

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Bakso menurut Sugiharti (2009) merupakan makanan cepat saji yang sangat populer di Indonesia serta disukai berbagai lapisan masyarakat. Bakso sebagai produk olahan daging merupakan media pertumbuhan yang ideal bagi mikroorganisme karena tingginya kadar air, kaya nutrisi dan memiliki pH mendekati netral.

Kandungan nutrisi dan kadar air yang tinggi sekitar 80% menyebabkan bakso memiliki masa simpan yang singkat yaitu hanya mampu bertahan 12 jam hingga maksimal 1 hari pada penyimpanan suhu ruang (Syamadi,2002). Di masyarakat umum industri bakso memiliki daya simpan yang tidak bisa bertahan lama. Banyak para pedagang yang tidak ingin dirugikan oleh hal ini, dari pedagang grosir, pedagang menengah dan pedagang keliling.

Memperpanjang masa simpan bakso masih banyak menggunakan bahan kimia atau senyawa sintetis yang membahayakan. Menurut (Teddy,2007) bahan pengawet sering kali ditambahkan pada saat perebusan akhir dalam proses produksi bakso, misalnya formalin dan boraks. Formalin dan boraks ini merupakan bahan tambahan makanan yang dapat membahayakan kesehatan manusia karena bersifat *karsinogenik*. Oleh karena itu, perlu dilakukan usaha untuk mengurangi penggunaan bahan kimia dan menggantinya dengan bahan alami.

Di era yang semakin maju, tuntutan masyarakat terhadap kuantitas maupun kualitas bahan pangan di Indonesia semakin meningkat. Dengan semakin majunya tingkat pendidikan dan pengetahuan masyarakat tentang gizi pangan dan bahan tambahan makanan lainnya menimbulkan polemik yang berkaitan tentang masalah keamanan pangan. Hal ini mendorong industri pangan untuk mencari alternatif lain seperti pengawet alami yang berasal dari tanaman.

Penambahan ekstrak daun salam menurut (Fitri, 2007) pada produk makanan dapat memperpanjang masa simpan karena memiliki daya penghambat aktivitas antibakteri. Hasil penelitian mengenai penambahan ekstrak daun salam pada produk sosis sapi menunjukkan bahwa konsentrasi 2% dapat memperpanjang umur simpan sosis selama 2 hari

Ekstrak daun salam menurut (Dalimartha, 2005). Dalam Penelitian secara *in vitro* membuktikan bahwa ekstrak daun salam dapat menghambat pertumbuhan 4 bakteri-bakteri patogen, seperti *Salmonella*, *Vibrio cholera*, *Eschericia coli*, serta *Staphylococcus aureus* Apabila bakteri-bakteri tersebut mengkontaminasi suatu bahan makanan yang dikonsumsi akan menyebabkan terjadinya penyakit keracunan makanan (*food borne disease*).

Daun salam digunakan sebagai pemberi citarasa yang khas pada produk kuliner dan telah banyak penelitian berusaha membuktikan bahwa daun salam juga dapat berfungsi sebagai antibakteri dan antioksidan alami. Hasil penelitian menunjukkan sifat antibakteri dan antioksidan dari daun salam memang ada tetapi masih kurang efektif dibandingkan dengan senyawa sintetis yang beredar di pasaran.

Pembuatan pengawet alami dengan konsentrasi ekstrak daun salam yang diharapkan efektif meningkatkan umur simpan bakso dan penggunaannya lebih murah secara ekonomi dibandingkan dengan pengawet sintetik yang beredar di pasaran dan diterima secara sensori, sehingga penggunaan pengawet yang dilarang dan membahayakan kesehatan dapat dikurangi atau bahkan dapat dihilangkan dari tengah masyarakat.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi ekstrak daun salam terhadap penghambatan pertumbuhan mikroba dan sifat organoleptik pada bakso sapi?
2. Bagaimana pengaruh lama penyimpanan terhadap penghambatan mikroba dan sifat organoleptik pada bakso sapi?
3. Bagaimana pengaruh kombinasi konsentrasi ekstrak daun salam dan lama penyimpanan terhadap penghambatan pertumbuhan mikroba dan sifat organoleptik pada bakso sapi?
4. Manakah perlakuan terbaik terhadap penghambatan mikroba dan sifat organoleptik pada bakso sapi?

### **C. Tujuan**

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak daun salam terhadap penghambatan pertumbuhan mikroba dan sifat organoleptik pada bakso sapi.
2. Mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap penghambatan pertumbuhan mikroba dan sifat organoleptik pada bakso sapi.
3. Mengetahui pengaruh kombinasi konsentrasi ekstrak daun salam dan lama penyimpanan terhadap penghambatan pertumbuhan mikroba dan sifat organoleptik pada bakso sapi.
4. Mengetahui perlakuan terbaik terhadap penghambatan pertumbuhan mikroba dan sifat organoleptik pada bakso sapi.

### **D. Manfaat**

1. Menambah pengetahuan bagi masyarakat tentang pemanfaatan ekstrak daun salam untuk mempertahankan kualitas bakso.
2. Dapat di jadikan acuan dalam ilmu pengetahuan mengenai pemanfaatan ekstrak daun salam untuk mempertahankan kualitas bakso.

### **E. Hipotesis**

1. Diduga konsentrasi ekstrak daun salam berpengaruh terhadap penghambatan pertumbuhan mikroba dan sifat organoleptik pada bakso sapi.
2. Diduga lama penyimpanan berpengaruh terhadap penghambatan pertumbuhan mikroba dan sifat organoleptik pada bakso sapi.
3. Diduga interaksi T3K3 lama penyimpanan dan konsentrasi ekstrak daun salam berpengaruh terhadap penghambatan pertumbuhan mikroba dan sifat organoleptik pada bakso sapi.

4. Diduga pemberian konsentrasi ekstrak daun salam dengan konsentrasi 100% (K3) dapat menjaga kualitas bakso daging sapi selama penyimpanan.

