

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Potensi ikan di laut Indonesia sangatlah tinggi, sehingga ikan sangat mudah didapatkan sebagai salah satu pemenuh kebutuhan pangan. Sektor perikanan menjadi salah satu sektor sebagai sumber daya alam yang dapat diperbaharui, akan tetapi itu tidak menjadikan sumber daya alam yang bisa diperbarui ini akan selalu menghasilkan jika tidak dilakukan pengelolaan secara lestari dan berkelanjutan (Abriana *et al.*, 2020).

Ikan adalah salah satu bahan santapan yang sangat familiar bagi warga Indonesia, ikan mempunyai kelebihan berupa kandungan asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh (Fauziyah *et al.*, 2022). Daging ikan menjadi salah satu sumber protein hewani yang sangat potensial menjadi pemenuh kebutuhan protein karena kandungan gizi tinggi serta asam amino esensial yang bermanfaat bagi tubuh. Daging ikan memiliki kandungan kalori, lemak jenuh dan kolesterol yang rendah sehingga banyak orang mengkonsumsi daging ikan untuk makanan diet bagi penderita penyakit darah tinggi. Selain itu ikan juga mengandung omega-3 yang bermanfaat untuk peningkatan kemampuan fungsi otak dan pencegah penyakit jantung (Wodi *et al.*, 2019).

Sejalan dengan semakin meningkatnya kesejahteraan dan kualitas hidup masyarakat, tuntutan konsumen terhadap produk hasil perikanan yang siap santap, bercita rasa tinggi, menyehatkan dan bergizi semakin meningkat. Hal itu diiringi dengan perubahan gaya hidup dan pola konsumsi serta semakin beraneka ragamnya selera konsumen yang menuntut adanya diversifikasi produk baik jenis maupun penyajiannya, akan tetapi dalam pemenuhan kebutuhan produk pangan tersebut tidak semua kalangan masyarakat dapat menikmatinya dikarenakan harga yang terbilang mahal. Oleh karena itu, diperlukan diversifikasi produk pangan olahan yang memiliki bahan baku melimpah yang harganya murah tetapi tetap memiliki gizi yang tinggi (Mardiyati dan Amruddin, 2016).

Pengembangan diversifikasi olahan pangan lokal ditatap strategis dalam mendukung ketahanan pangan, terutama berkaitan dengan aspek promosi ketersediaan pangan yang bermacam-macam, penanggulangan permasalahan gizi serta pemberdayaan ekonomi warga berhubungan dengan penciptaan serta pengembangan usaha ekonomi produktif. Oleh sebab itu, perlu dicoba suatu usaha penganekaragaman produk lewat bermacam teknologi pengolahan hasil perikanan, sehingga menciptakan produk yang dapat diterima oleh semua kalangan masyarakat. Diversifikasi merupakan penganekaragaman tipe produk olahan hasil perikanan dari bahan baku yang belum maupun telah dimanfaatkan dengan memperhatikan faktor-faktor kualitas serta gizi, sebagai upaya peningkatan mengkonsumsi produk perikanan baik mutu ataupun kuantitas serta kenaikan nilai jual (Nursyirwani *et al.*, 2019). Berdasarkan hal tersebut maka perlu diupayakan pengolahan daging ikan menjadi produk olahan yang disukai oleh masyarakat. Salah satu produk olahan daging ikan adalah bakso ikan.

Bakso merupakan salah satu bentuk diversifikasi pengolahan hasil perikanan yang disukai oleh berbagai macam kalangan masyarakat. Bakso sangat digemari oleh masyarakat Indonesia karena harganya relatif murah sehingga mudah dijangkau oleh semua kalangan, anak-anak sampai dewasa banyak yang menyukai bakso. Bakso merupakan salah satu produk olahan yang terbuat dari daging lumat yang diberi macam-macam bumbu, tepung tapioka, dan bahan tambahan pangan yang diizinkan yang selanjutnya diproses dengan cara dihancurkan dagingnya, pembuatan adonan, pembentukan menjadi bola-bola, dan perebusan dalam air panas (Musttaqim *et al.*, 2016). Bakso ikan biasanya menggunakan ikan tenggiri sebagai bahan bakunya, namun ikan tersebut harganya cukup mahal sehingga perlu dicari alternatif ikan lain untuk menggantikan ikan tersebut. Salah satu jenis ikan yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan bakso yaitu ikan bandeng.

Ikan bandeng menjadi komoditas utama pada bidang budidaya ikan air payau yang tinggi akan kandungan gizi dan mayoritas masyarakat Indonesia menggemari ikan bandeng karena mempunyai rasa yang enak dan gurih. Menurut data statistik dari Kementerian Kelautan dan Perikanan tahun 2021, produksi ikan bandeng merupakan salah satu hasil perikanan budidaya yang paling banyak jumlahnya pada tahun 2021 dibandingkan dengan ikan mas, kakap, dan patin

sebesar 780.762, 80 ton, sedangkan di provinsi Banten produksi ikan bandeng sebesar 11.491,33 ton. Produksi ikan bandeng sangat melimpah namun belum dilakukan pengolahan yang maksimal untuk meningkatkan nilai jualnya (Kasmawati *et.all* 2022). Padahal ikan bandeng memiliki rasa yang enak, gurih serta harga yang murah atau terjangkau sehingga ikan bandeng berpotensi untuk dikembangkan sebagai bahan baku untuk produk olahan yang lebih bervariasi.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Ridloudin *et al.*, (2019) dengan menggunakan metode analisis Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) menyebutkan bahwa produk olahan ikan yang paling potensial untuk dikembangkan di Kota Serang adalah ikan bandeng olahan. Hal itu ditunjukkan pada hasil nilai Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) ikan bandeng olahan sebesar 411.287.168, hasil tersebut merupakan nilai terbesar daripada jenis olahan ikan lainnya. Ikan bandeng merupakan jenis ikan yang sangat digemari oleh masyarakat karena mempunyai kandungan gizi yang baik yakni kandungan protein tinggi. Setiap 100 gram daging bandeng terdapat kandungan: energi 129 kalori, 20 gram protein, kadar lemak 4,8 gram, kadar phosphor 150 mg, besi 20 mg, vitamin A 150 SI, vitamin B1: 0,05 m (Abriana *et al.*, 2020). Kandungan gizi yang tinggi yang terdapat pada ikan bandeng, menjadi peluang dan potensi yang besar untuk dijadikan sebagai produk olahan ikan yang bernilai tambah.

Kebutuhan tubuh akan protein bisa didapatkan dari sumber pangan hewani, salah satunya ialah udang rebon. Udang rebon sangat jarang dijual dalam kondisi segar. Walaupun harga udang rebon relatif lebih murah dibanding dengan bahan makanan sumber protein yang lain, namun udang rebon mempunyai gizi serta kandungan protein yang besar (Nursyirwani *et al.*, 2019). Udang rebon lebih dikenal sebagai terasi *shrimp* karena memang udang ini merupakan bahan baku utama pembuatan terasi. Udang rebon lebih gampang ditemui sebagai bahan seperti terasi atau sudah dikeringkan serta sangat jarang dijual dalam kondisi segar di pasaran.

Bahan yang bisa dipakai dalam pembuatan bakso sebagai penambah nilai gizi yaitu tepung udang rebon. Tepung udang rebon mempunyai gizi yang besar, terutama kandungan proteinnya sebanyak 59,4%. Keunggulan yang lain adalah tingginya kandungan asam amino glutamat yang mengindikasikan adanya

kemampuan yang bisa menaikkan rasa gurih, dan kaya akan fosfor serta kalsium (Suparmi *et al.*, 2021).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Suparmi *et al.*, (2021) menunjukkan nilai gizi dari makaroni dengan penambahan tepung udang rebon sebesar 21,59% protein, 7,47% kadar abu, 5,25% kadar lemak, dan karbohidrat sebesar 65,99%. Berdasarkan penelitian yang sebelumnya, penambahan tepung udang rebon dapat meningkatkan kandungan protein sebesar 7,81%, dan menurunkan kadar air mie basah sebesar 45,78% (Maghfiroh dan Halimah, 2022). Penambahan tepung udang rebon pada bakso ikan bandeng merupakan salah satu upaya diversifikasi produk sebagai inovasi baru guna meningkatkan kandungan mutu dan kualitas serta penilaian konsumen. Oleh sebab itu, diharapkan pembuatan bakso yang ditambahkan dengan tepung udang rebon bisa jadi alternatif warga mengkonsumsi makanan yang bergizi serta menyehatkan.

Produk bakso modifikasi dari ikan bandeng dan udang rebon akan menciptakan produk baru yang kaya akan kandungan gizi. Penerimaan suatu produk baru di kalangan masyarakat diperlukan penilaian awal terhadap penampakan, aroma, tekstur dan rasa melalui uji organoleptik. Uji organoleptik merupakan suatu cara penilaian dengan memanfaatkan panca indera manusia untuk mengamati tekstur, warna, bentuk, aroma, rasa suatu produk makanan, minuman ataupun obat yang berperan penting dalam pengembangan suatu produk (Fitriyono, 2014). Peneliti tertarik untuk membuat bakso ikan bandeng dengan penambahan tepung udang rebon sebesar 0%, 50% dan 75% karena penambahan tepung udang rebon akan berpengaruh terhadap kandungan gizi dan organoleptik bakso ikan bandeng. Pembuatan bakso ikan bandeng dengan penambahan tepung udang rebon ini diharapkan dapat diterima oleh konsumen dan upaya dalam diversifikasi makanan di Indonesia.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung udang rebon dengan formulasi berbeda terhadap kandungan gizi dan organoleptik pada bakso ikan bandeng (*Chanos chanos*)?

Fithri Nur'aini, 2023

PENAMBAHAN TEPUNG UDANG REBON TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAKSO IKAN BANDENG (*Chanos chanos*)

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2. Berapa penambahan tepung udang rebon terbaik terhadap kandungan gizi dan organoleptik bakso ikan bandeng (*Chanos chanos*)?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki tujuan penelitian yang merupakan jawaban dari rumusan masalah. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung udang rebon dengan formulasi berbeda terhadap kandungan gizi dan organoleptik pada bakso ikan bandeng (*Chanos chanos*).
2. Menentukan formulasi terbaik dari penambahan tepung udang rebon dengan konsentrasi berbeda terhadap kandungan gizi dan organoleptik pada bakso ikan bandeng (*Chanos chanos*).

1.4 Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat baik secara teoritis maupun secara praktis.

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan akademik sebagai pengetahuan tambahan dan bahan masukan atau sumber bacaan terkait penambahan tepung udang rebon terhadap kandungan gizi dan organoleptik bakso ikan bandeng (*Chanos chanos*).

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan serta pengalaman dalam bidang pengolahan hasil perikanan, meningkatkan dan memotivasi peneliti dalam bidang teknologi pangan yaitu pembuatan produk makanan.

b. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi peluang usaha bisnis dari produk makanan bakso ikan bandeng, terciptanya produk olahan hasil perikanan yang bernilai ekonomis dan bergizi, meningkatkan pemberdayagunaan hasil samping industri udang rebon (*value added*), dan

menambahkan wawasan masyarakat terhadap pembuatan bakso ikan bandeng dengan penambahan tepung udang rebon.

c. Bagi Pemerintah

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pemerintah Kota Serang dalam upaya meningkatkan diversifikasi olahan ikan bandeng yang sudah menjadi ciri khas kota Serang.