BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dimana hampir seluruh wilayahnya sebagian besar terdiri dari perairan. Perairan Indonesia sangat luas dibandingkan dengan negara-negara lain yang beragam jenis ikan maupun biota laut. Ikan hiu merupakan ikan yang banyak ditemukan di seluruh perairan samudera baik di daerah pantai hingga laut dalam serta ekosistem terumbu karang. (Zulfahmi *dkk.*, 2020) menjelaskan bahwa hiu merupakan salah satu jenis ikan yang berpotensi tercemar logam berat. Hal ini disebabkan karena hiu memiliki sebaran yang luas dan tergolong ke dalam konsumen tingkat tinggi pada jejaring makanan akuatik yang berumur panjang, selain itu juga hiu memiliki 116 spesies dari 25 famili hiu tercatat dan ditemukan laut Indonesia. Namun meningkatnya nilai kebutuhan pangan membuat berbagai produk pengolahan menjadi sangat diminati oleh pasar.

Produk ikan hiu menjadi salah satu produk pengolahan yang sangat berprospek pada permintaan pasar. Menurut (Zulfahmi *dkk.*, 2020) menjelaskan bahwa kadar amoniaknya yang tinggi menyebabkan daging ikan menjadi pusing, sehingga hanya diambil dan dimanfaatkan minyak atsirinya. Ikan hiu juga memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi diantaranya : kandungan air, fosfor, zat besi, protein sebesar 20,2 g, lemak 0,4 g, dan energi sebesar 84 kalori. Daging ikan hiu juga bermanfaat bagi kesehatan tubuh khususnya bagi orang yang sedang menjalankan rogam diet karena dapat mengurangi asupan kolesterol harian di dalam menu makanan (Nursanto *dkk.*, 2019).

Menjadikan nilai jual yang sangat rendah dibandingkan ikan lainnya. Salah satu inovasi baru yaitu produk dari ikan hiu yaitu dengan dijadikan surimi. Surimi (Sahoron *dkk.*, 2021) menjelaskan surimi merupakan produk antara (produk semi jadi) yang berupa lumatan daging ikan yang telah mengalami proses pencucian berulang kali, pengepresan, *food additive*, pengepakan dan pembekuan yang memiliki kemampuan untuk diolah menjadi berbagai macam produk melalui proses pemasakan. Adapun beberapa produk surimi yang bisa diolah yaitu sosis, kamaboko, bakso dan masih banyak lagi. Seiring berjalannya waktu dalam

pengembangan teknologi berbagai produk olahan ikan yang diminati dan disukai oleh masyarakat saat ini adalah bakso.

Bakso merupakan makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia yang menjadi menu makanan yang diminati berbagai kalangan baik anak kecil maupun orang dewasa. Teknik pengolahan bakso terdiri sangat-sangat sederhana yaitu adanya tambahan bahan tepung, dan daging yang diolah menjadi bakso. Bahan yang dapat digunakan merupakan bahan dari hasil daging, laut, dan hasil tanaman. Kualitas produk bakso akan sangat bagus apabila diolah dengan dengan baik. Bakso yang tidak diberi bahan pengawet tidak akan bertahan dengan waktu lama melainkan hanya bertahan hingga 12 jam. Didukung dengan pernyataan (Suharyanto *dkk.*, 2021) menjelaskan bahwa kualitas bakso yang merupakan produk hasil pengolahan daging perlu dilakukan pengolahan dengan baik dari standar formula yang menyehatkan konsumen.

Menurut penelitian (Alifah *dkk.*, 2019) menjelaskan bahwa sawi hijau sebagai bahan makanan sayuran mengandung zat-zat gizi yang cukup lengkap sehingga apabila dikonsumsi sangat baik untuk mempertahankan kesehatan tubuh. Maka dengan adanya penambahan konsentrasi sawi hijau dan tepung tapioka akan memberikan bakso ikan hiu menjadi produk olahan yang menjadi peluang pasar. Namun yang menjadi penentu bagusnya suatu produk bila didukung dengan adanya kualitas bahan. Sawi merupakan sayuran yang memiliki kandungan gizi antioksidan alpha-lipoic acid yang berguna atau bermanfaat bagi tubuh sebagai anti radikal bebas sedangkan tepung tapioka berguna sebagai bahan pengikat bakso. Bakso ikan surimi ikan hiu dengan penambahan konsentrasi sawi dan tepung tapioka dibuat untuk mengoptimalkan pemanfaatan hasil laut (ikan) sebagai salah satu bahan pangan bernilai gizi tinggi sehingga dapat dijadikan alternatif produk atau jajanan menarik, sehat, dan ekonomis. Berdasarkan latar belakang tersebut maka penelitian ini dilakukan untuk mendapatkan produk olahan bakso ikan hiu dengan penambahan konsentrasi sawi dan tepung tapioka melalui uji proksimat sehingga dapat mengetahui kandungan gizi pada bakso, layak dikonsumsi oleh khayalak umum dan bernilai ekonomis.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah disusun diatas, maka dapat di rumuskan

1. Bagaimana pengaruh penambahan konsentrasi sawi hijau dan tepung tapioka terhadap karakteristik kimia bakso ikan hiu.
2. Bagaimana menentukan kombinasi perlakuan yang baik terhadap karakteristik kimia bakso ikan hiu.

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi penambahan sawi hijau dan tepung tapioka terhadap karakteristik kimia bakso berbahan dasar ikan hiu.
2. Untuk mengetahui kombinasi Perlakuan yang memberikan karakteristik kimia bakso ikan hiu yang baik.

1.4 Manfaat

Setelah pelaksanaan dari tugas akhir ini di harapan memberikan manfaat sebagai berikut.

1. Dapat memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan tentang pengaruh penambahan konsentrasi sawi hijau dan tepung tapioka terhadap karakteristik kimia bakso berbahan dasar ikan hiu.
2. Mendapatkan informasi tentang kombinasi penambahan konsentrasi sawi hijau dan kadar tepung tapioka terhadap karakteristik kimia pada bakso ikan hiu.