

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso ikan merupakan salah satu produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan yang dihaluskan (surimi) dan dicampur dengan bahan pengikat seperti tepung tapioka, air, garam, serta bumbu, kemudian dibentuk bulat dan dimasak melalui proses perebusan (Djoko dkk., 2023). Bakso ikan dikenal sebagai produk yang memiliki kandungan protein tinggi, tekstur kenyal, warna cerah, dan cita rasa khas akibat proses pembentukan gel protein miofibril selama pemanasan. Selain memiliki nilai gizi yang tinggi dan mudah diterima oleh konsumen, bakso ikan juga berpotensi dikembangkan melalui fortifikasi bahan alami untuk meningkatkan mutu gizi dan karakteristik fungsionalnya (Andani dkk., 2023).

Salah satu jenis ikan yang banyak digunakan sebagai bahan baku bakso adalah ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*). Ikan tenggiri memiliki daging berwarna putih, tekstur padat, kandungan protein yang tinggi, serta kemampuan pembentukan gel yang baik sehingga menghasilkan bakso dengan tekstur kenyal dan elastis (Badarudin, 2020). Selain itu, ikan tenggiri memiliki aroma yang tidak terlalu amis dan cita rasa yang lebih disukai dibandingkan beberapa jenis ikan laut lainnya sehingga banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku bakso, surimi, dan produk olahan ikan lainnya (Poernomo dkk., 2014). Tingginya ketersediaan ikan tenggiri di berbagai wilayah perairan Indonesia juga menjadikan ikan ini sebagai komoditas yang potensial untuk dikembangkan menjadi berbagai produk pangan olahan (Fardillah dkk., 2024).

Meskipun bakso ikan memiliki kandungan protein yang tinggi, produk ini umumnya masih memiliki kandungan serat pangan yang rendah karena bahan bakunya berasal dari daging ikan dan tepung tapioka yang secara alami hampir tidak mengandung serat pangan (Cangara dkk., 2023). Rendahnya kandungan serat tersebut menyebabkan nilai gizi bakso ikan belum optimal, sehingga diperlukan

upaya fortifikasi menggunakan bahan alami yang kaya serat dan memiliki nilai gizi tinggi.

Salah satu bahan yang berpotensi digunakan adalah daun katuk (*Sauropus androgynus*). Daun katuk merupakan tanaman sayuran yang mengandung protein nabati, serat pangan, vitamin A, B kompleks, C, dan K, mineral seperti kalsium dan zat besi, serta senyawa fitokimia seperti flavonoid, alkaloid, saponin, dan tanin yang bermanfaat bagi kesehatan (Santoso dkk., 2018). Penambahan daun katuk pada produk olahan pangan dilaporkan dapat meningkatkan kandungan serat, protein, aktivitas antioksidan, serta memperbaiki nilai gizi produk sehingga berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan fortifikasi alami pada bakso ikan (Mulyati dkk., 2024). Selain meningkatkan karakteristik kimia produk, penggunaan daun katuk diharapkan dapat menghasilkan bakso ikan yang memiliki nilai gizi lebih seimbang tanpa menghilangkan karakteristik utama produk berbasis ikan (Sari dkk., 2021).

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian mengenai karakteristik kimia dan sensori bakso ikan tenggiri dengan penambahan daun katuk perlu dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan daun katuk terhadap kadar protein, kadar serat, kadar abu, serta karakteristik sensori yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi alternatif pengembangan bakso ikan sebagai produk pangan bergizi dengan memanfaatkan daun katuk sebagai bahan fortifikasi alami.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, masalah yang telah dijelaskan di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus*) pada bakso ikan tenggiri terhadap karakteristik kimia produk?
2. Bagaimana pengaruh penambahan daun katuk terhadap karakteristik sensori bakso ikan yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka didapatkan tujuan penelitian ini sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan daun katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap karakteristik kimia bakso ikan tenggiri.
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan daun katuk terhadap karakteristik sensori bakso ikan, yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Memberikan informasi pengolahan bakso ikan dengan penambahan daun katuk.
2. Menjadi referensi pengembangan produk bakso ikan Menjadi dasar penelitian lanjutan.