

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Salah satu sumber protein hewani yang dibutuhkan tubuh manusia adalah ikan, karena ikan memiliki asam amino esensial dan murah untuk dikonsumsi dibandingkan dengan sumber lainnya (Adawyah, 2008). Rendahnya tingkat konsumsi ikan di Indonesia salah satunya disebabkan oleh rendahnya keanekaragaman jenis ikan dan diversifikasi produk olahan ikan serta kurangnya penguasaan teknologi (Sokib *et al.*, 2012). Oleh karena itu, peningkatan ketersediaan berbagai produk olahan berbahan dasar ikan menjadi kebutuhan yang sangat penting. Diversifikasi hasil olahan laut merupakan salah satu solusi untuk memberikan variasi baru produk olahan.

Diversifikasi pangan atau keberagaman pangan adalah salah satu upaya untuk meningkatkan daya konsumsi di masyarakat. Menurut Agustini dan Swastawati (2003), untuk meningkatkan konsumsi ikan dengan melakukan diversifikasi produk perikanan salah satunya adalah bakso, karena menurutnya potensi pasar bakso ikan di Indonesia sangat menarik dengan populasi yang sangat besar.

Bakso merupakan salah satu makanan yang banyak digemari masyarakat saat ini, pada dasarnya istilah bakso diikuti dengan nama jenis dagingnya, seperti bakso sapi, bakso ikan, bakso ayam, dll. Pada umumnya dalam pembuatan bakso hanya menggunakan ikan yang sering digunakan seperti ikan tenggiri, ikan tenggiri merupakan ikan yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan untuk ikan yang nilai ekonominya rendah jarang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan bakso. bakso.pangsit. menggunakan ikan todak sebagai bahan pembuatan bakso ikan dengan tujuan meningkatkan nilai ekonomi ikan dan menghasilkan nilai jual yang baik dari bahan baku bakso ikan todak.

Menurut Amir *et al.*, (2018), rasa, bau, dan kekenyalan merupakan faktor yang perlu diperhatikan saat membuat bakso ikan. Umumnya konsumen menyukai bakso ikan yang padat, kenyal, tetapi tidak keras atau lunak. Untuk memenuhi preferensi konsumen, tidak cukup hanya menggunakan daging saja, dan tepung harus ditambahkan pada bahan – bahan yang dapat memperbaiki atau meningkatkan kualitas bakso ikan, asalkan bahan tambah tersebut aman

digunakan dan tidak berbahaya bagi kesehatan. BTM (Bahan Tambahan Makanan) hadir untuk membuat makanan terlihat lebih berkualitas, lebih menarik dan memiliki rasa dan tekstur yang lebih lengkap. Zat-zat ini ditambahkan dalam jumlah kecil, tetapi hasilnya memuaskan baik bagi konsumen maupun produsen (Suparno *et al.*, 2008).

Penggunaan *sodium tripolyphosphate* (STPP) dalam makanan semakin dibatasi karena berbahaya bagi kesehatan dan dapat mengganggu pencernaan usus, menurunkan kemampuan usus untuk menyerap nutrisi dari makanan hingga menghentikan seluruh tubuh (Sugiyatmi, 2006). Pengurangan bahan kimia pada produk perlu dilakukan dan akan menggantikannya dengan bahan alami, bahan alami yang digunakan fungsinya hampir sama dengan sodium tripolifosfat yaitu karagenan, alginat dan agar.

Dalam produk daging olahan, lemak dan udara memiliki proporsi yang berlawanan. Hidrokoloid yang menahan air dapat ditambahkan untuk mempertahankan struktur dan mengurangi kandungan lemak. Menurut Wardani *et al.*, (2009), selama proses pengolahan produk daging tanpa lemak, lemak dapat berikatan dengan air dan komponen non daging seperti hidrokoloid (karagenan, pati, maltodekstrin, alginat), yang dapat membantu menjaga kestabilan emulsi dan meningkatkan sifat reologi.

Alginat terdapat pada semua jenis alga coklat (pheophyta). Alginat merupakan kopolimer linier yang terdiri dari dua unit monomer, yaitu asam D-mannuronat dan asam L-guluronat. Alginat memiliki banyak fungsi di bidang pangan dan non pangan (Herawati, 2018). Menurut (Yufidasari *et al.*, 2018) salah satu keunggulan alginat terletak pada industri makanan sebagai pengemulsi. Proses emulsi bakso terbentuk selama proses pembuatan pasta. Kestabilan emulsi harus dijaga selama proses produksi bakso karena emulsi dapat menjadi tidak stabil/rusak selama proses pengolahan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Produk olahan bakso sangat mengutamakan kekenyalan sebagai salah satu indikator mutu, alginat merupakan bahan tambahan makanan alami yang memiliki kemampuan sebagai pembentuk gel, pengental, pengemulsi dan penstabil dalam industri dan ikan todak merupakan bahan baku mudah didapatkan dan harganya

yang relatif lebih murah. Dengan demikian dilakukan penelitian apakah bakso ikan todak dengan penambahan alginat menghasilkan bakso dengan kandungan gizi yang layak konsumsi dan bagaimana proses pengolahan dengan formulasi yang ditentukan.

### 1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mencari formulasi terbaik dari bakso ikan todak dengan penambahan alginat untuk menghasilkan bakso ikan yang bergizi dan aman konsumsi.

### 1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai salah satu cara penganeekaragaman produk hasil perikanan sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis dari produk pangan yang dihasilkan, memberikan informasi kepada masyarakat proses pembuatan bakso serta mengetahui kualitas dan nilai gizi yang terkandung dalam bakso ikan todak dengan penambahan alginat.

### 1.5 Hipotesis

**H<sub>0</sub>**: Tidak terdapat pengaruh penambahan alginat terhadap kualitas bakso ikan todak (*Tylosurus crocodilus*).

**H<sub>1</sub>**: Terdapat pengaruh penambahan alginat terhadap kualitas bakso ikan todak (*Tylosurus crocodilus*).