya produksi bakso, komposisi daging sebagai bahan baku utama memegang peranan yang sangat krusial dalam menentukan mutu produk akhir, karena setiap jenis daging memiliki karakteristik yang berbeda yang dapat memengaruhi hasil akhir produk olahan. Tidak hanya berpengaruh terhadap cita rasa dan struktur bakso, komposisi daging juga menjadi indikator utama dalam penilaian kualitas produk bakso serta kepatuhan terhadap standar industri yang berlaku. Oleh karena itu, keseimbangan antara daging sebagai bahan utama dengan bahan tambahan lainnya dalam formulasi bakso sangat memengaruhi kualitas bakso yang akan dihasilkan.

Pengolahan bahan makanan dilakukan dengan berbagai tujuan, diantaranya memperpanjang masa simpan, meningkatkan nilai tambah, meningkatkan nilai gizi, meningkatkan penerimaan terhadap produk dan menganekaragamkan produk olahan pangan. Berdasarkan latar belakang tersebut, dilakukan penelitian untuk mengetahui kesesuaian kualitas dan komposisi daging bahan baku pembuatan bakso yang ada di pasar tradisional Kota Makassar dengan produk bakso yang diinginkan.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana kualitas daging yang dijadikan bahan baku pembuatan bakso yang dijual di pasar Kota Makassar?.
2. Bagaimana kesesuaian penggunaan daging bahan baku pembuatan bakso yang digunakan oleh pengolah bakso di pasar Kota Makassar?.

C. Tujuan dan Manfaat

Tujuan penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengkaji dan menganalisis kualitas daging yang dijadikan bahan baku pembuatan bakso yang dijual di pasar Kota Makassar.
2. Untuk mengkaji dan menganalisis kesesuaian penggunaan daging bahan baku pembuatan bakso yang digunakan oleh pengolah bakso di pasar Kota Makassar.

Manfaat penelitian ini adalah sebagai sumber informasi bagi masyarakat dan mahasiswa sebagai konsumen dalam menganalisis kualitas dan kesesuaian penggunaan daging bahan baku dalam pembuatan bakso. Hasil penelitian ini dapat menjadi acuan bagi pembaca bahwa dengan memperhatikan kualitas dan kesesuaian penggunaan daging bahan baku dalam pembuatan bakso, akan memberi kepuasan kepada konsumen serta keuntungan bagi penjual.

BAB II

METODE PENELITIAN

A. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei - Juni 2024. Data penelitian diambil di pasar tradisional Kota Makassar. Sampel daging yang diambil di pasar di bawa ke laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin untuk dilakukan pengujian kualitas.

B. Materi Penelitian

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini yaitu kuesioner, coolbox, pH meter, termometer bimetal, Warner-Bratzler shear force, colorimeter, timbangan, panci, kompor, plastik vakum, label, pisau, pinset, wadah, masker, sarung tangan, handphone, dan alat tulis.

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu daging ayam, larutan buffer pH 4,0 dan 7,0, dan aquades.

C. Metode Penelitian

Penelitian ini dibagi ke dalam 2 bagian yaitu :

Penelitian I

Penelitian I ini merupakan penelitian observasional komparatif dengan mengambil sampel daging ayam sebanyak 100 gram dari 6 pedagang daging yang berlokasi di pasar tradisional Kota Makassar. Sampel daging ayam dikumpulkan dari tiga lokasi berbeda dalam pasar, yaitu: lokasi 1 berada di bagian dalam Pasar Daya, lokasi 2 berada di ruko Pasar Niaga Daya, dan lokasi 3 berada di Jalan Niaga Daya, yang terbagi menjadi sisi barat dan timur. Pada setiap lokasi, terdapat dua kategori skala penjualan pedagang, yaitu pedagang kecil dengan penjualan <1.000 ekor/hari dan pedagang besar dengan penjualan ≥ 1.000 ekor/hari, dengan masing-masing kategori diwakili oleh tiga pedagang. Daging yang diperoleh di pasar di uji kualitasnya, pengujian pH langsung dilakukan di pasar tempat pengambilan sampel daging. Sementara sampel untuk pengujian susut masak, keempukan, dan warna dimasukkan ke dalam plastik kedap udara dan disimpan di dalam coolbox. Kemudian dibawa ke Laboratorium untuk pengujian susut masak, keempukan, dan warna daging kemudian menganalisisnya dan membandingkan dengan kaji literatur.

Penelitian II

Penelitian II merupakan penelitian deskriptif dengan mengambil data dan pengamatan langsung di lapangan, teknik survey dengan metode penyebaran kuesioner dan wawancara langsung menggunakan kuesioner dari 103 sampel yang mewakili populasi konsumen (pengolah) daging yang tujuan akhirnya untuk dijadikan produk bakso. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *Accidental Sampling*. Disamping itu, juga diambil responden dari pedagang daging sebanyak 6 orang pedagang, masing-masing tiga pedagang kecil dan tiga pedagang besar.

D. Parameter Penelitian

Penelitian I

1. Kualitas daging yang dijadikan bahan baku pembuatan bakso yang dijual di pasar Kota Makassar.

a. Potensial Hidrogen (pH)

Pengukuran nilai pH menggunakan alat pH meter dalam menentukan nilai pH. Langkah pertama yang perlu dilakukan adalah mengkalibrasi pH meter dengan larutan buffer standar untuk memastikan alat berfungsi dengan baik. Setelah kalibrasi selesai, probe pH meter dibilas dengan air bersih dan dikeringkan. Probe pH meter kemudian ditancapkan ke dalam daging dengan perlahan dan hati-hati. Pembacaan pH di layar pH meter ditunggu hingga stabil, dan nilai tersebut dicatat. Setiap larutan diukur pH-nya sebanyak tiga kali kemudian hasil dirata-rata sebagai nilai pH daging.

b. Susut Masak

Sampel daging ayam sebanyak 20 gram dimasukkan ke dalam kantong plastik ke dalam waterbath dan udara dalam plastik dihilangkan. Daging direbus dengan suhu 80°C, kantong plastik dimasukkan ke dalam air panas selama 30 menit dan didiamkan ±10 menit. Setelah perebusan selesai, sampel dikeluarkan dan didinginkan. Daging dikeringkan di permukaan daging dengan kertas saring/tissue tanpa dilakukan penekanan, selanjutnya ditimbang kembali dan berat akhir dicatat dari sampel b.

$$\text{Susut Masak/Cooking Loss (\%)} = \frac{a-b}{a} \times 100\%$$

Keterangan

a = berat awal sampel sebelum pemasakan (g)

b = berat akhir sampel setelah pemasakan (g)

c. Keempukan

Keempukan merupakan salah satu kualitas daging yang penting terhadap daya terima konsumen karena biasanya daging yang empuk adalah daging yang diinginkan konsumen. Pengukuran keempukan dengan metode Warner-Bratzler Shear Force yaitu siapkan sampel daging yang akan diuji dengan berat ± 20 gram, kemudian rebus air sampai mendidih, tusukkan termometer bimetal pada sampel daging sampai batas indikator yang terdapat pada alat, rebus sampel daging sampai suhu dalamnya mencapai 80°C, lalu angkat dan dinginkan, daging dipotong searah serat, lalu diuji keempukannya dengan menggunakan alat Warner-Bratzler Shear Force dan keempukan daging akan terbaca pada skala alat tersebut. Skala daging antara 1-3 dinyatakan daging tersebut empuk, skala daging antara 4-8 dinyatakan daging tersebut kurang empuk, skala daging antara 8 ke atas dinyatakan alot.

d. Warna

Pengujian warna dilakukan dengan menggunakan alat Colorimeter, alat ini digunakan untuk mengukur warna produk pangan dan dapat langsung menyatakan warna bahan pangan ke dalam system notasi Hunter yaitu L, a dan b. Sistem notasi warna Hunter dicirikan dengan tiga nilai yaitu L (Lightness), a* (Redness), dan b* (Yellowness). Nilai L, a, b mempunyai interval skala yang menunjukkan tingkat warna bahan yang diuji. Notasi L menyatakan parameter kecerahan (lightness) dengan kisaran nilai dari 0 - 100 menunjukkan dari gelap ke terang. Notasi a (Redness) dengan

kisaran nilai dari (-60) - (+60) menunjukkan dari hijau ke merah. Notasi b (yellowness) dengan kisaran nilai dari (-60) - (+60) menunjukkan dari biru ke kuning.

Penelitian II

1. Kesesuaian penggunaan daging bahan baku pembuatan bakso yang digunakan oleh pengolah bakso di pasar Kota Makassar.

Data dari parameter yang dianalisis didapatkan dengan menggunakan bantuan kuesioner dan hasil wawancara langsung dengan pedagang dan konsumen (pengolah) daging yang tujuan produk akhirnya bakso.

E. Analisis Data

Penelitian I

Analisis data yang digunakan pada penelitian I yaitu analisa sidik ragam (ANOVA) dilanjutkan dengan uji LSD, jika terdapat perbedaan yang signifikan.

Penelitian II

Analisis data yang digunakan pada penelitian II yaitu analisa deskriptif menggunakan kuesioner, lalu hasil dari kuesioner ditabulasi kemudian disajikan secara deskriptif dalam bentuk tabel dan diagram serta dilakukan pembahasan berdasarkan studi literatur yang terkait.