

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ketahanan pangan nasional merupakan pilar strategis pembangunan Indonesia sebagaimana diamanatkan dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal terus didorong untuk mengurangi ketergantungan pangan impor. Salah satu upaya dalam pengembangan pangan analog, yaitu produk yang diformulasikan menyerupai karakteristik pangan acuan dengan bahan baku alternatif lokal (Andika *et al.*, 2021). Inovasi pangan tiruan yang berpotensi mendukung diversifikasi pangan sekaligus meningkatkan nilai tambah sumber daya lokal salah satunya ialah pemmican.

Pemmican merupakan pangan tradisional suku Indian di Amerika Utara yang dikenal sebagai *survival food* karena memiliki kandungan energi tinggi serta daya simpan lama. Produk ini dibuat dari campuran daging kering yang dihaluskan, lemak hewani, dan buah beri kering sehingga menghasilkan pangan padat dan berenergi (Ngapo *et al.*, 2021), dengan densitas energi 600 kkal/100 g. Namun, formulasi konvensional berbasis daging bison tidak dapat diadopsi langsung di Indonesia karena keterbatasan bahan, persyaratan kehalalan (UU No. 33/2014), serta preferensi sensoris konsumen Indonesia yang lebih akrab dengan cita rasa hasil perikanan (Yanfika *et al.*, 2020).

Ikan todak (*Tylosurus crocodilus*) merupakan ikan pelagis yang ditemukan di perairan Kota Tanjungpinang. berdasarkan data (KKP, 2025), produksi tahun 2024 tercatat sebesar 0,18 ton ikan ini memiliki kandungan gizi yaitu protein sebesar 15,6 g, lemak 0,9 g, energi 77 kkal per 100 g, (Kursia & Aziz, 2021). pemanfaatannya sebagai produk bernilai tambah masih rendah, dengan harga jual berkisar Rp15.000,00–Rp20.000,00 per Kg (Sinambela *et al.*, 2020).

Penelitian terdahulu (Jang *et al.*, 2025) baru mengkaji *pemmican* berbasis Hanwoo dengan menggunakan lemak hewani dan nabati (minyak kanola) Namun, hingga saat ini belum terdapat penelitian mengenai pengembangan pemmican tiruan berbasis ikan yang memanfaatkan margarin sebagai sumber lemak nabati sekaligus menerapkan teknik pengasapan sebagai karakteristik utama produk.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah Bagaimana pengaruh formulasi ikan todak terhadap karakteristik kimia pemmican, sensori pemmican, profil tekstur pemmican dan Formulasi manakah yang menghasilkan karakteristik terpilih?

1.3. Tujuan

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis pengaruh perbedaan formulasi ikan todak asap terhadap tingkat penerimaan panelis berdasarkan uji hedonik serta karakteristik tekstur yang meliputi *hardness*, *cohesiveness*, *springiness*, *gumminess*, dan *chewiness*, menentukan formulasi *pemmican* ikan todak asap terbaik berdasarkan hasil uji hedonik dan Texture Profile Analysis (TPA), serta menganalisis karakteristik kimia (proksimat) pada formulasi *pemmican* terpilih.

1.4. Manfaat

Manfaat Penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan formulasi pemmican berbasis ikan todak asap (*Tylosurus crocodilus*) sebagai produk pangan alternatif yang memiliki karakteristik sensori, tekstur, dan nilai gizi yang baik, meningkatkan pengetahuan serta keterampilan dalam pengembangan produk pangan berbasis hasil perikanan, serta menyediakan informasi ilmiah mengenai pemanfaatan ikan todak sebagai bahan baku pangan tiruan atau analog yang berpotensi mendukung diversifikasi pangan dan peningkatan nilai tambah komoditas perikanan.

1.5. Hipotesis

Hipotesis yang dikemukakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

H_0 : Perbedaan formulasi ikan todak asap (*Tylosurus crocodilus*) tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia, sensori, dan profil tekstur pemmican.

H_1 : Perbedaan formulasi ikan todak asap (*Tylosurus crocodilus*) berpengaruh nyata terhadap karakteristik kimia, sensori, dan profil tekstur pemmican.