

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bakso ikan merupakan produk olahan perikanan yang semakin diminati oleh masyarakat karena memiliki kandungan protein yang tinggi, rendah lemak, serta tekstur yang lebih lembut. Bakso merupakan produk olahan daging yang telah dihaluskan, dicampur dengan bumbu dan tepung, adonan dibentuk menjadi bola-bola berukuran kecil, lalu dimasak dengan cara perebusan dalam air panas hingga matang (Montolalu et al., 2013). Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2020–2023, tingkat konsumsi kalori dan protein dari ikan terus mengalami peningkatan setiap tahunnya. Hal ini menunjukkan bahwa potensi pasar produk olahan ikan, seperti bakso ikan, sangat besar, namun salah satu tantangan dalam produksi bakso ikan adalah tekstur yang kurang kenyal dibandingkan dengan bakso daging, sehingga memerlukan inovasi formulasi agar lebih disukai konsumen.

Salah satu inovasi yang dapat diterapkan dalam pembuatan bakso ikan adalah dengan menambahkan edamame. Edamame merupakan kedelai muda yang mengandung protein nabati, serat pangan, isoflavon dan antioksidan. Penambahan edamame menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan kualitas organoleptik dan nilai gizi produk. Warna hijau alami dari edamame memberikan tampilan yang lebih menarik. Meskipun penambahan edamame dapat meningkatkan nilai gizi dan warna produk, namun kandungan serat dan lemak nabati dapat mengganggu pembentukan jaringan gel protein ikan, sehingga menyebabkan penurunan kekenyalan bakso. Penambahan bahan yang diperlukan untuk menjaga kualitas bakso ikan dengan edamame yaitu putih telur dan STPP

Permasalahan utama dalam formulasi bakso ikan dengan edamame adalah menentukan bahan tambahan yang diperlukan untuk menjaga kualitas produk. Faktor utama yang berpengaruh dalam pembuatan bakso ikan adalah penggunaan putih telur sebagai bahan pengikat dan *Sodium Tripolyphosphate* (STPP) sebagai bahan pengental. Kedua bahan ini berperan penting dalam memastikan bakso memiliki tekstur yang kenyal, namun belum diketahui secara pasti berapa persentase yang paling sesuai dalam formulasi bakso ikan dengan edamame.

Jumlah putih telur yang digunakan dalam pembuatan bakso ikan harus ditentukan secara tepat. Jika jumlah putih telur terlalu sedikit, maka bakso akan sulit mengikat sehingga teksturnya mudah hancur. Sebaliknya, penggunaan putih telur yang berlebihan dapat menghasilkan tekstur bakso yang terlalu padat dan keras, sehingga menurunkan daya terima konsumen.

Penggunaan STPP harus dalam jumlah yang seimbang. Jika kadar STPP terlalu rendah, maka bakso ikan akan kehilangan kekenyalannya dan teksturnya menjadi kurang elastis, namun jika terlalu banyak STPP ditambahkan, maka bakso ikan dapat mengalami perubahan rasa yang tidak diinginkan serta memberikan sensasi getir yang dapat mengurangi kualitas sensoris produk.

Berdasarkan uraian kajian diatas diatas, perlu mencari perbandingan persentase antara putih telur dan STPP pada bakso ikan dengan edamame untuk mendapatkan bakso ikan dengan yang memiliki kualitas, tekstur yang baik, cita rasa yang enak, serta diterima oleh konsumen.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh persentase putih telur terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik bakso ikan dengan edamame.
2. Bagaimana pengaruh persentase penggunaan STPP terhadap sifat kimia fisik dan organoleptik bakso ikan dengan edamame.
3. Bagaimana pengaruh kombinasi persentase putih telur dengan STPP terhadap sifat kimia dan fisik dan organoleptik bakso ikan dengan edamame.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh putih telur terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik bakso ikan dengan edamame.
2. Mengetahui pengaruh STPP terhadap terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik bakso ikan dengan edamame
3. Mengetahui pengaruh kombinasi persen putih telur dengan STPP terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik bakso ikan dengan edamame

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Memberikan pemahaman mengenai pengaruh putih telur dan STPP terhadap sifat kimia, fisik, dan organoleptik bakso ikan dengan edamame.
2. Menjadi acuan bagi industri pengolahan ikan dalam mengembangkan produk bakso ikan yang lebih berkualitas, baik dari segi tekstur, rasa, maupun daya tahan produk.