

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso merupakan suatu bentuk produk olahan daging yang merupakan bentuk emulsi lemak (Manullang dan Tanoto, 1995 dalam Iskandar 2004). Oleh karena itu, komponen lemak di dalam produk olahan daging mempunyai peranan penting pada pembentukan tekstur, yaitu memberikan tekstur yang juiceness (empuk). Akan tetapi pada umumnya bakso yang dijual oleh para pedagang bakso mempunyai tekstur kenyal yang mendekati keras, hal ini disebabkan karena bakso tersebut menggunakan bahan baku tapioka dan daging sapi saja. Oleh karena itu untuk memperbaiki tekstur pada bakso, maka perlu dicari solusi untuk mengatasi hal tersebut. Adapun caranya adalah dengan pemanfaatan tepung sagu dan tapioka yang diharapkan mampu menurunkan tingkat kekerasan pada bakso (Dawa, 2000).

Ikan belanak (*Mugil cephalus*) merupakan salah satu jenis ikan perairan laut yang menggunakan habitat perairan muara sebagai tempat hidupnya termasuk di muara sungai di Teluk Banten (Sugiarti dkk, 2013). Perairan muara sudah lama dikenal sebagai tempat pemijahan, tempat mencari makan, tempat asuhan dan tempat berlindung biota bahari yang ekonomis penting seperti ikan dan udang baik pada tingkat dewasa atau larva (Hariyadi, 2016). Belanak mempunyai toleransi yang lebar terhadap salinitas dan suhu, serta mampu menyesuaikan diri dengan berbagai makanan yang ada di habitatnya (Gustiana, 2013). Oleh sebab itu, ikan belanak banyak dijumpai di perairan pantai (Widianingroem dkk,

2003), perairan payau hingga sungai-sungai yang tersebar di wilayah tropis dan subtropis.

Sagu yang dihasilkan di Kabupaten Malaka umumnya berupa tepung sagu kering dengan warna putih kecoklatan. Sagu ini diproses dari pohon gawang, biasanya digunakan masyarakat hanya untuk pembuatan kerupuk sagu untuk konsumsi. Pembuatan bakso selain daging atau ikan adalah tepung, yang berfungsi sebagai bahan pengisi atau bahan pengikat, dan tepung yang biasa digunakan adalah tepung tapioka. Tepung sagu bisa menjadi alternatif sebagai bahan pengisi karena memiliki daya ikat yang tinggi dan mudah membentuk gel. Karakteristik tepung sagu ini baik digunakan sebagai bahan pengisi apalagi menggunakan bahan baku ikan belanak, karena ikan belanak tidak seperti daging sapi yang mudah dibentuk, bila dibentuk menjadi bakso agak sulit karena daging ikan mudah lepas. Tepung sagu yang mempunyai daya ikat yang tinggi cocok sebagai bahan pengisi bakso ikan belanak. Pada penelitian ini melakukan substitusi tepung sagu sebagai bahan pengisi atau pengikat pada pembuatan bakso ikan belanak, selanjutnya diamati pengaruh substitusi terhadap karakteristik organoleptik dan kimia bakso ikan belanak. Permasalahannya adalah belum diketahui berapa banyaknya tepung sagu lokal yang ditambah sebagai bahan pencampuran adonan bakso sehingga dihasilkan bakso ikan belanak yang disukai secara organoleptik.

Penelitian yang dilakukan oleh Fauziyah (2017) pada perlakuan jumlah sagu dan jumlah bayam yang berbeda. Jumlah sagu yang digunakan yaitu 2,5%, 5%, 7,5%. Hasil penelitian menunjukkan sagu berpengaruh terhadap rasa ikan gabus, dan warna, aroma, kekenyalan, kekompakan dan tingkat kesukaan. Produk

terbaik bakso ikan gabus bayam adalah produk dengan jumlah tepung sagu yang paling tinggi 7,5% dengan kandungan gizi yang meliputi albumin 85.60 mg, vitamin A 124.80 mg, protein 21.83%, dan zat besi 2.86 mg. Sementara penelitian dari Novitasari dan Mardesci (2020) dengan 3 penambahan tepung sagu yang berbeda 80 g, 100 g, dan 120 g, kemudian dari masing perlakuan dilakukan analisa dengan menggunakan metode Uji Hedonik dengan melibatkan 20 orang panelis terlatih. Menyimpulkan bahwa perlakuan terbaik adalah penambahan tepung sagu yang paling sedikit yaitu 80 g dengan skor terhadap warna 7,60, skor rasa 7,45 dan skor aroma 8,35.

Berdasarkan latar belakang di atas maka penelitian ini disusun dengan judul **“Karakteristik Bakso Ikan Belanak Menggunakan Tepung Sagu (Akabilan) Di Desa Railor Kecamatan Malaka Tengah Kabupaten Malaka”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Berapa banyaknya konsentrasi tepung sagu lokal dari Desa Railor Kecamatan Malaka Tengah Kabupaten Malaka yang ditambah sebagai bahan pencampuran adonan bakso sehingga dihasilkan bakso ikan belanak yang disukai secara organoleptik.?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi tepung sagu terhadap kandungan kimia (kadar air, kadar protein, dan kadar abu) bakso ikan belanak ?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui konsentrasi terbaik tepung sagu lokal dari desa Railor Kecamatan Malaka Tengah Kabupaten Malaka yang ditambah sebagai bahan pencampuran adonan bakso sehingga dihasilkan bakso ikan belanak yang disukai secara organoleptik.

2. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tepung sagu terhadap kandungan kimia (kadar air, kadar protein, dan kadar abu) bakso ikan belanak.

1.4 Manfaat

Adapun mamfaat dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Sebagai bahan informasi dan pengetahuan dibidang teknologi hasil perikanan baik secara perorangan maupun kelompok.
2. Sebagai bahan informasi dan pengetahuan bagi mahasiswa fakultas perikanan dan ilmu kelautan secara khusus dan Universitas Kristen Arhta Wacana secara umum.

1.4 Hipotesis

Diduga tepung sagu yang digunakan untuk pengolahan bakso ikan belanak akan mempengaruhi penerimaan panelis secara organoleptik dan besarnya kandungan kimia (kadar air, kadar protein, dan kadar abu).