

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan sumber protein hewani yang potensial, dengan kandungan protein antara 15-24% tergantung jenis ikannya. Ikan merupakan bahan pangan yang dianjurkan untuk di konsumsi karena protein ikan disamping berfungsi sebagai bahan bakar dalam tubuh juga berfungsi sebagai zat pembangun dan pengatur (Winarno, 2004).

Produksi ikan di Indonesia sangat tinggi dan menunjukkan kecenderungan meningkat tiap tahunnya, produksi ikan tangkap di Jawa Timur mencapai 338.918, 362.624 dan 36.922 ton untuk tahun 2010, 2011 dan 2012 (Dinas Kelautan dan Perikanan, 2012). Berdasarkan data tersebut, produksi ikan di Indonesia memiliki potensi apabila dilakukan pengembangan atau diversifikasi. Produk hasil diversifikasi ikan diantaranya nuggets, sosis, komaboko, kerupuk dan bakso. Jenis ikan laut dengan komposisi lemak yang rendah dan protein yang tinggi serta bernilai ekonomis seperti ikan kuniran dan ikan kembung cukup potensial untuk dimanfaatkan menjadi produk diversifikasi ikan.

Pemanfaatan ikan kuniran dan ikan kembung pada penelitian ini lebih diarahkan pada pembuatan produk olahan bakso ikan. Bakso ikan dapat didefinisikan sebagai produk makanan berbentuk bulatan atau lain, yang diperoleh dari campuran daging ikan dengan kadar daging ikan tidak kurang dari 50% dan pati atau serealiala dengan atau tanpa penambahan bahan makanan yang diijinkan (BSN, 1995).

Konsumen umumnya menyukai bakso yang kompak dan kenyal, sehingga dibutuhkan bahan pengental dalam proses pembuatan bakso. Bahan pengental seperti boraks masih digunakan oleh sebagian produsen bakso karena dianggap lebih praktis dan ekonomis, namun penggunaan boraks dalam bahan makanan dilarang karena dapat membahayakan kesehatan. Oleh karena itu diperlukan bahan pengental lain yang diizinkan untuk menggantikan boraks. Salah satu bahan pengental yang dapat menggantikan boraks dan sampai sekarang penggunaannya tidak dilarang oleh Departemen Kesehatan RI adalah STPP

(*Sodium Tripolyphosphat*). *Sodium tripolyphosphat* merupakan bahan tambahan dalam pembuatan bakso yang dapat mengenyalkan bakso (Sunarlim, 1992). Koswara (2009), berpendapat bahwa *Sodium tripoliposphat* yang ditambahkan ke dalam adonan bakso dapat mencegah terbentuknya permukaan kasar dan rekahan pada bakso. Penambahan *Sodium tripolyphosphat* dalam proses pembuatan bakso dapat meningkatkan rendemen, kekerasan, kekenyalan dan kekompakan bakso (Elveira, 1988).

Berdasarkan hal diatas, perlu dilakukan upaya untuk mencari penggunaan konsentrasi *Sodium tripolyphosphat* yang paling optimal untuk mengenyalkan bakso ikan. Supaya bakso ikan yang dihasilkan memiliki sifat fisik dan organoleptik yang baik dan disukai oleh konsumen atau masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dapat ditarik beberapa rumusan masalah mengenai judul yang diambil yaitu sebagai berikut:

- a. Bagaimana pengaruh STPP (*Sodium Tripolyphosphat*) terhadap tekstur, rendemen, kadar air dan sifat organoleptik bakso ikan?
- b. Bagaimana pengaruh jenis ikan kuniran dan ikan kembung terhadap tekstur, rendemen, kadar air dan sifat organoleptik bakso ikan?
- c. Berapakah konsentrasi STPP (*Sodium Tripolyphosphat*) yang optimal untuk mengenyalkan bakso ikan?

1.3 Hipotesis

H₀ : 1 Konsentrasi STPP (*Sodium Tripoliposphat*) tidak berpengaruh terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ikan.

2 Jenis ikan kuniran dan ikan kembung tidak berpengaruh terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ikan.

H₁ : 1 Konsentrasi STPP (*Sodium Tripoliposphat*) berpengaruh terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ikan.

2 Jenis ikan kuniran dan ikan kembung berpengaruh terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ikan.

1.4 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini yaitu:

- a. Mengetahui pengaruh STPP (*Sodium Tripolyphosphat*) terhadap tekstur, rendemen, kadar air dan sifat organoleptik bakso ikan.
- b. Mengetahui pengaruh jenis ikan kuniran dan ikan kembung terhadap tekstur, rendemen, kadar air dan sifat organoleptik bakso ikan.
- c. Menentukan konsentrasi STPP (*Sodium Tripolyphosphat*) yang optimal untuk mengenyalkan bakso ikan.
- d. Menghitung analisis usaha bakso ikan berdasarkan perhitungan BEP (*Break Event Point*).

1.5 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

- a. Memberikan informasi tentang pengaruh STPP (*Sodium Tripolyphosphat*) terhadap tekstur, rendemen, kadar air dan sifat organoleptik bakso ikan.
- b. Memberikan informasi tentang pengaruh jenis ikan kuniran dan ikan kembung terhadap tekstur, rendemen, kadar air dan sifat organoleptik bakso ikan.
- c. Memberikan informasi tentang penggunaan konsentrasi STPP (*Sodium Tripolyphosphat*) yang optimal untuk mengenyalkan bakso ikan.
- d. Memberikan informasi tentang hasil analisis usaha bakso ikan berdasarkan perhitungan BEP (*Break Event Point*).