

BAB. 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso merupakan salah satu jenis makanan yang termasuk dalam produk olahan berbentuk bola dengan bahan dasar tepung. Dalam pembuatan Produk ini, sebagai sumber proteinnya. Seiring berjalannya waktu, bakso sudah sering dikombinasikan dengan bahan lainnya sehingga para penggemar bakso bisa mencicipi berbagai rasa dari setiap bahan yang berbeda. Bakso ini sering dijumpai dengan berbagai modifikasi dari bahan dasar, bentuk hingga ukurannya (Andhikawati dkk., 2022). Salah satu jenis bakso di pasaran yaitu jenis bakso ikan.

Bakso ikan adalah makanan olahan berbahan dasar daging ikan yang digiling halus, kemudian dicampur dengan tepung (biasanya tepung tapioka atau sagu), bumbu, dan bahan tambahan lain, lalu dibentuk bulat dan direbus hingga matang. Secara umum, bakso ikan memiliki kandungan asam amino yang baik serta kandungan protein yang lebih tinggi apabila dibandingkan dengan bakso yang terbuat dari daging merah seperti sapi atau ayam, serta menjadi sumber omega-3 dan mineral yang berasal dari ikan (Tampubolon dkk., 2025). Salah satu jenis ikan yang digunakan untuk pembuatan bakso adalah ikan tenggiri. Ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) adalah salah satu jenis ikan yang sangat disukai oleh masyarakat, karena jenis ikan ini mudah ditemukan di pasar dan memiliki harga yang relatif terjangkau (Sari dkk., 2025).

Bakso ikan merupakan makanan yang sudah biasa dikonsumsi oleh masyarakat karena harganya yang cukup terjangkau dan sesuai dengan selera banyak orang. Kandungan serat pangan pada bakso ikan tergolong rendah karena sumber serat pangan hanya terdapat pada bahan pangan nabati (Putra, 2019). Oleh karena itu, untuk meningkatkan nilai gizi dan kandungan serat pada bakso ikan tenggiri perlu dilakukan dengan penambahan bahan lain selain tepung tapioka, yaitu dengan menambahkan serat dari bahan nabati berupa karagenan dan daun katuk.

Penambahan daun katuk memberikan keuntungan gizi yang meliputi hampir 7% protein, 19% serat kasar, serta vitamin K, A (beta-karotena), B, dan C, Mineral yang terdapat dalam daun katuk termasuk kalsium (hingga 2,8%), besi, kalium,

fosfor, dan magnesium (Mulyati dkk., 2024). Sedangkan *Kappaphycus alvarezii* merupakan salah satu jenis rumput laut penghasil karagenan, jenis karagenan yang dihasilkan yaitu kappa karagenan. Rumput laut diketahui sebagai sumber serat pangan sebesar 78,94%. Rumput laut memiliki kandungan serat pangan (dietary fiber) sangat tinggi, selain itu rumput laut juga kaya akan nutrisi esensial, seperti enzim, asam nukleat, asam amino, mikro dan makro mineral serta vitamin. Kandungan gizi rumput laut dapat meningkatkan fungsi pertahanan tubuh, memperbaiki sistem peredaran darah dan sistem pencernaan. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan daun katuk dan substitusi karagenan terhadap karakteristik kimia dan sensori pada bakso ikan tenggiri.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka diambil rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh substitusi karagenan dan penambahan daun katuk dan karagenan terhadap karakteristik kimia bakso ikan tenggiri?
2. Bagaimana pengaruh penambahan tepung daun katuk dan karagenan terhadap karakteristik sensori bakso ikan tenggiri?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi karagenan dan penambahan tepung daun katuk terhadap sifat kimia bakso ikan tenggiri.
2. Untuk mengetahui pengaruh substitusi karagenan dan penambahan daun katuk terhadap karakteristik sensoris bakso ikan tenggiri.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh substitusi karagenan dan penambahan daun katuk.
2. Memberikan informasi mengenai hasil karakteristik kimia dan sifat sensoris pada pengaruh substitusi karagenan dan penambahan tepung daun katuk terhadap pembuatan bakso ikan tenggiri.