

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Penyedap rasa sebagai bahan tambahan pada pangan (makanan) terbagi menjadi 2 macam, yaitu penyedap rasa alami dan penyedap rasa sintesis. Penyedap alami diantaranya diperoleh dari bawang, merica dan kayu manis yang sejak dahulu digunakan oleh masyarakat Indonesia sebagai bumbu atau rempah alami, sedangkan penyedap rasa sintesis tersebut terbuat dari vetsin atau mono sodium glutamat (MSG).

Menurut Nuryani dan Jinab (2010), Monosodium glutamat (MSG) merupakan garam natrium dari asam glutamat yang secara komersial diproduksi melalui proses fermentasi pati, gula bit atau tetes tebu (*molase*). *Seasoning* atau bahan penyedap adalah penguat rasa (*flavor enhancer*) yang berfungsi untuk menambah rasa nikmat dan menekan rasa yang tidak diinginkan pada suatu bahan makanan (Palupi, 2013).

Penyedap rasa alami merupakan salah satu bahan tambahan (zat aditif) yang diberikan pada masakan dengan tujuan untuk memperkuat rasa pada masakan dan digunakan secara instan supaya masakan menjadi lebih lezat dengan takaran bumbu yang sedikit. Penyedap rasa mengandung asam glutamat yang merupakan salah satu dari 20 asam amino yang ditemukan pada protein yang dapat menyebabkan rasa menjadi gurih. Asam glutamat dapat berasal dari bahan-bahan alami, diantaranya yaitu bawang merah, bawang putih, ketumbar, merica, serai, jamur dan sebagainya. Sedangkan penyedap rasa buatan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat pada umumnya terbuat dari tetes tebu atau molase yang telah

ditambahkan dengan zat-zat kimia (H_2SO_4 , NH_3 , $NaOH$, HCl) seperti MSG (Wardhani, 2018)

Ikan Layur (*Trichiurus sp*) merupakan salah satu jenis ikan laut dalam yang mudah dikenal dari bentuk tubuhnya yang panjang dan ramping. Jenis ikan ini sangat disukai oleh masyarakat di negara-negara Asia, karena dagingnya kenyal, tidak terlalu amis, tidak berminyak dan tulangnya mudah dilepas (Azizah, 2011). Produk hasil perikanan yang berpotensi untuk dikembangkan salah satunya adalah ikan Layur (*Trichiurus sp*) yang tergolong dalam ikan demersal. Ikan layur mudah ditemukan di pasaran dengan harga yang relatif lebih murah dibandingkan dengan daging sapi atau ayam. Selain itu ikan layur memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dengan kandungan protein sebesar 18,0% (Anonim, 2019). Selain itu ikan layur mengandung omega 3 yang baik bagi pencegahan penyakit, mampu memperbaiki kadar lemak dalam tubuh serta memberikan nutrisi pada otak. Oleh karena itu ikan layur merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang baik untuk memenuhi sejumlah besar unsur kesehatan.

Selain ikan layur, adapula salah satu jenis ikan lainnya yang akan dijadikan sebagai bahan uji pembuatan penyedap rasa yaitu ikan tembang. Ikan tembang (*Sardinella sp*) adalah salah satu jenis ikan pelagis kecil, bernilai ekonomis penting (Bleeker, 1849). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia dalam Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) bahwa setiap 100 gram "Ikan tembang, segar" mengandung 2,0 mg besi, 16,0 gram protein, 200 mg fosfor, 0,40 mg tembaga dan 2,6 mg seng (Anonim, 2020). Hal ini menunjukkan bahwa kandungan besi, protein, fosfor, tembaga dan seng termasuk cukup tinggi. Ikan

tembang juga sangat mudah ditemukan masyarakat sehari-hari sebagai bahan konsumsi. Sehingga ikan dapat dimanfaatkan untuk pembuatan bahan makanan lain dan diharapkan memberikan manfaat gizi serta ekonomi bagi masyarakat.

Penelitian yang dilakukan oleh Faoziyah (2014) tentang pembuatan Hidrolisat protein ikan (HPI) dari ikan tenggiri dapat dilakukan dengan komposisi ikan tenggiri, nanas, cuka makanan, jeruk purut dengan perbandingan antara ikan tenggiri, nanas, jeruk purut 1:1:1:1 dengan berat masing-masing 100 g/ml dan diperoleh HPI tenggiri 84,7 g/ml. Novianti (2020) memanfaatkan ikan kembung sebagai bahan penyedap rasa non MSG dan memperoleh jumlah rendemen ikan kembung sebesar 53% dengan berat akhir bubuk penyedap rasa yang dihasilkan sebanyak 440 gram (Belum memenuhi syarat mutu SNI 1965:2008), sedangkan analisis kadar garam (NaCl) pada penyedap rasa ikan kembung sudah memenuhi syarat mutu SNI 01-2359-1991 dengan nilai 12,09%. Parwati (2019) memanfaatkan jamur kancing dan ikan tongkol dengan variasi suhu pengeringan sebagai bahan penyedap rasa alami non MSG dan memperoleh kadar protein tertinggi 75 g ikan tongkol dengan suhu 40°C sebesar 32,02% dengan hasil uji organoleptik warna kuning kecoklatan, memiliki rasa gurih, aroma sedap, tekstur lembut dan disukai oleh panelis.

Berdasarkan kenyataan ini, maka pengembangan sumber cita rasa alternatif perlu dilakukan, tidak hanya berfungsi dalam menciptakan rasa gurih pada makanan, tetapi juga memberikan peran nutrisi. Penyedap rasa berbahan dasar ikan layur dan ikan tembang, bisa menjadi solusi alternatif, guna menciptakan penyedap rasa yang bukan sekedar sederhana dalam pembuatan, tetapi juga aman bagi kesehatan dengan biaya yang tidak mahal.

Oleh karena itu berdasarkan informasi yang penulis kumpulkan, belum adanya penelitian tentang ikan layur dan ikan tembang sebagai bahan alternatif dalam pembuatan penyedap rasa alami maka penulis akan melakukan penelitian dengan judul “ **Studi Proporsi Ikan Layur(*Trichiurus sp*) Dan Ikan Tembang(*Sardinella sp*) sebagai Bahan Pembuatan Penyedap Rasa Alami**”.

1.2. Rumusan Masalah

Dari latar belakang masalah tersebut, penulis merumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proporsi ikan layur (*Trichiurus sp*) dan ikan tembang (*Sardinella sp*) sebagai bahan alternatif penyedap rasa alami?
2. Bagaimana karakteristik uji organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) serta kandungan kadar air, protein, lemak dan asam amino dari penyedap rasa alami dari ikan layur (*Trichiurus sp*) dan ikan tembang (*Sardinella sp*) ?

1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian proporsi ikan layur dan ikan tembang sebagai bahan pembuatan penyedap rasa alami adalah :

1. Mengetahui proporsi ikan layur (*Trichiurus sp*) dan ikan tembang (*Sardinella sp*) sebagai bahan alternatif penyedap rasa alami.
2. Mengetahui karakteristik uji organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) serta kandungan kadar air, protein, lemak dan asam amino dari penyedap rasa alami dari ikan layur (*Trichiurus sp*) dan ikan tembang (*Sardinella sp*).

1.4. Manfaat

Manfaat dari penelitian proporsi ikan layur dan ikan tembang sebagai bahan pembuatan penyedap rasa alami adalah :

1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang proporsi ikan layur (*Trichiurus* sp) dan ikan tembang (*Sardinella* sp) sebagai bahan alternatif penyedap rasa alami.
2. Dapat mengetahui karakteristik uji organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) serta kandungan kadar air, protein, lemak dan asam amino dari penyedap rasa alami dari ikan layur (*Trichiurus* sp) dan ikan tembang (*Sardinella* sp).