

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan sumber bahan pangan protein yang dibutuhkan oleh masyarakat serta bahan baku bagi industri pengolahan hasil perikanan. Tingginya jumlah produksi hasil tangkapan secara tidak langsung dapat meningkatkan kesejahteraan nelayan dan pendapatan pelabuhan perikanan serta pemerintah daerah. Salah satu daerah yang memiliki potensi perikanan yang cukup besar adalah Puger Kabupaten Jember, salah satu wilayah yang berbatasan dengan pantai selatan yaitu pesisir Puger. Menurut Badan Pusat Statistik (2020), pada tahun 2017 produksi ikan tongkol di Jember mencapai 627,91 ton, sedangkan pada tahun 2019 produksi ikan tongkol meningkat menjadi 2.784,85 ton. Jumlah produksi ikan tongkol yang melimpah dengan pemanfaatan serta kandungan khasiat terhadap ikan tongkol menyebabkan diperlukannya suatu inovasi pengembangan produk berbahan dasar ikan tongkol agar pemanfaatan ikan tongkol optimal. Salah satu inovasi pengembangan produk ikan tongkol yang belum pernah diteliti dan dikaji dapat dimanfaatkan sebagai bahan campuran pembuatan produk olahan makanan yaitu bakso ikan tongkol.

Bakso merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang sangat populer dan cukup digemari. Bakso di Indonesia umumnya berbahan baku daging sapi. Sebagaimana diketahui beberapa tahun terakhir ini terjadi kasus kelangkaan daging sapi, sehingga produsen harus membeli daging sapi impor. Hal tersebut mendorong penelitian untuk menghasilkan bakso dari daging lain, salah satunya daging ikan. Bakso ikan memiliki keunggulan karena mengandung protein yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan bakso dari daging sapi. Bakso yang terbuat dari daging ikan tergolong bakso sehat karena kandungan protein daging ikan sebesar 21,61%, sedangkan kandungan protein daging sapi sebanyak 18,8% (Muchtadi dkk., 2010). Ikan laut memiliki kandungan omega-3 yang lebih tinggi jika dibanding ikan air tawar. Kandungan omega-3 bermanfaat untuk menetralkan kelebihan kolesterol di dalam tubuh manusia (Atmaja, 2009).

Bahan utama pembuatan bakso adalah daging ikan yang dicampur dengan bumbu dan tepung, yang sering digunakan dalam industri pangan untuk mengikat air pada adonan. Bahan pengisi yang paling umum digunakan dalam pembuatan bakso adalah tepung tapioka, tetapi kandungan pati dari berbagai bahan diketahui bervariasi baik dalam jumlah pati maupun komposisi amilopektin dan amilosa. Jika digunakan sebagai pengisi bakso, tepung tapioka memiliki kekurangan, yaitu kandungan gizinya yang rendah (kandungan protein 0,5% dan lemak 0,3%). Selain itu, daya serap lemak tepung tapioka adalah 2,15 gram (Otegbayo et al., 2013). Tepung tapioka memiliki kandungan karbohidrat (pati) yang tinggi dan sangat kenyal.

Pengemulsi yang digunakan dalam pembuatan bakso ikan adalah telur, rumput laut, atau beberapa jenis tepung seperti tepung sagu, dan bahkan ada yang menambahkan boraks. Masalah utama adalah kurang stabil, memerlukan pengemulsi yang berfungsi ganda untuk membuat dan menstabilkan emulsi. Pengemulsi yang dapat digunakan berasal dari kacang – kacangan seperti biji kedelai dengan produknya berupa isolat protein kedelai (Republika, 2007). Isolat protein kedelai merupakan protein kedelai murni terbuat dari biji kedelai yang telah dihilangkan lemaknya sehingga sebagian besar komposisi didalamnya berupa protein. Isolat protein secara luas berguna untuk bahan fungsional atau nutrisi dalam berbagai jenis produk makanan terutama sosis, bakso, nugget, dan lain-lain. Penambahan isolat protein kedelai pada bakso ikan tongkol diharapkan dapat memperbaiki kualitas fisik maupun kimia dari bakso ikan tongkol yang terutama protein karena pada dasarnya ikan tongkol memiliki 2 jenis daging yaitu daging putih dan daging yang berwarna coklat kehitaman.

Oleh sebab itu, penelitian yang perlu dilakukan yaitu penambahan konsentrasi isolat protein kedelai yang berbeda terhadap bakso ikan tongkol penting dilakukan dan diharapkan dapat menentukan konsentrasi penambahan isolat protein kedelai yang tepat sehingga menghasilkan bakso ikan tongkol yang berkualitas dan bergizi tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang masalah yang telah dikemukakan diatas, dapat dilakukan identifikasi masalahnya yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi isolat protein kedelai terhadap karakteristik kimia bakso ikan tongkol?
2. Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi isolat protein kedelai terhadap karakteristik fisik bakso ikan tongkol?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi isolat protein kedelai terhadap karakteristik kimia bakso ikan tongkol.
2. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi isolat protein kedelai terhadap karakteristik fisik bakso ikan tongkol.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini diharapkan mempunyai kegunaan bagi mahasiswa, dapat dijadikan referensi pengetahuan tentang pengaruh penambahan isolat protein kedelai terhadap kualitas bakso ikan tongkol.
2. Bagi dunia industri pangan dapat dijadikan sebagai dasar pengembangan produk bakso ikan tongkol.