

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso merupakan salah satu jenis makanan yang sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang dewasa. Makanan ini digemari karena memiliki cita rasa yang lezat, tekstur kenyal, serta mudah ditemukan diberbagai tempat, mulai dari pedagang kaki lima hingga restoran. Menurut (Melia, *et al.*, 2010), bakso adalah produk pangan yang terbuat dari daging sebagai bahan utama yang melalui beberapa tahapan proses yaitu penghancuran daging, pembuatan dan pencampuran adonan, pencetakan, dan pemasakan. Bahan baku yang sering digunakan yaitu daging sapi. Namun bakso tidak hanya dibuat dari daging sapi tetapi juga dapat menggunakan daging ayam, itik, udang, maupun ikan.

Salah satu ikan yang dapat digunakan dalam pembuatan bakso adalah ikan swanggi. Keunggulan ikan swanggi yaitu sebagai ikan berprotein tinggi, kadar lemak yang rendah dan berdaging putih (Finayani *et al.*, 2020). Selain itu, ikan swanggi memiliki harga jual yang murah. Menurut Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur (2020) produksi ikan swanggi mencapai 12.681 ton. Melimpahnya potensi ikan swanggi tersebut maka dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku utama dalam pembuatan bakso ikan dalam meningkatkan diversifikasi produk hasil perikanan.

Bakso ikan adalah produk olahan yang dibuat berbentuk bulatan yang terbuat dari daging ikan, kemudian mencampurnya dengan bumbu-bumbu, tepung dan bahan tambahan lainnya untuk memperoleh tekstur kenyal, dan cita rasa yang lezat (Muttaqin *et al.*, 2016). Sifat properties bakso tersebut dipengaruhi oleh bahan pencampur yang digunakan. Selain itu, faktor yang dapat mempengaruhi kualitas bakso yaitu kandungan protein. Protein dalam ikan memiliki sifat fungsional yaitu sifat mengikat air dan lemak, serta sebagai pengemulsi. Daging ikan memiliki sifat tekstur daging yang lembut, warna daging putih tergantung spesies dan jenis ototnya, serta bau khas ikan. Selama ini dalam pembuatan bakso

ikan menggunakan bahan filler bakso yaitu tepung tapioka, tepung sagu, tepung terigu dan tepung maizena. Sedangkan bahan binder bakso yang digunakan yaitu isolat protein kedelai dan gluten. Bakso ikan dapat digunakan bahan baku surimi maupun daging ikan.

Surimi adalah produk setengah jadi berupa daging lumatan yang telah dicuci dengan air dingin berulang kali, untuk menghilangkan protein yang larut dalam air, lemak, dan darah, sehingga protein miofibril yang berperan penting dalam pembentukan gel menjadi lebih terkonsentrasi dan meningkatkan kemampuan gelasnya. Surimi diolah dengan memanfaatkan karakteristik protein seperti kemampuan mengemulsi, sehingga menghasilkan tekstur kenyal dan tidak mempunyai bau dan rasa. Daging ikan adalah bagian otot pada tubuh ikan yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan, yang kaya protein tinggi, mengandung asam lemak omega-3, vitamin dan mineral. Bakso memiliki karakteristik yaitu tekstur kenyal, elastis, dan kompak. Namun bakso ikan memiliki aroma dan rasa yang amis, serta warna yang cenderung putih pucat sehingga kurang menarik dan daya terima konsumen yang berkurang. Menurut (Winarno, 2004), menyatakan bahwa salah satu faktor yang dapat mempengaruhi penerimaan panelis terhadap produk pangan adalah kenampakan visual yaitu terutama warna yang berperan dalam menentukan kualitas suatu produk. Salah satu bahan yang dapat digunakan adalah edamame.

Edamame merupakan sejenis kedelai (*Glycine max (L) Merril*) sayuran berwarna hijau yang berasal dari Jepang. Edamame memiliki potensi ekspor yang sangat besar salah satunya penghasil di Indonesia yaitu daerah Jember. Kabupaten Jember dikenal sebagai penghasil produksi yang cukup tinggi per hektar bisa mencapai 10-12 ton dan mempunyai kapasitas yang cukup baik di sektor pertanian. Edamame dalam 100g biji mengandung 582 kkal, protein 11,4 g, karbohidrat 7,4 g, lemak 6,6 g, vitamin A 100 mg, B1 0,27 mg, B2 0,14 mg, B3 1 mg dan vitamin C 27. Edamame diolah menjadi pasta tujuannya untuk memudahkan pencampuran, lebih mudah dihomogenkan, mempertahankan warna, dan rasa serta dapat memperbaiki tekstur. Bakso yang dicampur edamame memiliki keunggulan yaitu dapat memberikan warna hijau. Pembuatan bakso ikan

dengan substitusi edamame bertujuan untuk mengetahui sifat fisik, kimia dan sensori pada produk serta dapat mempengaruhi terhadap daya terima panelis baik dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah penggunaan surimi dan daging ikan berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia dan sensoris bakso ikan?
2. Apakah substitusi edamame dapat berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia dan sensoris bakso ikan?
3. Apakah penggunaan surimi dan daging ikan dengan substitusi pasta edamame berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia, sensoris dan mencari perlakuan terbaik pada bakso ikan?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penggunaan surimi dan daging ikan terhadap sifat fisik, kimia dan sensoris bakso ikan.
2. Mengetahui pengaruh substitusi pasta edamame terhadap sifat fisik, kimia dan sensoris bakso ikan.
3. Mengetahui pengaruh penggunaan surimi dan daging ikan dengan substitusi pasta edamame dan mencari perlakuan terbaik pada bakso ikan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh substitusi pasta edamame pada pembuatan bakso ikan.
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh surimi dan daging ikan pada pembuatan bakso ikan.
3. Pemanfaatan ikan sebagai diversifikasi produk pangan.