

Bakso merupakan makanan yang sangat digemari oleh semua lapisan masyarakat baik anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Definisi bakso berdasarkan SNI 3818:2014 adalah produk olahan daging yang dibuat dari daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya, dan atau bahan tambahan pangan yang diizinkan, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dimatangkan. Daging yang paling sering digunakan untuk membuat bakso di Indonesia adalah daging sapi yang akan digantikan dengan daging ayam. Daging ayam biasanya lebih banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia untuk memenuhi kebutuhan gizi protein hewani karena memiliki nilai ekonomis lebih murah daripada daging sapi. Protein hewani memiliki fungsi sangat penting dalam mencerdaskan manusia karena asam aminonya tidak dapat tergantikan oleh bahan makanan lainnya (Suryana *et al.*, 2019). Selain itu, daging ayam memiliki kadar asam lemak jenuh yang lebih rendah daripada daging sapi, karena asam lemak jenuh dapat menyebabkan penyakit darah tinggi dan penyakit jantung (Hermanto *et al.*, 2008).

Bakso ayam merupakan salah satu produk emulsi daging ayam yang memiliki ciri khas tekstur kenyal dan berbentuk bulat. Tekstur kenyal sangat dipengaruhi oleh bahan baku dan bahan emulsi yang digunakan pada pembuatan bakso ayam. Daging segar fase prerigor sangat baik digunakan dalam pembuatan bakso karena mempunyai daya ikat air atau *water holding capacity* (WHC) lebih tinggi daripada daging fase rigor mortis dan post rigor. Bahan pengemulsi yang terdapat dalam daging ayam adalah protein. Protein merupakan bahan pengemulsi minyak dan pengikat air sehingga terbentuk emulsi minyak dalam air. Emulsi minyak dalam air terbentuk apabila emulsifier lebih terikat pada air atau lebih larut dalam air (polar), maka hal ini akan membantu terjadinya dispersi minyak dalam air. Emulsifier yang sering digunakan dalam pembuatan bakso adalah sodium tripolyphosphat (STPP), namun penggunaannya dibatasi yaitu 2200 mg/kg atau 0,22% pada kategori pangan emulsi lemak tipe emulsi minyak dalam air, termasuk produk campuran emulsi lemak dengan atau berperisa dari berat daging yang digunakan (BPOM, 2019). Hasil penelitian Sarteshnizi *et al.* (2015) bahwa pada beberapa produk daging yang disubstitusi dengan hidrokoloid diperoleh nilai kekenyalan yang lebih baik. Salah satu hidrokoloid yang dapat digunakan sebagai emulsifier adalah glukomannan yang berasal dari umbi porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*).

Panjaitan *et al.* (2017) menyatakan bahwa umbi porang memiliki kandungan serat tinggi terutama serat larut air yaitu zat glukomannan (sekitar 64% dari berat kering). Menurut Meng *et al.* (2014), senyawa glukomannan memiliki daya serap air yang sangat tinggi, menyerap sebanyak 100gram air per gram sampel dan memiliki viskositas tertinggi diantara hidrokoloid yang lain yang pernah diteliti. Selain itu, Panjaitan *et al.* (2017) menjelaskan bahwa kadar kolestrol dan gula darah dapat dikurangi dengan mengkonsumsi zat glukomannan sehingga sangat baik untuk penderita diabetes. Cahyani dan Nugraheni (2015) menjelaskan terapi diet makanan adalah salah satu upaya non farmakologi untuk menurunkan kadar kolesterol dengan cara mengkonsumsi umbi – umbian yang memiliki banyak kandungan glukomannan seperti umbi porang. Namun, manfaat glukomannan sebagai penurun kadar kolesterol, belum diketahui masyarakat. Jumlah kebutuhan tepung porang yang meningkat, sehingga sejak tahun 2012 telah dilakukan program pengembangan tanaman porang di kawasan hutan industri didorong oleh instruksi dari Menteri BUMN yang menugaskan

Perum Perhutani untuk mengembangkan umbi porang dalam program Pengelolaan Hutan Bersama Masyarakat (PHBM). Berdasarkan website Direktorat Jenderal Tanaman Pangan (2021) luas lahan perkebunan porang pada tahun 2020 seluas 19,950 ha dan pada tahun 2021 mencapai 47,461 ha yang tersebar di 15 provinsi.

Ketersediaan umbi porang di Indonesia setiap tahun terus bertambah. Namun, belum dimanfaatkan oleh industri dan masyarakat Indonesia secara luas sebagai bahan tambahan atau produk pangan fungsional sehingga diekspor ke Jepang dalam bentuk chip (irisian kering dan tipis) sebagai bahan utama dari produk tepung konjak. Berdasarkan data dari Catatan Badan Karantina Pertanian bahwa ekspor porang pada tahun 2018 sebanyak 254 ton, dengan nilai ekspor mencapai Rp. 11,31 miliar ke negara Jepang, Cina, Australia, Vietnam dan lainnya (Handayani et al., 2020). Bahkan industri di Indonesia yang menggunakan glukomannan sebagai bahan baku atau bahan tambahan, justru mengimpor tepung glukomannan dari Jepang. Oleh karena itu, beberapa tahun ini banyak sekali penelitian tentang pembuatan tepung porang. Industri penepungan porang terus berkembang di Indonesia, hingga tahun 2022 sudah berdiri puluhan industri besar pembuat tepung porang dan diiringi industri rumahan. Konyaku dan mie shirataki merupakan produk dengan bahan baku tepung porang yang sudah dipasarkan pada beberapa pasar swalayan. Bakso daging ayam dengan penambahan tepung porang diharapkan menjadi solusi optimalisasi pemanfaatan umbi porang di Indonesia, sehingga perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh penambahan tepung umbi porang terhadap mutu bakso daging ayam.