

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) merupakan ikan golongan pelagik besar yaitu ikan yang hidup di permukaan air 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 juga bisa dibuat bakso ikan (Mawarida, 2021).

Bakso Ikan adalah merupakan salah satu hasil olahan hasil perikanan yang sudah cukup populer dan disukai masyarakat Indonesia karena mempunyai rasa yang enak, mudah dicerna dan sangat praktis cara menghidangkannya (Wibowo, 1997 dalam Mawarida, 2021). Belum banyak penelitian yang mengkaji produk olahan lain seperti bakso dari ikan cakalang. Bakso ikan yang biasa digunakan adalah ikan cakalang atau pun ikan tinggiri, akan tetapi ikan cakalang juga sangat berpotensi untuk diolah menjadi bakso karena daging ikan kembung mengandung protein tinggi, dan berkadar lemak rendah sehingga menguntungkan bagi kesehatan (Thariq *et al.*, 2014) selain merupakan makanan favorit, penggunaan daging ikan pada bakso juga punya kelebihan lainnya. bakso banyak digemari oleh masyarakat karena memiliki rasa yang enak dan tekstur yang kenyal dan empuk.

Karakteristik rumput laut jenis *Eucheuma cottonii*. merupakan salah satu (*carragaeno phtytes*) yaitu rumput laut penghasil karaginan mengandung serat (*dietary fiber*) sangat tinggi. Serat yang terdapat pada karaginan merupakan

bagian dari serat larut dalam air, dan mampu membentuk gel dengan air panas, sertadapat membentuk pasta yang baik, berupa senyawa polisakarida, karena termasuk kedalam golongan *Rhodophyta* yang menghasilkan *florin starc* (Angga diredja, 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 dalam Mawarida, 2021).

Jenis rumput laut *Eucheuma cottonii* yang memiliki komposisi makro yaitu: protein 20,22%, lemak 1,01%, karbohidrat 90,9%, serat pangan total 83,2%, mineral 0,92%, dan karagenan 65,7% (Astawan dkk., 2004). Komposisi kandungan micro rumput laut terdiri atas mineral esensial, asam nukleat, asam amino, dan vitaminA, 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.

Menurut payong (2022) menjelaskan bahwa penambahan kombinasi tapioka dan rumput laut (*Kappaphy cusalvarezii*) 0%,5%,10%,15%,20% pada bakso ikan cakalang hasil yang diperoleh paling baik pada konsentrasi 10%. Menurut Fatmah (2020). penambahan bubur rumput laut pada kombinasi tapioka dan rumput laut *Eucheuma cottonii*. 0%,5%,10%,15%, pada bakso ikan, menghasilkan sifat fisik yang baik terdapat pada konsentrasi 10%. Menurut Oktavia (2017) menjelaskan bahwa pengaruh substitusi ekstra rumput laut coklat terhadap bakso ayam afkir dengan penggunaan ekstrat rumput laut 0%,5%, 10%,15% hasil yang di peroleh dengan penggunaan ekstrat rumput laut 15%.

Dalam proses pembuatan karakteristik mutu sensori dan kimia bakso ikan cakalang dengan penambahan tepung rumput laut, belum dapat ditemukan sensori dan kimia yang mengandung zat gizi yang baik pada konsumen, sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian ilmiah dengan berjudul “**Karakteristik mutu sensori dan kimia bakso ikan cakalang dengan penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii***”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang diambil dalam penelitian ini adalah bagaimana karakteristik dari bakso ikan cakalang dengan penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii* berdasarkan uji organoleptik (Kenampakan, Aroma, Rasa, Tekstur,) dan kandungan kadar air, serta kadar protein.

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian karakteristik bakso ikan cakalang dengan penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii* adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui karakteristik mutu sensori dari produk bakso ikan cakalang dengan penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii* berdasarkan uji organoleptik terhadap kenampakan, aroma, rasa dan tekstur.
2. Untuk mengetahui kandungan kimiawi seperti kadar air dan protein. pada produk bakso ikan cakalang dengan penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii*.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Untuk menambah ilmu dan pengetahuan serta pengalaman khususnya dalam menerapkan penelitian dibidang 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

H₀: Tidak adanya pengaruh penambahan tepung rumput laut *E. cottonii* terhadap karakteristik mutu bakso ikan cakalang,

H₁: Adanya pengaruh penambahan tepung rumput laut *E. cottonii* terhadap karakteristik mutu bakso ikan cakalang,