

# KOMPOSISI TIGA DJENIS BASO DI DJAKARTA

IGNATIUS TARWOTJO

SRI HARTINI

S. SOEKIRMAN

SUMARTONO

Akademi Gizi Djakarta

Baso merupakan salah satu djenis makanan jang makin populer dikota-kota bagi berbagai golongan masjarakat. Makanan ini dibuat dari daging jang ditumbuk halus, dibentuk bulat<sup>2</sup> sebesar kelereng (atau lebih besar) dengan tangan, lalu direndam dalam air panas. Menurut bahan dasarnya, dapat dibedakan baso sapi, baso ikan dan baso babi.

Makanan ini didjual sebagai hidangan ketjil direstoran, warung ketjil, atau didjadjkan keliling (terutama dimalam hari) dengan dipikul atau gerobak dorong. Umumnja disadjikan dalam mangkok, dengan kaldu panas, ditjampur dengan mi atau bihun, dengan sedikit daging tjintjang. Jang didjual direstoran atau warung biasanja lebih mahal dan mutunja lebih baik dari jang didjadjkan keliling.

Mengingat banjarknja pendjual baso tersebut, maka tidak mustahil makanan ini memegang peranan jang tak dapat diabaikan dalam konsumsi zat gizi penduduk, terutama pada masjarakat kota. Ternjata baso belum tertjantum dalam Daftar Komposisi Bahan Makanan Indonesia jang ada sampai saat ini (1) (2) (3).

Penjelidikan ini ditudjukan untuk melengkapkan data tentang bahan makanan ini, dalam rangka penjempurnaan Daftar Komposisi Bahan Makanan Indonesia.

## BAHAN DAN TJARA

Dalam penelitian ini dianalisa tiga djenis baso jaitu jang terbuat dari daging sapi kualitas restoran dan kualitas pendjual keliling, dan baso ikan. Karena konsumsi baso babi dianggap tidak sebesar konsumsi baso jang lain, untuk sementara tidak diselidiki.

Sample baso sapi restoran diperoleh dari pedagang di Pasar Majestik Kebajoran, demikian djuga sample baso ikan, sedang baso sapi kualitas jang lain diperoleh dari pendjual keliling di Blok F Kebajoran. Semuanja dibeli tidak dengan mi seperti lazimnja disadjikan kepada pembeli.

Sample dari tiga djenis baso tersebut ditimbang beratnja bidji demi bidji untuk mendapatkan angka rata<sup>2</sup> berat serta variasinja. Sebelum ditentukan kadar zat gizinja, untuk sample baso tersebut dibuat "aliquot" jang homogen dengan Waring Blender.

Kadar air, abu, protein total dan lemak total, ditentukan ni menurut tjara A.O.A.C. (4).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Komposisi zat gizi menurut analisa kimiawi, tiga djenis baso tersebut dapat dilihat dalam Tabel 1 dan Tabel 2.

Ternyata bahwa baso sapi dari pendjual keliling jang harganja per bidji murah itu, bila dihitung per satuan berat mendjadi jang termahal (lihat Tabel 1). Ini disebabkan karena perbedaan jang sangat

Tabel 1. BERAT, HARGA, DAN KOMPOSISI TIGA DJENIS BASO DI DJAKARTA.

	A	B	C
	Baso sapi restoran	Baso sapi pendjual keliling	Baso ikan restoran
djumlah bidji	51	46	40
berat rata2 per bidji	11,92	5,43	14,57
SD	1,00	1,50	1,94
harga per bidji (Rp)	5,00	3,00	6,00
harga per 100 g (Rp)	46,00	54,50	41,00
Komposisi per 100 g			
a. air	rata2 81,17	74,45	80,67
SD	0,046	0,230	0,079
b. abu	rata2 1,78	1,12	2,38
SD	0,010	0,087	0,040
c. protein	rata2 10,91	5,04	9,21
SD	0,665	0,079	0,146
d. lemak	rata2 0,19	0,02	0,58
SD	0,030	0,017	0,010
e. hidrat arang rata2 (by difference)	5,95	19,37	7,19

djauh pada berat per bidji. Baso sapi dari pendjual keliling per bidji 6,49 gram kurang beratnja dari baso sapi restoran, dan 9,14 gram kurang dari baso ikan. Menurut prinsip ilmu statistik apabila perbedaan berat rata<sup>2</sup> itu lebih besar dari 3 kali angka standard error-nja, maka perbedaan itu benar<sup>2</sup> berarti, bukan karena kebetulan sadja (5).

Kadar air baso sapi jang diselidiki itu ternyata sedikit lebih tinggi dibandingkan kadar air daging sapi jang tertjantung dalam Daftar Komposisi Bahan Makanan (3). Ini dapat dimengerti karena dalam pembuatannya baso itu direndam dalam air. Demikian djuga halnja dengan baso ikan. Tidak dapat diterangkan mengapa baso sapi dari

Tabel 2. PERBEDAAN ANTARA TIGA DJENIS BASO DI DJAKARTA

	beda A - B		beda A - C		beda B - C	
	Rata2	S.E.	Rata2	S.E.	Rata2	S.E.
berat per bidji	6,49	0,265	2,65	0,332	9,14	0,375
kadar air	6,72	0,136	0,50	0,056	6,22	0,139
kadar abu	0,66	0,054	0,60	0,023	1,26	0,172
kadar protein	5,87	0,385	1,70	0,394	4,17	0,033
kadar lemak	0,17	0,020	0,39	0,086	0,56	0,086

pendjual keliling itu lebih rendah kadar airnya dari pada baso sapi restoran. Dari pengamatan kasar, memang djelas perbedaan keadaan luar serta texturnya. Baso sapi restoran lebih halus dan kenjal, sedang baso sapi dari pendjual keliling berbondjol-bondjol dan agak lengket. Rasa daging pada baso sapi restoran lebih kuat dari pada baso sapi dari pendjual keliling.

Dalam Tabel 1 terlihat bahwa kadar abu baso ikan lebih tinggi dari baso sapi, mengapa demikian djuga tidak mudah didjelaskan. Dalam Daftar Komposisi Bahan Makanan (3) ternjata umumnya kadar zat<sup>2</sup> mineral dalam ikan lebih tinggi dari pada dalam daging sapi. Menurut keterangan jang telah dikumpulkan, dalam pembuatan baso sering digunakan air abu, untuk menggumpalkan dan menengjalkan baso.

Kadar lemak dalam ketiga djenis baso itu tak terduga rendahnja dibandingkan dengan bahan asalnja. Kemungkinan besar untuk baso sapi dipilih bagian jang sama sekali tak berlemak (tak ada lemak jang nampak), sedang untuk baso ikan tidak dapat dipilih demikian, sehingga tampak lebih tinggi dari pada baso sapi, walaupun djuga masih dibawah kadar lemak dalam ikan.

Rendahnja kadar protein dari ketiga djenis baso itu dibandingkan dengan bahan asalnja, sebagian disebabkan oleh lebih tingginja kadar air, dan sebagian diduga karena adanja bahan pentjampur pada baso. Fakta ini diperkuat oleh angka hidrat arang. Apabila tidak ada bahan pentjampur, maka kadar hidrat arang daging sapi dan ikan sekitar nol. Jang sangat menjolok ialah tingginja angka hidrat arang pada baso sapi dari pendjual keliling (jang setjara statistik memang benar berarti bedanja terhadap baso jang lain). Fakta ini, ditambah dengan pengamatan terhadap rupa, texture, dan rasanja, memperkuat dugaan bahwa baso sapi dari pendjual keliling dibuat dengan menggunakan banjak tepung.

Tabel 2 menundjukkan dengan djelas bahwa mutu baso sapi dari pendjual keliling djauh lebih rendah dari pada kedua djenis baso jang lain, sedang harganja (per satuan berat) lebih mahal.

## RINGKASAN

Baso merupakan makanan jang populer bagi masjarakat kota, akan mempunjai peranan jang tak dapat diabaikan dalam pola konsumsi zat gizi. Dalam Daftar Komposisi Bahan Makanan jang ada sampai saat ini, baso belum tertjantum.

Penelitian telah dilakukan terhadap tiga djenis baso di Djakarta. Ternjata baso sapi dari pendjual keliling mempunjai kadar protein dan lemak jang djauh lebih rendah, dan hidrat arang jang djauh lebih tinggi dari kedua baso jang lain, padahal harganja lebih mahal.

Disarankan agar dilakukan penelitian lagi, menggunakan sample jang diperoleh dari banjak pendjual dari banjak tempat, dikategorikan, dan dari masing<sup>2</sup> dibuat "aliquot" sample jang homogen.

## KEPUSTAKAAN

1. Lembaga Makanan Rakjat. Daftar Analisa Bahan Makanan. Djakarta, 1960.
2. Kesehatan, Departemen., Bagian Gizi. Daftar Analisa Bahan Makanan. Djakarta, 1964.
3. Kesehatan, Departemen., Direktorat Gizi. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Djakarta, Bhratara, 1967.
4. Association of Official Agricultural Chemists. Official methods of analysis. Washington, D.C., Franklin, 1955.
5. Arkin, H. and R.R. Colton. Statistical methods. 4th ed. New York, Barnes and Noble, 1957.

---

## NILAI GIZI BERAS LIMA VARITAS PADI UNGGUL

LIE GOAN HONG

OEY KAM NIO

Balai Penelitian Gizi Unit Diponegoro,  
Djakarta

DRADJAT D. PRAWIRANEGARA

Departemen Kesehatan R.I., Djakarta.

Kelaparan dan "Protein Calorie Malnutrition" terdapat dinegara-negara jang sedang berkembang dimana penduduknja senantiasa bertambah seperti dibanjak negara Asia termasuk Indonesia. Usaha untuk mentjari lebih banjak makanan jang bernilai gizi baik merupakan tantangan dinegara-negara tersebut. Para ahli genetika dan pemuliaan tanaman telah berhasil menemukan varitas-varitas padi jang mempunyai sifat dan daja hasil tinggi, jang dikenal sebagai padi unggul. Sebagai tjontoh ialah padi Peta Baru 5 (PB 5) dan Peta Baru 8 (PB 8) jang merupakan hasil penelitian International Rice Research Institute di Los Banos Philipina, dan C4-63 dari College of Agriculture, University of Philippines. Lembaga Pusat Penelitian Pertanian di Bogor telah pula menghasilkan beberapa djenis padi unggul seperti Shinta, dan Dewi Ratih.

Varitas-varitas padi ini walaupun hasilnja agak kurang dibanding PB 5 dan PB 8, lebih disukai orang karena lebih enak rasanja, terutama djenis Shinta dan C4-63. Mendjadi pertanjaan apakah djenis-djenis ini mempunyai kwalitas protein jang lebih baik, disamping daja hasil tinggi dan tjiri-tjiri lain.

Penelitian ini ditudjukan untuk mentjari nilai gizi beras kelima varitas padi tersebut.