

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan komoditi perikanan yang kaya akan protein, asam amino esensial dan mudah dicerna sebab 90% nilai biologis ikan memiliki sedikit jaringan pengikat (Adwyah, 2008). Selain kaya akan protein, ikan juga terbilang relatif lebih terjangkau dibandingkan komoditi lain. Ikan tergolong cepat mengalami pengurangan mutu salah satu sebabnya karena kandungan air yang tinggi membuat daging ikan sangat rentan terkontaminasi bakteri pathogen dan mengalami kerusakan (Prado-Toledo, dkk., 2022).

Untuk mempertahankan kandungan ikan agar bertahan lebih lama, maka ikan perlu diolah dengan ditambahkan berbagai bahan baku tertentu untuk tetap menjaga kualitas dan membuat olahan ikan menjadi lebih awet, seperti dengan dilakukan diversifikasi hasil perikanan. Diversifikasi juga merupakan upaya dalam menurunkan tingkat kejenuhan pasar dan perencanaan nutrisi atau gizi pada masyarakat (Mahendra, 2021). Diversifikasi hasil perikanan termasuk salah satu upaya mempertahankan mutu produk pengolahan ikan dan juga untuk meningkatkan ketertarikan masyarakat untuk mengonsumsi ikan (Munawaroh dan Cahyani, 2018). Diversifikasi menjadi pengolahan yang beberapa kali direkomendasikan pada industri perikanan untuk dioptimalkan (Ghosh, 2015; Klein, dkk., 2019). Diversifikasi hasil perikanan memiliki berbagai macam cara pengolahan, salah satunya dengan membuat daging ikan menjadi gel ikan dan diberikan bumbu atau bahan baku tambahan sebagai pengawet dan memperkaya cita rasa, pempek menjadi salah satu bentuk produk lanjutan olahan gel ikan hasil diversifikasi.

Pempek adalah makan khas Sumatera Selatan yang berbentuk produk diversifikasi hasil perikanan. Pempek selain digemari oleh masyarakat Indonesia, pempek juga digemari oleh di berbagai mancanegara. Pempek tergolong sebagai olahan makanan berupa gel ikan sama seperti dengan otak-otak ataupun kamabako olahan dari Jepang. Pengolahan hasil perikanan yang berbentuk suatu gel protein homogen, bertekstur elastis, kenyal dan berwarna putih merupakan ciri dari

makanan pempek (Sugito dan Hayati, 2016). Pada umumnya pempek disandingkan dengan kuah atau cuko sebagai pelengkap ketika dihidangkan atau dimakan. Dua bahan utama pada Pempek yakni bahan dasar daging ikan yang dihaluskan atau gel ikan dan bahan tepung sebagai pengikat yang diberikan air, garam serta bumbu sebagai penguat cita rasa dan pengawet alami (Karneta, dkk., 2013).

Jenis bahan baku ikan yang biasanya digunakan dalam pembuatan pempek, yaitu ikan yang memiliki daging yang berwarna putih, memiliki aroma dan bercita rasa khusus atau khas seperti ikan belida dan ikan tenggiri. Bahan baku ikan yang awalnya digunakan pada pempek biasanya adalah ikan belida (*Notopterus* sp.), ikan tenggiri (*Scomberomorus guttatus*) dan ikan gabus (*Channa striata*). Namun, kelangkaan hasil penangkapan pada ikan belida serta ikan gabus menimbulkan keterhambatan pada produksi pempek (Ghufran, 2013). Ikan kuwe (*Caranx ignobilis*) juga dapat menjadi alternatif lain dalam bahan baku pada pempek karena memiliki daging berwarna putih dan tidak terdapat daging berwarna merah serta tekstur lembut yang dimiliki daging ikan kuwe (Kaliky, 2022).

Selain karena ikan kuwe memiliki kesesuaian menjadi alternatif pembuatan pempek, ikan kuwe menjadi alternatif bahan premium lain yang harga jualnya tidak berbeda jauh dari ikan belida dan ikan tenggiri sehingga produk yang dihasilkan tidak menurunkan autentikasi kualitas pempek. Harga yang dijual di pasar untuk ikan belida berkisar Rp80.000-Rp90.000/kg (Nugroho, dkk., 2020), ikan kuwe atau ikan bubara berkisar Rp40.000-Rp125.000/kg dan ikan tenggiri berkisar Rp50.000-Rp150.000/kg (Kainama, dkk., 2019). Dengan total produksi ikan kuwe di Indonesia pada tahun 2018 lebih tinggi dibandingkan total produksi ikan belida, yaitu 183.000,83 ton/tahun untuk total produksi ikan kuwe di Indonesia dan 13.174,52 ton/tahun untuk total produksi ikan belida di Indonesia (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2018).

Melalui Balai Perikanan Budidaya Laut (BPBL) Ambon, Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) berhasil menghasilkan ikan kuwe atau ikan bubara secara massal melalui budidaya sejak 2018 (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2018). Hal ini didukung dengan keunggulan pada ikan kuwe yaitu benih yang mudah dijumpai pada sekitar padang lamung dan hutan mangrove, tahan terhadap penyakit, memiliki pertumbuhan yang cepat, dan mampu beradaptasi terhadap

pakan dan perubahan lingkungan (Kainama, dkk., 2019). Oleh karenanya, ikan kuwe telah menjadi bagian dari komoditas favorit bagi pelaku budidaya KJA di Maluku dikarenakan ikan kuwe hanya membutuhkan 5-6 bulan untuk mencapai ukuran konsumsi dengan tingkat kelangsungan hidup hingga mencapai 90% dan memiliki harga jual yang terbilang tidak begitu fluktuatif bahkan pandemi Covid-19 yang terjadi beberapa tahun lalu tidak memberi pengaruh fluktuatif harga jual (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2021).

Ikan kuwe memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi pada ikan kuwe segar per 100-gram yakni 75,5 gram air, 14,7 gram protein, 2,4 gram lemak, 100 Kal energi, 90 miligram kalsium, 390,0 miligram kalium, 90 miligram fosfor, dan 390,0 miligram natrium. Tidak jauh berbeda dengan kandungan gizi pada ikan belida per 100 gram, yakni 79,2 gram air, 14,7 gram protein, 1,4 gram lemak, 80 Kal energi, 303 miligram kalsium, 356,0 miligram kalium, 315 miligram fosfor, dan 41 miligram natrium (Kementerian Kesehatan RI, 2017).

Bahan baku utama pada pempek selain daging ikan adalah tepung. Tepung pada bahan baku pempek berfungsi sebagai pengikat bahan, pengenyal dan mengatur tekstur daripada pempek itu sendiri. Tepung yang biasanya digunakan yaitu tepung sagu atau tepung tapioka dengan campuran sedikit tepung terigu. Tetapi tidak menutup kemungkinan untuk menggunakan bahan baku tepung jenis lain seperti tepung talas. Talas beneng (*Xanthosoma undipes*) pada wilayah Banten merupakan salah satu biodiversitas lokal yang berukuran mencapai 30 kg pada umur pertumbuhan 2 tahun dengan panjang sekitar 1,2-1,5 meter dan memiliki ciri khas talas yang berwarna kuning karena tanaman liar ini bertumbuh dengan mudah dan sangat cepat sehingga sering dianggap tanaman pengganggu (Rostianti, dkk., 2018). Tepung talas beneng memiliki kadar karbohidrat yang menyamai tepung terigu. Kadar pati dalam tepung talas beneng mencapai 84,96% (Rostianti, 2018). Hal ini tidak berbeda jauh dengan kadar pati dalam tepung terigu yang berkisar 78,36% (Balai Penelitian dan Konsultasi Industri, 2016). Tepung talas bersifat tidak berbau, tidak mempunyai rasa, berwarna putih, meningkatkan derajat pengembangan (Dedi, dkk., 1992). Kandungan gizi tepung talas per 100 gram, yakni 12,1 gram air, 5,7 gram protein, 0,6 gram lemak, 332 Kal energi, 12,2 gram serat, 59 miligram kalsium, 1404,0 miligram kalium, 302 miligram fosfor, dan 7

gram natrium (Kementerian Kesehatan RI, 2017).

Berdasarkan pemaparan sebelumnya maka peneliti hendak meneliti pempek berbahan dasar daging ikan kuwe dan penggunaan tepung talas beneng sebagai bahan tambahan untuk mempelajari dan mengetahui bagaimana pengaruh pada tingkat penerimaan pada segi tekstur, aroma, bentuk dan rasa serta gizi yang terkandung hingga menemukan formulasi terbaik. Terlebih minimnya penelitian produk diversifikasi hasil perikanan dengan penggunaan ikan kuwe dan tepung talas beneng.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

- a. Bagaimana tingkat kesukaan dan kandungan gizi produk pempek berbahan ikan kuwe dengan penambahan tepung talas beneng?
- b. Bagaimana pengaruh formulasi pempek berbahan ikan kuwe dengan penambahan tepung talas beneng yang sesuai?

1.3 Tujuan Penelitian

- a. Mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan gizi pada pempek ikan kuwe dengan penambahan tepung talas beneng.
- b. Mengetahui pengaruh formulasi pempek berbahan ikan kuwe dengan penambahan tepung talas beneng yang sesuai.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

- a. Dapat digunakan sebagai sumber informasi bagi peneliti terkait produk pempek, ikan kuwe dan tepung talas beneng.
- b. Dapat digunakan sebagai pengembangan wawasan untuk meningkatkan kreatifitas dalam berinovasi produk pengolahan hasil perikanan menggunakan makanan khas daerah.
- c. Dapat memberikan informasi untuk mengembangkan pengetahuan bagi pembaca.

1.4.2 Manfaat Praktis

- a. Bagi lembaga pendidikan, penelitian ini dapat digunakan dalam

meningkatkan beberapa ilmu pengetahuan mengenai produk pengolahan hasil perikanan.

- b. Bagi peneliti, penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan kajian ilmu pengetahuan dalam produk pengolahan hasil perikanan.

1.5 Struktur Organisasi Skripsi

Konsep sistematika pada penulisan skripsi sebagai acuan dan pedoman yang bertujuan untuk konten penulisan skripsi bisa menjadi lebih terarah. Skripsi ini secara konten dibagi menjadi 5 bab, adapun bagian dari struktur organisasinya adalah sebagai berikut:

- a. Bab I berisi pendahuluan yang terdiri dari latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi skripsi.
- b. Bab II berisikan deskripsi teoritik dari diversifikasi hasil perikanan, surimi, pempek, ikan kuwe, talas beneng, hasil penelitian yang relevan, kerangka berpikir dan hipotesis.
- c. Bab III berisikan metode penelitian yang terdiri dari desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian dan analisis data.
- d. Bab IV berisikan temuan dan pembahasan yang terdiri dari hasil pembuatan sampel pempek, analisis tingkat kesukaan (uji hedonik), analisis kimia (uji proksimat) dan analisis pengaruh formulasi.
- e. Bab V berisikan kesimpulan, implikasi dan rekomendasi berisikan kesimpulan dari hasil penelitian, implikasi dan rekomendasi bagi pengguna hasil penelitian atau bagi peneliti berikutnya yang berminat melakukan penelitian selanjutnya.