

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) mencatat, pada tahun 2022 produksi ikan di Indonesia mencapai 17,76 juta ton. Hal tersebut sangat menggambarkan bahwa negara Indonesia memiliki kekayaan alam yang melimpah terutama pada sektor perikanan. Akan tetapi, berdasarkan data Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), angka konsumsi ikan di Indonesia sebesar 56,48 kg/kapita pada tahun 2022. Hal tersebut tidak sebanding dengan angka produksi ikan di Indonesia sehingga diperlukan upaya agar angka konsumsi ikan di Indonesia meningkat.

Salah satu cara agar angka konsumsi ikan di Indonesia semakin meningkat adalah dengan mengolah hasil perikanan menjadi produk yang beragam, contohnya adalah otak-otak. Otak-otak merupakan modifikasi produk olahan antara bakso dan kamaboko (Nurjannah dkk, 2015). Menurut Dewi dan Asriyanti (2016), otak-otak adalah makanan yang terbuat dari ikan yang dicampur dengan tepung dan rempah-rempah, dibungkus dengan daun pisang dan disajikan dengan bumbu kacang yang gurih dan pedas. Salah satu ikan yang bisa dijadikan otak-otak adalah ikan tenggiri. Menurut Sonya (2019), ikan tenggiri memiliki daging yang tebal, teksturnya yang kenyal tetapi lembut serta rasanya yang gurih menjadi nilai tambah dalam pemanfaatannya sebagai bahan baku produk otak-otak ikan.

Otak-otak dikenal luas karena rasanya yang enak dan cara pengolahannya yang cukup sederhana. Otak-Otak diolah dengan cara dikukus, dipanggang, dan digoreng. Dalam pengolahan otak-otak, tepung tapioka sering digunakan sebagai bahan pengikat dan pengisi karena mengandung pati dan menjaga kestabilan emulsi, mengurangi penyusutan saat pemasakan, memberi warna cerah, meningkatkan kelenturan produk, membentuk struktur yang kompak dan menarik air ke dalam adonan (Ramlawati & Ramli, 2018), sehingga dapat mempengaruhi sifat sensori dan kandungan gizi produk yang dihasilkan.

Dalam penelitian ini untuk meningkatkan nilai gizi dapat dilakukan salah satunya adalah dengan menambahkan bahan pengisi lain, yaitu bahan pengisi

berbasis sayur-sayuran salah satunya adalah labu siam. Menurut USDA (2018) labu siam mengandung karbohidrat yang cukup (4,51 g/100 g), kandungan air yang tinggi (94,24 g/100 g), dan kandungan serat yang cukup (1,7 g/100 g).

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang otak-otak ikan tenggiri dengan substitusi labu siam. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh substitusi labu siam sebagai bahan pengisi otak-otak terhadap kandungan kimia yang meliputi kadar air, kadar protein, dan kadar serat, serta analisis sensori yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur pada otak-otak ikan tenggiri. Diharapkan dengan adanya penelitian ini dihasilkan otak-otak ikan tenggiri yang memiliki mutu yang baik serta dapat menambah kandungan nutrisi pada otak-otak.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan yang dapat dikembangkan yaitu:

1. Bagaimana pengaruh substitusi labu siam terhadap kandungan kimia (kadar air, kadar protein, dan kadar serat) pada otak-otak ikan tenggiri?
2. Bagaimana pengaruh substitusi labu siam terhadap karakteristik sensori otak-otak ikan tenggiri?
3. Manakah perlakuan terbaik dari formulasi otak-otak ikan tenggiri dengan substitusi labu siam?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi labu siam terhadap kandungan kimia (kadar air, kadar protein, dan kadar serat) pada otak-otak ikan tenggiri.
2. Untuk mengetahui pengaruh substitusi labu siam terhadap karakteristik sensori otak-otak ikan tenggiri.
3. Untuk mengetahui formulasi otak-otak ikan tenggiri dengan substitusi labu siam yang menjadi perlakuan terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu:

1. Memberikan informasi umum mengenai tahapan proses pembuatan otak-otak.
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh substitusi labu siam pada otak-otak ikan tenggiri.
3. Memberikan informasi mengenai formulasi substitusi labu siam pada otak-otak ikan tenggiri.