

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pengembangan *soft skills* mahasiswa di lingkup Politeknik menjadi tanggung jawab Bidang Kemahasiswaan, yang pada tataran implementasi secara nasional dikoordinir oleh Badan Koordinasi Kemahasiswaan (BAKORMA) Politeknik se-indonesia, dengan tetap mempertanggungjawabkan luarnya kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi serta masyarakat. BAKORMA telah mewadahi implementasi pengembangan *soft skills* mahasiswa melalui penyelenggaraan kompetisi mahasiswa tingkat nasional pada berbagai bidang. Bentuk kompetisi yang diselenggarakan dalam 2 kategori, yaitu Kompetisi Inovasi Teknologi Bidang Pertanian (AITeC) dan Kontes Vokasi Bidang Pertanian (*Agricultural Vocation Skill Contest*). Secara umum AITeC (*Agricultural Innovation Technology Competition*) merupakan suatu ajang unjuk kemampuan mahasiswa di bidang pertanian dengan menekankan pada kemampuan dasar yang dilakukan seorang mahasiswa pada tahap pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam pencapaian standar kompetensi di dalam mengembangkan teknologi yang inovatif, sedangkan untuk Kontes Vokasi Bidang Pertanian yaitu dengan menekankan peningkatan keterampilan spesifik di bidang pertanian dalam arti luas dan berkreasi mengembangkan kompetensi inovatif untuk dapat meningkatkan efisiensi, produktivitas, kualitas pertanian yang berkelanjutan dengan tetap mengedepankan sisi sosial budaya pertanian dengan kearifan lokal Indonesia. Salah satu ajang perlombaan AITeC IV ini yaitu Teknik Pembuatan Bakso Ikan Tenggiri menggunakan teknik pengolahan dengan perebusan, waktu relatif singkat dan menghasilkan organoleptik yang baik dan higienis.

Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commerson*) merupakan produk pangan yang terbuat dari bahan utama daging yang dilumatkan dan dicampur dengan beberapa bahan (Azizah dkk., 2018). Produk berbentuk bulat ini diperoleh dari campuran daging ikan dan pati atau sereal dengan atau tanpa bahan tambahan

makanan yang diizinkan oleh Badan Standarisasi Nasional Indonesia (SNI). Bakso sangat populer di Indonesia dan banyak digemari oleh kalangan masyarakat dimulai dari anak-anak, dewasa hingga orang tua, terutama yang terbuat dari daging sapi, daging ayam dan daging ikan. Bakso memiliki rasa yang nikmat, nilai gizi yang tinggi, dapat disantap dalam segala suasana dan mudah diterima oleh semua orang. Ikan kembung memiliki ciri daging putih, kandungan aktin dan miosin tinggi, daging tebal, duri sedikit. Ikan tenggiri ini merupakan kelompok ikan laut pelagis yang memiliki aroma khas dan rasanya gurih sehingga salah satu alternatif pengolahan daging ikan ini untuk dijadikan bahan utama pembuatan bakso. Selain itu, ikan tenggiri juga banyak ditemukan di pasaran dan harganya yang relative murah (MI Badarudin., 2019).

Berdasarkan latar belakang diatas teknik pembuatan bakso ikan tenggiri pada *event* AITeC (*Agricultural Innovation Technology Competition*) dilakukan penambahan kapur sirih pada bakso ikan tenggiri. Kapur sirih ( $\text{CaOH}_2$ ) memiliki kandungan utama kalsium. Kalsium yaitu mineral yang amat sangat penting bagi manusia terutama sebagai pembentuk gigi dan tulang. Bahan tambahan yang digunakan pada pembuatan bakso harus kurang dari 50% dan memenuhi syarat tidak menyebabkan efek samping terhadap kesehatan (Azizah dkk., 2018). Sehingga tujuan penambahan kapur sirih pada pengolahan bakso untuk membantu menghasilkan tekstur bakso yang kenyal dan juga sebagai bahan pengawet alami yang bisa digunakan sehingga dapat memperpanjang umur masa simpan bakso.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan, sebagai berikut:

1. Bagaimana teknik pembuatan bakso ikan tenggiri yang baik?
2. Bagaimana sifat sensoris bakso ikan tenggiri?
3. Bagaimana uji lipat pada bakso ikan tenggiri yang dihasilkan?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan yang dapat diambil dari identifikasi rumusan masalah, sebagai berikut:

1. Mengetahui teknik pembuatan bakso ikan tenggiri dengan baik.
2. Mengetahui sifat sensoris bakso ikan tenggiri.
3. Mengetahui hasil uji lipat pada bakso ikan tenggiri.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang dapat diambil di akhir penelitian ini, sebagai berikut:

1. Memberikan informasi mengenai teknik pembuatan bakso ikan dengan penambahan kapur sirih.
2. Memberikan informasi mengenai hasil uji lipat dan sifat sensoris pada pembuatan bakso ikan tenggiri.