

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso merupakan salah satu makanan olahan yang banyak digemari masyarakat Indonesia mulai dari kalangan anak-anak hingga dewasa. Menurut Standar Nasional Indonesia (2014) Bakso merupakan olahan daging hewan ternak yang dicampur dengan tepung kanji dan bumbu, bisa ditambah bahan lain yang diperbolehkan, dibentuk bulat atau bentuk lain lalu dimasak. Di Indonesia, daging sapi adalah salah satu bahan baku yang umum dalam pembuatan bakso. Daging sapi mengandung 18,8 % protein sedangkan daging ikan memiliki kadar protein sebesar 25% (Aziza et al. 2015). Hal ini menunjukkan bahwa daging ikan dapat memenuhi kadar minimal protein daging yang dapat digunakan dalam pembuatan bakso.

Untuk meningkatkan nilai gizi pada bakso yaitu dengan menggunakan bahan baku ikan tongkol dalam proses produksinya. Ikan tuna, tongkol, dan cakalang (ikan TTC) merupakan jenis ikan ekonomis penting di Indonesia (Supriatna et al. 2014). Ikan tongkol (*Euthynus affinis*) adalah salah satu ikan laut yang kaya akan kandungan protein yaitu sekitar 26,2% dan hampir sama dengan ikan tuna yaitu 22,6 – 26,2 % (Novi et al., 2021) namun ikan tongkol memiliki harga yang lebih terjangkau. Pada tahun 2018 produksi ikan tongkol mencapai 1,118 ton dan pada tahun 2020 produksi ikan tongkol meningkat menjadi 1.945 ton (BPS, 2020). Hal ini menunjukkan bahwa produksi ikan tongkol sangat melimpah dan diperlukan sebuah inovasi dengan penggunaan bahan baku tersebut. Salah satu produk untuk upaya mengoptimalkan produksi ikan tongkol yaitu bakso ikan tongkol.

Menurut Saputro et al., (2023), Salah satu faktor yang perlu diperhatikan pada kualitas bakso yaitu kekenyalan. Kekenyalan bakso adalah salah satu komponen penting yang mempengaruhi kualitas bakso tersebut, dan dapat menjadi faktor utama dalam seberapa baik bakso diterima oleh konsumen. Bakso dengan tekstur kenyal memiliki rasa yang lebih baik daripada bakso yang kurang atau tidak kenyal. Kekenyalan bakso juga berhubungan dengan nilai gizi dan kualitas produk.

Bakso dengan kekenyalan yang tinggi biasanya dihasilkan dari proses pembuatan yang tepat dan bahan baku berkualitas tinggi.

Proses produksi bakso ikan tongkol, ada beberapa kesulitan yang dihadapi untuk memperoleh kualitas bakso yang diinginkan, baik dari segi rasa maupun segi tekstur. Salah satu faktor yang berdampak pada kualitas bakso adalah pemilihan bahan pengisi. Bahan pengisi yang biasa digunakan oleh industri yaitu tepung yang berfungsi sebagai pengikat air pada adonan. Tepung tapioka, tepung maizena, dan tepung sagu merupakan jenis tepung yang umum digunakan dalam industry pangan. Tepung sagu bisa menjadi pilihan alternatif karena kaya karbohidrat dan mengandung pati resisten yang baik untuk kesehatan, mirip serat makanan dan jumlahnya lebih banyak daripada sumber karbohidrat lain (Astuti et al.2023). Tepung sagu mengandung amilosa dan amilopektin dimana ketika dipanaskan, amilopektin akan menghasilkan larutan kental dan elastis yang cenderung tidak mengalami retrogradasi (kristalisasi kembali), sehingga membentuk tekstur yang lebih lembut, kenyal, dan elastis.

Pati sagu mengandung amilosa 27,4% dan amilopektin 72,6 % sedangkan amilosa tepung tapioka sebesar 12,28% dan amilopektin sebesar 72,61% sampai 87,71% (Fajjah et al. 2020). Tepung maizena memiliki kandungan amilopektin sebesar 74 – 76% dan amilosa sebesar 24 – 26% (Enrico,2014). Namun, penelitian utama menggunakan perbandingan tepung sagu dan tepung tapioka dalam pembuatan bakso ikan tongkol karena tepung sagu dan tepung tapioka memiliki kandungan pati yang hampir sama serta pemanfaatan tepung sagu yang masih kurang maksimal dalam pembuatan produk bakso.

Perbandingan antara pemanfaatan tepung sagu serta tepung tapioka diharapkan dapat menciptakan gel yang padat dan menghasilkan bakso ikan yang lebih lezat dan memiliki tekstur kenyal.. Untuk menemukan prosentase terbaik dalam menghasilkan bakso ikan tongkol yang baik perlu dilakukan penelitian ini. Penelitian bertujuan untuk diversifikasi bakso ikan berbahan baku ikan tongkol dengan penambahan tepung sagu.

1.2 Rumusan Masalah

Merujuk pada penjelasan di bagian latar belakang, masalah diidentifikasi adalah:

1. Bagaimana pengaruh dari perbandingan tepung sagu dan tepung tapioka terhadap kualitas bakso ikan tongkol?
2. Berapa prosentase terbaik perbandingan tepung sagu dan tepung tapioka pada bakso ikan tongkol?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, tujuan yang didapatkan yaitu:

1. Mengetahui pengaruh perbandingan tepung sagu dan tepung tapioka terhadap kualitas bakso ikan tongkol.
2. Mengetahui presentase terbaik perbandingan tepung sagu dan tepung tapioka terhadap kualitas bakso ikan tongkol paling baik.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat yaitu sebagai berikut:

1. Meningkatkan pemanfaatan tepung sagu sebagai bahan alternatif pembuatan produk pangan.
2. Memberikan informasi tentang pengaruh perbandingan tepung sagu dan tepung tapioka terhadap kualitas bakso ikan tongkol.