

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan zat-zat yang dibutuhkan oleh tubuh manusia seperti vitamin A, vitamin B1 dan vitamin B2. Selain itu apabila dibandingkan dengan sumber protein lain seperti daging, dan susu, harga ikan relatif lebih murah (Lawang, 2013).

Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) merupakan ikan golongan pelagik besar yaitu ikan yang hidup di permukaan laut. Di perairan Indonesia jenis ikan ini sangat banyak dan mempunyai arti ekonomis yang penting karena mempunyai nilai gizi dan nilai pasaran yang tinggi. Ikan tersebut banyak disukai masyarakat lewat olah-olahan sederhana seperti ikan panggang, ikan pindang, ikan asap, dan kadang-kadang dibuat bakso ikan (Taswir, 1993). Ikan cakalang merupakan produk andalan di berbagai tempat dan juga digunakan sebagai bahan dasar untuk berbagai produk yang bernilai ekonomis tinggi. Dikatakan demikian karena species ikan ini digunakan sebagai bahan baku berbagai jenis industri pengolahan seperti cakalang fufu, ikan kaleng, ikan kayu, abon dan masih banyak lagi produk olahan yang menggunakan ikan ini sebagai bahan baku (Lumi *dkk*, 2013).

Bakso Ikan merupakan salah satu hasil pengolahan hasil perikanan yang sudah cukup populer dan disukai masyarakat Indonesia karena mempunyai rasa yang enak, mudah dicerna dan sangat praktis cara menghidangkannya (Wibowo 1997). Belum banyak penelitian yang mengkaji produk olahan lain seperti bakso dari ikan cakalang. Bakso ikan yang biasa digunakan adalah ikan tuna ataupun ikan tongkol, akan tetapi ikan cakalang juga sangat berpotensi untuk diolah menjadi

bakso karena daging ikan cakalang mengandung protein tinggi, dan berkadar lemak rendah sehingga menguntungkan bagi kesehatan (Thariq *et al.*, 2014).

Karakteristik rumput laut jenis *Eucheuma cottonii* merupakan salah satu *carragaenophytes* yaitu rumput laut penghasil karaginan mengandung serat (*dietary fiber*) sangat tinggi. Serat yang terdapat pada karaginan merupakan bagian dari serat gum larut dalam air, dan mampu membentuk gel dengan air panas, serta dapat membentuk pasta yang baik, berupa senyawa polisakarida, karena termasuk kedalam golongan *Rhodophyta* yang menghasilkan *florin starch* (Anggadiredja, 2011). Rumput laut sebagai sumber hidrokoloid karagenan dan merupakan polisakarida yang memiliki sifat sebagai pengental, stabilisator, pembentuk gel dan pengemulsi pada industri pangan (Winarno, 1996). Jenis rumput laut (*E. cottonii*) yang memiliki komposisi makro yaitu: protein 4,3%, lemak 2,1%, karbohidrat 90,9%, serat pangan total 83,2%, abu 2,7%, dan karagenan 65,7% (Astawan, *et al.*, 2004). Komposisi kandungan mikro rumput laut terdiri atas mineral esensial, asam nukleat, asam amino, dan vitamin A, D, C, D E, K, selain itu rumput laut banyak mengandung komponen hidrokoloid dalam bentuk agar, karagenan dan alginat, sehingga menghasilkan tekstur produk pangan yang kompak seperti pada tekstur bakso.

Pengaruh penambahan rumput laut pada bakso telah banyak diteliti. Amaliah (2016) menjelaskan bahwa penambahan kombinasi tapioka dan rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*) 0%, 5%, 10%, 15%, 20% pada bakso ikan payus, hasil yang di peroleh paling baik pada konsentrasi 10%. Menurut Fatmah (2020). Menjelaskan penambahan bubur rumput laut pada kombinasi tapioka dan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). 0%, 5%, 10%, 15%, pada bakso puyuh, menghasilkan

sifat fisik yang baik terdapat pada konsentrasi 10%. Menurut Oktavia (2017). Menjelaskan pengaruh substitusi ekstrak rumput laut coklat terhadap bakso ayam afkir dengan penggunaan ekstrak rumput laut 0%, 5%, 10%, 15% hasil yang di peroleh dengan penggunaan ekstrak rumput laut 15%.

Berdasarkan informasi-informasi yang penulis kumpulkan sudah terdapat peneliti lain juga yang membuat bakso ikan menggunakan bahan utama, yaitu ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) namun bahan tambahanya menggunakan tepung jagung nikstamal. Oleh karena itu penulis akan melakukan penelitian yang berjudul “**Karakteristik mutu bakso ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan penambahan tepung rumput laut (*E. cottonii*).**”

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang di ambil dalam penelitian ini adalah bagaimana karateristik dari bakso ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan penambahan tepung rumput laut (*E. cottonii*) berdasarkan uji organoleptik (Kenampakan, bau, rasa dan tekstur) kadar air, kadar protein, serta kadar lemak

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian karakteristik mutu bakso ikan cakalang (*katsuwonus pelamis*) dengan penambahan tepung rumput laut (*E. cottonii*) adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui karateristik (organoleptik) dari produk bakso ikan cakalang (*Kkatsuwonus pelamis*) dengan penambahan tepung rumput laut (*E.cottonii*)
2. Untuk mengetahui kadar air, kadar protein dan kadar lemak pada produk

bakso ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan penambahan tepung rumput laut (*E. cottonii*)

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menambah ilmu dan pengetahuan serta pengalaman khususnya dalam menerapkan penelitian di bidang teknologi hasil perikanan
2. Dapat meningkatkan dan mengembangkan motivasi bagi peneliti dalam bidang teknologi hasil perikanan terutama dalam pembuatan produk-produk hasil perikanan.

1.5 Hipotesis

H_0 : Tidak adanya pengaruh penambahan tepung rumput laut (*E. cottonii*) bakso ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan penambahan tepung rumput laut (*E. cottonii*)

H_1 : Adanya pengaruh penambahan tepung rumput laut (*E. cottonii*) bakso ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan penambahan tepung rumput laut (*E. cottonii*)