

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki kawasan perairan yang sangat luas dan kaya akan potensi kelautan dan perikanan. Hampir seluruh masyarakat Indonesia sangat tergantung pada sumber daya ikan termasuk ikan-ikan bertulang rawan (hiu dan pari). Ikan hiu merupakan salah satu bahan baku yang cukup banyak digunakan yang bernilai komersial sangat tinggi dengan diolah menjadi sup sirip ikan hiu. Sup dari sirip ikan hiu ini menjadi salah satu makanan seafood khas Asia Timur yang paling mahal (Wallace, dkk. 2012). Ikan hiu juga dikomersialkan menjadi suplemen minyak ikan yang berasal dari organ hatinya yang memiliki kandungan vitamin A dan vitamin D (Hardiningsih, dkk. 2017).

Daging ikan hiu memiliki potensi untuk diolah menjadi produk yang bergizi karena kandungan proteinnya tinggi dan rendah lemak. Agustin, dkk. (2018), menyebutkan bahwa kandungan zat gizi daging ikan hiu terdiri dari air 73,6-79,6%, protein 16,3- 21,7%, lemak 0,1-0,3% , dan mineral 0,6-1,8%. Pemanfaatan daging ikan hiu masih terbatas dikarenakan aroma daging ikan hiu yang tidak enak yang berasal dari degradasi senyawa urea pada daging hiu, hal ini yang menjadi faktor penghambat konsumsi daging hiu. Tingginya kadar urea pada daging hiu dapat diminimalisasi dengan beberapa cara, seperti perendaman dalam garam, pencucian dengan air dingin berulang kali, perendaman dalam larutan asam (seperti pada larutan asam, cuka, dan jeruk nipis), dan pencucian urea pada daging (ozonisasi).

Pengolahan daging hiu menjadi surimi berguna untuk mengurangi tingginya kadar urea dalam daging. Menurut Matsumoto dan Naguchi (1991), pencucian merupakan salah satu tahapan pada pembuatan surimi yang bertujuan untuk meningkatkan kekuatan gel sehingga kandungan protein miofibril meningkat dan menurunkan jumlah protein sarkoplasma, selain itu pencucian juga dapat meningkatkan kualitas warna, meminimalisasi urea dan meningkatkan kualitas aroma produk. Surimi merupakan bahan baku untuk produk lanjutan (*fish jelly*) seperti bakso ikan.

Bakso memiliki sifat yang kenyal dan padat. Penambahan tepung tapioka sebagai bahan pengisi (*filler*) pada pembuatan bakso untuk memperbaiki sifat fisik, kimiawi, dan sensori pada produk, meningkatkan daya ikat air, serta mengurangi biaya produksi (Faturahman, dkk. 2018). Penggunaan tepung tapioka akan berpengaruh terhadap tekstur bakso yang dihasilkan. Penambahan sawi hijau pada pembuatan bakso berguna untuk memperbaiki citarasa serta menambah kandungan gizi bakso dan meningkatkan nilai ekonomis sawi hijau. Sawi hijau salah satu sayuran yang mudah dibudidayakan, harganya terjangkau, dan memiliki kandungan gizi tinggi yang bermanfaat bagi kesehatan, akan tetapi sawi hijau mudah mengalami penurunan nilai ekonomis dan gizi apabila tidak dilakukan pengolahan lebih lanjut karena umur simpan yang pendek. Kombinasi bakso ikan hiu yang ditambahkan sawi hijau dan penambahan tepung tapioka yang tepat diharapkan dapat memperbaiki karakteristik fisik dan sensoris, serta dapat berpotensi sebagai produk pangan yang bernilai gizi tinggi dari bakso ikan hiu yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas maka dapat diambil beberapa rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh penambahan sawi hijau dan tepung tapioka terhadap karakteristik fisik bakso ikan hiu?
2. Bagaimana pengaruh penambahan sawi hijau dan tepung tapioka terhadap karakteristik sensoris bakso ikan hiu?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan sawi hijau dan tepung tapioka terhadap karakteristik fisik bakso ikan hiu.
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan sawi hijau dan tepung tapioka terhadap karakteristik sensoris bakso ikan hiu

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan sawi hijau dan tepung tapioka pada pembuatan bakso ikan hiu terhadap karakteristik fisik dan sensoris.
2. Memberikan informasi mengenai proses pembuatan bakso berbahan dasar surimi ikan hiu.
3. Memberikan informasi mengenai pemanfaatan ikan hiu menjadi produk pangan lokal yang bergizi tinggi.