

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara kepulauan yang sebagian besar penduduknya tinggal di sepanjang pantai dan mendapatkan sebagian besar makanannya dari laut, termasuk ikan. Ikan merupakan sumber protein hewani terbesar kedua setelah susu, telur, dan daging. Ikan adalah produk laut yang mengandung lemak tak jenuh rantai panjang: Omega-3 (DHA) yang tidak ditemukan dalam produk hewani dan nabati dan Omega-6, yang berperan penting dalam pertumbuhan dan kesehatan. (Wahyuni, 2001 dalam Dewi *et al.*, 2018).

Ikan tongkol adalah salah satu jenis ikan laut yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Tingginya nilai finansial ikan tongkol menjadi harapan bagi tingkat kesejahteraan dan pendapatan ekonomi bagi nelayan Indonesia. Pada periode 2001-2011, jumlah produksi perikanan meningkatkan rata-rata 2,93% per tahun yaitu pada tahun 2001 sebanyak 4.276.720 ton menjadi 5.714.271 ton pada tahun 2011. Produksi ikan tongkol pada tahun 2001-2011 meningkat rata-rata per tahun sebesar 6,36% (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2012). Namun, ikan tongkol cepat mengalami kerusakan. Oleh karena itu, diperlukan pengolahan untuk meningkatkan pemanfaatannya, seperti menjadikannya sebagai produk bakso.

Bakso adalah produk makanan yang terbuat dari bahan utama daging yang dilumatkan, dicampur dengan bahan tambahan lainnya, dibentuk bulatan-bulatan, dan kemudian direbus (Koswara, 2009). Dalam SNI, banyak bakso dengan karakteristik yang berbeda-beda. Salah satunya adalah parameter yang digunakan oleh masyarakat umum untuk menentukan bagus atau tidaknya suatu item bakso dilihat dari tingkat kelenturannya. Kebanyakan orang menyukai bakso dengan permukaan yang kenyal dan bisa dilakukan tanpa bakso yang terlalu empuk dan terlalu keras. (Herlambang *et al.* 2019).

Penambahan tepung pada pembuatan bakso berfungsi sebagai bahan pengisi dan bahan pengikat pada adonan. Bahan pengisi pada bakso umumnya

menggunakan tepung tapioka, namun pada penelitian ini menggunakan tepung pati garut sebagai bahan pengisinya. Tepung pati garut merupakan salah satu jenis karbohidrat alami yang paling sempurna karena dapat mengental dua kali lebih tinggi dari tepung lainnya, membuatnya mudah dan mudah diproses sehingga sangat baik untuk penyerapan. (Windiharja, 2018).

Secara umum warna bakso cenderung pucat dan kurang menarik, sehingga pada penelitian kali ini dilakukan penambahan wortel di dalamnya. Selain dapat memperbaiki warna, penambahan wortel terhadap proses pembuatan bakso juga dapat meningkatkan cita rasa bakso dan menambah kandungan gizinya, karena wortel mengandung vitamin C, vitamin A, dan potasium. Kombinasi bakso ikan tongkol yang ditambahkan wortel dan tepung pati garut yang tepat diharapkan dapat memperbaiki sifat fisik dan sensoris, dan dapat berpotensi sebagai produk pangan yang bernilai gizi tinggi dari bakso ikan tongkol yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pengaruh penambahan wortel dan tepung pati garut terhadap karakteristik fisik bakso ikan tongkol?
2. Bagaimana pengaruh penambahan wortel dan tepung pati garut terhadap karakteristik sensoris bakso ikan tongkol?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan wortel dan tepung pati garut terhadap karakteristik fisik bakso ikan tongkol.
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan wortel dan tepung pati garut terhadap karakteristik sensoris bakso ikan tongkol.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan wortel dan tepung pati garut pada pembuatan bakso ikan tongkol terhadap karakteristik fisik dan sensoris.
2. Dapat Memberikan informasi mengenai pemanfaatan ikan tongkol menjadi produk pangan yang bernilai gizi tinggi.