

BAB I

PENDAHULUAN

1. 1 Latar Belakang

Siomay merupakan makanan tradisional China yang biasa dibuat menggunakan bahan dasar daging ikan cincang dengan campuran tapioka juga bumbu yang dibungkus dengan kulit pangsit. Siomay bisa dikonsumsi dengan cara dicocol dalam sambal atau sebagai pelengkap bakso. Metode penyajian siomay berbeda-beda tergantung selera yang mengonsumsinya, ada juga yang bisa dikukus, diberi saus atau digoreng (Hanafie dan Nastiti, 2018). Siomay bisa dibuat dengan menggunakan berbagai jenis ikan.

Ikan mudah ditemukan di laut Indonesia dan merupakan bahan makanan murah yang kaya akan protein. Protein pada ikan dibutuhkan oleh manusia karena daging ikan mudah dicerna oleh tubuh dan mengandung asam amino dalam bentuk yang hampir sama dengan bentuk asam amino yang terdapat pada tubuh manusia. Alp dan Yesilsu (2021), protein ikan terdiri dari beberapa peptida yang memiliki karakteristik fungsional yang menguntungkan bagi kesehatan manusia. Daging ikan mengandung protein yang cukup tinggi yaitu kurang lebih 20% dan asam amino penyusun protein tersebut berada dalam proporsi yang tepat untuk kebutuhan manusia. Ikan memiliki asam lemak tak jenuh terutama asam lemak omega-3 yang rendah kolesterol yang dibutuhkan manusia (Feri, 2017).

Ikan memiliki kelemahan yaitu kadar air yang tinggi sebesar 80%. Selain itu, pH ikan yang mengarah pH netral dan daging yang mudah dicerna oleh enzim autolisis membuat daging ikan menjadi sangat lunak. Inilah yang membuat ikan berpotensi menjadi tempat pertumbuhan bakteri pembusuk. Kelemahan ini

berpotensi menyebabkan kerugian produksi yang signifikan. Untuk itu, pengolahan diperlukan untuk meningkatkan masa simpan dan meningkatkan nilai pada segi aroma, rasa, tekstur, bentuk, dan gizi (Adawyah, 2014). Salah satu cara yang umum dilakukan adalah melalui pembuatan siomay.

Siomay umumnya dibuat dari ikan laut seperti ikan tenggiri yang dihaluskan dan dibumbui menggunakan bahan pengikat seperti tepung terigu dan tapioka. Ikan tenggiri digunakan dalam pembuatan siomay karena memiliki rasa yang enak, agak lentur, dan dapat memberikan aroma khas ikan (Muthohar dan Setyanova, 2004). Penggunaan ikan laut dalam pembuatan siomay tidak hanya terbatas pada ikan laut tetapi juga daging ikan lain yang juga berdaging putih bisa untuk dijadikan sebagai bahan baku pembuatan siomay, salah satunya adalah daging ikan lele.

Sumber protein banyak ditemui pada hewan khususnya ikan, hal ini dikarenakan ikan memiliki keseimbangan asam amino yang baik (Eddy dan Evi, 2005). Jenis ikan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat yaitu ikan air tawar dan ikan air laut. Menurut segi nutrisi, ikan air laut memiliki kandungan asam amino yang lebih tinggi dibandingkan ikan air tawar, contoh ikan tenggiri yang sering digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan Siomay. Namun dengan kondisi harga yang masih tinggi, konsumsi ikan tenggiri pun terbatas bahkan kurang. Keunggulan dengan memilih ikan air tawar terutama ikan lele untuk dikonsumsi dan diolah sebagai bahan utama makanan yaitu memiliki kandungan protein yang juga tinggi, dari segi harga lebih ekonomis dengan memiliki daging yang lebih banyak, dan dapat ditemukan dipasar-pasar.

Ikan lele cukup populer karena harganya terjangkau, memiliki rasa gurih,

serta tekstur dagingnya lunak dan kesat (Huda dan Farikhah, 2013). Daging ikan lele juga memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Zuraida *et al.* (2017) melaporkan bahwa daging ikan lele (*Clarias gariepinus*) memiliki kandungan protein 16,08%, lemak 2,03%, kadar abu 0,78%, dan asam amino yang didominasi oleh asam glutamat, arginin, leusin dan isoleusin.

Rumput laut (*Eucheuma cottoni*) merupakan tumbuhan tingkat rendah yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Salah satu kandungannya yang berkontribusi dalam pembentukan tekstur adalah karagenan. Karagenan merupakan polisakarida yang terkandung di dalam rumput laut, yang mempunyai fungsi sebagai stabilisator. Rumput laut mengandung karagenan yang dapat membentuk gel yang dapat menggantikan pati dari tepung tapioka serta memiliki kandungan serat yang bermanfaat sebagai pelancar peredaran saluran pencernaan.

Beberapa penelitian telah menambahkan rumput laut pada beberapa produk olahan ikan diantaranya Kusuma (2013) melakukan Fortifikasi nugget ayam menggunakan rumput laut merah *Eucheuma cottoni*, Listiyana (2014) mensubstitusi tepung rumput laut *Eucheuma cottonii* pada pembuatan ekado, serta, Nainggolan *et al.* (2022) melaporkan penerimaan konsumen terhadap nugget udang dengan penambahan rumput laut *Kappaphycus alvarezii*, sedangkan penelitian ini menambahkan puree rumput laut *Eucheuma cottoni* pada siomay ikan lele dumbo *Clarias gariepinus* dan diharapkan dapat menjadi salah satu produk diversifikasi dari ikan lele.

Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik kimiawi dan sensori siomay ikan lele dumbo dengan penambahan puree rumput laut *Eucheuma cottoni*.

1. 2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang terdapat pada latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan masalah adalah:

1. Bagaimana pengaruh penambahan persentase daging ikan lele dumbo dan puree rumput laut *Eucheuma cottoni* terhadap karakteristik kimiawi dan sensori siomay ikan lele?
2. Berapakah persentase daging ikan lele dumbo dan puree rumput laut yang dapat menghasilkan karakteristik kimiawi dan sensori siomay ikan lele yang terbaik?

1. 3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan persentase daging ikan lele dumbo dan puree rumput laut *Eucheuma cottoni* terhadap karakteristik kimiawi dan sensori siomay ikan lele.
2. Mengetahui persentase daging ikan lele dumbo dan puree rumput laut *Eucheuma cottonii* yang dapat menghasilkan karakteristik kimiawi dan sensori siomay ikan lele yang terbaik.

1. 4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang karakteristik kimiawi dan sensori siomay ikan lele dumbo dengan penambahan puree rumput laut *Eucheuma cottoni* dan perlakuan terbaik yang dihasilkan.

1.5 Hiposkripsi

Hiposkripsi di rumuskan sebagai berikut :

H0 : Tidak ada pengaruh perlakuan penambahan daging ikan lele dumbo dan puree rumput laut *Eucheuma cottonii* terhadap karakteristik kimiawi dan sensori siomay ikan.

H1 : Ada pengaruh perlakuan penambahan daging ikan lele dumbo dan puree rumput laut *Eucheuma cottonii* terhadap karakteristik kimiawi dan sensori siomay ikan.