

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan dan produk - produk perikanan merupakan bahan pangan sumber protein hewani yang relatif murah harganya dibandingkan dengan sumber – sumber protein lainnya seperti daging sapi, daging ayam, susu, dan telur, tetapi ikan merupakan bahan pangan yang sangat mudah rusak sehingga memerlukan penanganan khusus untuk mempertahankan mutunya (Anjarsari, 2010). Selain itu ikan dikenal sebagai sumber vitamin A yang utama serta berbagai mineral yang diperlukan oleh tubuh manusia. Oleh karena itu ikan sangat diharapkan menjadi sumber zat gizi (protein, lemak, vitamin dan mineral) untuk meningkatkan status gizi dan kesehatan masyarakat. Salah satu jenis ikan yang kaya akan gizinya adalah ikan lele.

Produktivitas budidaya ikan lele dumbo tingkat nasional mengalami peningkatan yang sangat baik. Menurut (Purnawanti, 2015) peningkatan produktivitas ikan lele dumbo yaitu 242.811 ton pada tahun 2010 meningkat menjadi 900.000 ton pada tahun 2014. Menurut Kementrian Kelautan dan Perikanan (DJPB) 2014 menunjukkan bahwa produksi komoditas ikan lele pada tahun 2010-2014 berturut – turut 242.811 ton, 337.577 ton, 441.217 ton dan angka sementara yang dipublikasikan produksi lele dari hasil budidaya sekitar 840 ton pada tahun 2014. Potensi budidaya ikan lele sangat besar namun pemanfaatnya belum optimal. Salah satu alternatif pengolahan ikan lele adalah dengan proses pembuatan sosis ikan.

Sosis ikan merupakan produk daging giling yang bersifat kenyal dan berbentuk silinder dengan pembungkus khusus (*casing*). Pada umumnya sosis dibuat dari daging sapi, tetapi sosis juga bisa dibuat dari daging ikan. Sosis ikan belum banyak dikenal masyarakat Indonesia. Pada dasarnya, hampir semua jenis ikan dapat dimanfaatkan untuk membuat sosis, seperti ikan tuna, ikan lemuru, ikan tongkol dan ikan remang (Waridi, 2004).

Kelemahan dari sosis ikan lele adalah teksturnya yang lembek karena struktur daging ikan lele berbeda dengan struktur daging sapi dan kandungan lemaknya yang lebih rendah dibandingkan dengan daging sapi. Tekstur sosis dapat diperbaiki dengan penambahan bahan pengikat dan bahan pengisi.

Bahana pengisi yang ditambahkan kedalam pembuatan sosis terdiri dari tepung - tepungan yang mempunyai kandungan pati yang tinggi, namun kandungan proteinnya rendah. Bahan pengisi mempunyai kemampuan untuk mengikat sejumlah besar air, namun kemampuan emulsifikasinya rendah (Albert dkk, 2001). Bahan pengisi yang umum digunakan dalam pembuatan sosis adalah tepung sereal, ekstrak pati, dan sirup jagung atau padatnya. Selain jenis bahan pengisi tersebut, pasta ubi jalar ungu juga mampu berperan sebagai bahan pengisi dalam pembuatan sosis karena memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi dan kadar proteinnya rendah sehingga mempunyai kemampuan untuk mengikat air, tetapi tidak berperan dalam mengemulsi lemak. Adapun bahan yang mampu berperan untuk mengemulsikan lemak adalah bahan pengikat sehingga tekstur yang dihasilkan akan lebih baik.

Bahan pengikat yang sering digunakan adalah susu skim, isolat protein dan gluten. Ketiga bahan tersebut memiliki kemampuan untuk memperbaiki tekstur sosis karena bahan yang paling dibutuhkan dalam proses pengolahan daging menjadi sosis adalah proses emulsi yang membutuhkan kandungan protein lebih tinggi. Bahan pengikat tersebut memiliki kandungan protein 89 – 90% per berat keringnya.

Pasta ubi jalar ungu mengandung senyawa antosianin yang tinggi sehingga selain dijadikan sebagai bahan pengisi pembuatan sosis juga dapat berperan sebagai pewarna alami pada sosis sehingga sosis yang ditambahkan dengan pasta ubi jalar ungu ini dapat dijadikan sebagai produk diversifikasi olahan sosis ikan.

Untuk itu, perlu dilakukan penelitian mengenai penambahan pasta ubi jalar ungu dan penggunaan berbagai jenis bahan pengikat untuk mengetahui karakteristik sosis ikan lele yang dihasilkan, dengan demikian diharapkan dengan penelitian ini didapatkan kualitas dan stabilitas emulsi yang paling baik dalam

pembuatan sosis ikan lele dan mampu menghasilkan produk diversifikasi pada olahan sosis ikan lele yang kaya akan nutrisi yang bisa diterima oleh masyarakat

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Apakah penambahan pasta ubi jalar ungu mempunyai pengaruh terhadap karakteristik sosis ikan lele?
2. Apakah penggunaan jenis bahan pengikat mempunyai pengaruh terhadap karakteristik sosis ikan lele?
3. Apakah penambahan pasta ubi jalar ungu dan penggunaan jenis bahan pengikat berpengaruh terhadap karakteristik sosis ikan lele?

1.3 Hipotesis

Adapun Hipotesis dari penelitian ini adalah :

- HO : Penambahan pasta ubi jalar ungu dan penggunaan berbagai jenis bahan pengikat tidak berpengaruh terhadap karakteristik sosis ikan lele
- HI : Penambahan pasta ubi jalar ungu dan penggunaan berbagai jenis bahan pengikat berpengaruh terhadap karakteristik sosis ikan lele

1.4 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan pasta ubi jalar ungu terhadap karakteristik sosis ikan lele.
2. Mengetahui pengaruh penggunaan jenis bahan pengikat terhadap karakteristik sosis ikan lele.
3. Mengetahui pengaruh penambahan pasta ubi jalar ungu dan penggunaan jenis bahan pengikat terhadap karakteristik sosis ikan lele.
4. Menghitung analisis usaha sosis ikan berdasarkan perhitungan BEP (*Break Event Point*)

1.5 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yakni sebagai berikut :

1. Memberikan sarana informasi kepada masyarakat mengenai rekomendasi penambahan pasta ubi jalar ungu dan penggunaan jenis bahan pengikat yang paling baik untuk menghasilkan produk diversifikasi dari sosis ikan.
2. Memberikan informasi tentang pengaruh penambahan pasta ubi jalar ungu terhadap karakteristik sosis ikan.
3. Memberikan informasi tentang penggunaan jenis bahan pengikat manakah yang paling baik digunakan untuk pembuatan sosis ikan.
4. Memberikan informasi tentang hasil analisis usaha sosis ikan berdasarkan perhitungan BEP (*Break Event Point*)