

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan merupakan salah satu produk pangan penting di Indonesia yang berperan sebagai sumber nutrisi esensial (Djunaidah 2017). Tingkat konsumsi pangan hewani penduduk Indonesia dari tahun ke tahun sebagian besar hampir 50% disumbang oleh produk perikanan (Virgantari et al. 2011). Namun demikian, meskipun Indonesia merupakan negara maritim dengan tiga perempat wilayahnya berupa laut dengan ketersediaan ikan yang melimpah tingkat konsumsi ikan di Indonesia masih tergolong rendah hal tersebut dapat dibuktikan dengan data yang didapatkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan bahwa jumlah konsumsi ikan nasional pada tahun 2021 sebesar 55,16 kg/kapita yang sudah jelas terlihat masih jauh dari target angka konsumsi ikan di tahun 2024 mendatang yaitu sebesar 62,5 kg/kapita. Data statistik KKP juga menyatakan bahwa Jawa Timur tidak termasuk dalam kategori 10 provinsi dengan tingkat konsumsi ikan tertinggi hal ini disebabkan karena Jawa Timur merupakan provinsi dengan tingkat konsumsi ikan paling rendah yaitu sebesar 42,45 kg/kapita dengan target konsumsi ikan 54 kg/kapita. Kepala Dinas Perikanan Lumajang juga menjelaskan pada tahun 2020 tingkat konsumsi ikan warga Lumajang per orang sebanyak 23 kg/tahun yang tentunya masih jauh dengan target konsumsi ikan Provinsi Jawa Timur sebanyak 45 kg/tahun sehingga perlu adanya inovasi produk hasil pengolahan perikanan untuk menarik minat konsumsi masyarakat terhadap ikan.

Ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta*) merupakan salah satu jenis ikan laut yang dapat dijadikan pilihan untuk produk olahan perikanan selain tinggi protein dan omega 3 pada tahun 2020 Dinas Peternakan, Perikanan dan Kelautan Kabupaten Jember juga mencatat jumlah produksi ikan kembung masih menempati peringkat terendah ke-4 dari produksi hasil laut lainnya dengan jumlah produksi 10,16 ton dan nilai produksi yang dihasilkan sebesar Rp. 101.600 menurut Nalendrya et al., (2016) ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta*) merupakan ikan

laut yang memiliki kandungan protein yang cukup tinggi sekitar 21,30%. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia juga mencatat bahwa ikan kembung memiliki protein dan omega 3 yang lebih tinggi dari ikan salmon yaitu berturut-turut sebesar 21,4 gram dan 2,6 gram sedangkan salmon memiliki kandungan protein sebesar 19,9 gram dan omega 3 sebesar 1,4 gram. Pengolahan daging ikan kembung sebagai bonggolan diharapkan dapat menjadi solusi untuk meningkatkan angka produksi ikan kembung Di Kota Jember

Produk hasil pengolahan perikanan yang kerap ditemui adalah sosis ikan (Anggraeni *et al.*, 2014) pempek ikan, serta otak-otak ikan. Bonggolan termasuk produk olahan perikanan yang masih jarang diketahui oleh masyarakat utamanya masyarakat Kota Jember. Bonggolan merupakan makanan ringan yang berasal dari Sidayu Gresik, terbuat dari daging ikan yang dilumatkan dan dicampur dengan bumbu. Bonggolan memiliki bentuk seperti bonggol pisang dengan panjang  $\pm 20$  cm dan berdiameter  $\pm 3$  cm sebagaimana yang telah dijelaskan oleh Muid *et al.*, (2021) bahwa bonggolan merupakan makanan khas Sidayu yang terbuat dari daging ikan yang dihaluskan dengan mesin giling dan kemudian dicampur tepung serta bumbu-bumbu lalu diaduk dengan mesin pengaduk kemudian dibentuk lonjong dengan diameter 3cm dan panjang 20cm.

Penelitian ini bertujuan untuk melakukan analisis lebih lanjut terkait pengaruh penambahan daging ikan kembung (*Rastrelliger kanagurta*) terhadap karakteristik sifat fisik dan sensori bonggolan sehingga dapat menghasilkan bonggolan dengan kualitas yang diterima oleh masyarakat.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Perlakuan terbaik mana dari variasi ikan kembung dalam pembuatan bonggolan yang dapat disukai oleh masyarakat ?.
2. Bagaimana pengaruh penambahan daging ikan kembung terhadap karakteristik sifat fisik bonggolan yang dihasilkan ?.

3. Bagaimana pengaruh penambahan daging ikan kembung terhadap karakteristik sensori bonggolan yang dihasilkan ?.

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah tercantum diatas, maka dapat diperoleh tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui perlakuan terbaik dari variasi ikan kembung dalam pembuatan bonggolan yang dapat disukai oleh masyarakat.
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan daging ikan kembung terhadap karakteristik sifat fisik bonggolan.
3. Untuk mengetahui pengaruh penambahan daging ikan kembung terhadap karakteristik sensori bonggolan.

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, dan tujuan diatas, maka hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat sebagai berikut :

1. Dapat memberikan tambahan ilmu pengetahuan mengenai diversifikasi olahan produk perikanan berbahan daging ikan kembung.
2. Dapat digunakan sebagai literatur untuk topik yang sama pada penelitian selanjutnya.