

## **PENDAHULUAN**

### **Latar Belakang**

Bakso adalah jenis makanan olahan yang terbuat dari daging segar yang dicincang, bahan pengisi (*filler*), bahan pengikat, bumbu-bumbu rempah. Bakso merupakan salah satu makanan sumber protein yang digemari oleh hampir semua kalangan, mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang dewasa. Bahkan akhir-akhir ini, konsumsi bakso masyarakat semakin meningkat. Bakso merupakan makanan yang praktis untuk hidangan sarapan, selain mudah dibuat rasanya pun enak dan bergizi. Sifat yang praktis, membuat bakso semakin sesuai dengan keadaan masyarakat modern yang ingin semuanya tersaji dengan cepat dan mudah.

Menu dari bakso pada saat ini bermacam-macam tergantung dari daging penyusunnya ataupun cara pengolahannya. Bakso dapat dibuat dari berbagai macam daging yaitu daging sapi, daging ayam, daging ikan, maupun daging kelinci. Perbedaan daging penyusun ini nantinya akan mempengaruhi jenis bakso tersebut (Wibowo, 2009)

Daya terima masyarakat terhadap bakso sangat tinggi karena keunikan rasanya yang bermacam-macam tergantung bahan pembuatnya, sehingga cocok dikonsumsi semua lapisan masyarakat. Bakso kini telah berkembang pesat dan meluas di daerah-daerah seluruh nusantara. Oleh karena itu diperlukan penambahan pengawet ke dalam adonan bakso

untuk mencegah aktivitas mikrobia, sehingga mikrobia tidak tumbuh dan berkembang pada bakso. Semakin awet suatu pangan maka kualitasnya akan senantiasa terjaga.

Meskipun pengawet diperlukan dalam pengolahan pangan, namun keamanannya harus tetap dipertimbangkan. Hingga kini, penggunaan pengawet yang tidak sesuai masih terjadi tanpa mempertimbangkan dampak yang ditimbulkan terhadap kesehatan konsumen. Winarno (2004), menyatakan bahwa pemakaian pengawet sintetis berisiko terhadap kesehatan manusia. Pengawet sintetis adalah bahan sintetis yang ditambahkan ke dalam suatu makanan untuk tujuan pengawetan. Pengawet sintetis antara lain adalah kalium nitrit, natrium propionat, natrium metasulfat dan lain sebagainya. Bahan pengawet ini diizinkan oleh pemerintah namun kurang aman bagi kesehatan. Beberapa zat pengawet tersebut diindikasikan menimbulkan efek negatif jika dikonsumsi oleh individu tertentu, seperti pada orang yang alergi atau digunakan secara berlebihan.

Masih banyak cara yang aman dan alami untuk mengelola bahan pangan agar lebih awet dan tahan lama tanpa mengesampingkan aspek keamanan bagi kesehatan manusia. Salah satu metode pengawetan alami yaitu dengan menambahkan zat pengawet alami yang diperoleh dari tanaman rempah-rempah seperti cengkeh. Keuntungan penggunaan pengawet alami antara lain aman dikonsumsi, mudah diperoleh, dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Asam benzoat, yang

dikemukakan Winarno (2004), merupakan zat pengawet aktif yang terkandung dalam cengkeh. Asam benzoat dapat digunakan dalam pengolahan pangan untuk menghambat aktivitas mikroba sehingga pangan dapat disimpan lebih lama.

### **Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk cengkeh terhadap sifat fisik dan sensoris bakso daging sapi, serta untuk mengetahui daya simpan bakso daging sapi dengan penambahan bubuk cengkeh terhadap sifat mikrobiologis dan antioksidan.

### **Manfaat**

Manfaat penelitian ini adalah agar dapat menentukan level bubuk cengkeh yang paling baik tanpa mengubah kualitas bakso daging sapi. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu acuan pengembangan teknologi pengolahan makanan untuk membantu meningkatkan daya simpan dan antioksidan bakso.