

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakso merupakan jenis makanan populer di Indonesia yang bisa ditemui di pedagang keliling sampai restoran. Bakso biasanya dibuat dari bahan utama daging yang dilumatkan, dicampur dengan bahan – bahan lainnya, dibentuk bulat, dan selanjutnya direbus. Kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis* L.) mengandung protein tinggi sehingga dapat dijadikan sebagai bakso analog. Bakso analog tepung kacang koro pedang merupakan bakso yang terbuat dari bahan nabati yang dibuat menyerupai dengan bakso daging atau ikan. Konsumsi atas hidangan bakso hanya terbatas pada komunitas selain vegetarian, karena komunitas vegetarian memiliki pola makanan berbeda dari masyarakat pada umumnya yaitu tidak mengonsumsi sumber bahan pangan hewani. Keuntungan menjadi vegetarian yaitu dapat mengurangi risiko penyakit seperti diabetes, obesitas, dan tekanan darah (Novita dan Pangesthi, 2014). Atas dasar tersebut variasi bakso memungkinkan untuk dikembangkan dari bahan protein nabati untuk konsumsi komunitas vegetarian.

Kacang koro pedang merupakan salah satu jenis kacang – kacangan atau legum yang memiliki kandungan protein dan kandungan serat tinggi. Biji koro pedang mengandung protein yang cukup tinggi, yaitu 18 - 25%, sedangkan kandungan lemaknya sangat rendah, yaitu 0,2 - 3,0% dan kandungan karbohidratnya relatif tinggi, yaitu 50 - 60% (Maesen dan Somaatmadja, 1993). Adanya komposisi kimia yang cukup besar yaitu kandungan karbohidrat dan

protein pada kacang koro pedang membuka peluang baru untuk memanfaatkan kacang koro pedang sebagai bahan baku produk *Protein Rich Flour* (PRF) atau tepung kaya protein (Windrati *et al.*, 2010).

Berbagai penelitian mengenai bakso analog diantaranya bakso dari protein kacang merah (Genisa *et al.*, 2015), bakso nabati jamur tiram putih (Suryani *et al.*, 2014), bakso ikan dengan substitusi tepung bunga kecombrang (Yusuf dan Dasir, 2014) dan berbagai penelitian lain mengenai bakso analog. Akan tetapi penggunaan tepung kacang koro pedang sebagai bakso analog belum pernah dilakukan penelitian sebelumnya. Oleh karena itu, tepung kacang koro pedang sangat berpotensi untuk dijadikan substitusi pangan atau pengganti pangan total berbasis protein pada produk bakso.

Adanya kandungan protein yang tinggi pada tepung kacang koro pedang, membuka peluang inovasi produk berbahan tepung kacang koro pedang, antara lain dijadikan bakso analog. Penelitian ini menggunakan tepung kacang koro pedang dengan perlakuan pemisahan fraksi yaitu fraksi protein dan serat pada formulasi bakso analog. Penelitian ini akan mengkaji pengaruh formulasi bakso analog untuk menghasilkan bakso analog yang disukai konsumen dengan mengacu pada sifat organoleptik yang meliputi warna, kekenyalan, kelengketan, aroma, dan *overall*.

1.2. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisik yaitu tekstur, warna, kadar air, aktivitas air (a_w) dan sifat organoleptik dari bakso analog yang terbuat dari bahan tepung serat dan protein kacang koro pedang dengan

penambahan tepung maizena sebagai bahan pengikat. Penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan diversifikasi produk yang berasal dari bahan pangan lokal. Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah dapat memanfaatkan komoditas lokal, meningkatkan citra bahan pangan lokal dan memberikan informasi yang akurat mengenai penggunaan optimal dari bahan tepung kacang koro pedang dan penambahan tepung maizena dalam pembuatan bakso analog.

1.3 Hipotesis

Hipotesis penelitian adalah paling tidak terdapat satu perlakuan yang mempunyai pengaruh signifikan terhadap parameter fisik, kimia dan organoleptik bakso analog.