

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Udang termasuk jenis *Crustacea* dan merupakan hasil perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi walaupun bagian yang enak dimakan hanya sekitar 40% saja, tetapi rasanya lebih enak dibanding daging ikan maupun hasil perikanan lain. Udang termasuk hasil perikanan yang mudah membusuk. Dalam waktu ± 1 jam setelah penangkapan akan segera menjadi busuk setelah melewati masa kekakuan (Hariyadi, 2001).

Udang (*Litopenaeus* sp.) merupakan salah satu diantara berbagai macam hasil perikanan yang digemari baik di dalam maupun di luar negeri. Udang mempunyai aroma yang spesifik, tekstur dagingnya keras, tidak mempunyai vena dan arteri (Nuryani, 2006). Hasil produksi udang nasional pada tahun 2012 sebesar 415.703 ton (KKP, 2013). Data DKP Provinsi Gorontalo tahun 2014, hasil produksi udang adalah sebesar 22,1 ton.

Udang putih (*Litopenaeus vannamei*) sebagai produk hasil perikanan memiliki sejumlah kandungan gizi penting. Kandungan gizi daging udang dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan gizi manusia. Menurut Rusmiati (2012), pada setiap 100 g bahan udang putih segar mengandung 20,3 gr protein, dan profil asam amino esensial udang seperti asam glutamat sebanyak 3,465 mg, asam aspartat sebanyak 2,1 mg, arginin sebanyak 1,775 mg, lisin sebanyak 1,768 mg, leusin sebanyak 1,612 mg, glisin sebanyak 1,225 mg, isoleusin sebanyak 985 mg, dan valine sebanyak 956 mg. Kandungan protein tinggi, menyebabkan daging udang dapat diolah sebagai makanan olahan seperti bakso udang.

Bakso merupakan salah satu makanan yang sering dikonsumsi oleh kebanyakan masyarakat Indonesia. Bakso merupakan makanan yang biasanya berbentuk bulat dan dibuat dari campuran daging sapi atau ikan, tepung, putih telur, bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, merica yang digiling dan kemudiandirebus dengan air mendidih. Bakso yang baik memiliki standar baku mutu yakni memiliki bau normal (khas daging), rasanya gurih, bertekstur kenyal, memiliki kadar protein minimal 9 % b/b, lemak maksimal 2 % b/b dan tidak mengandung boraks (Wibowo, 2002).

Bakso yang telah dipasarkan secara luas adalah bakso yang dibuat dengan bahan dasar daging sapi atau ikan dengan campuran bahan lainnya seperti tepung tapioka sebagai bahan pengisi, dan garam, gula, lada, es batu, bawang merah dan bawang putih sebagai bumbu. Pada prinsipnya, pembuatan bakso ikan adalah terbentuknya matriks 3 dimensi, dan protein myofibril yang ada pada daging ikan memegang peran penting dalam pembentukan matriks dengan adanya ikatan silang dengan pati pada tepung tapioka sehingga membentuk jembatan disulfida, yang sangat berperan dalam proses pembentukan gel, akan membentuk tekstur produk dan matriks yang kokoh sehingga menghasilkan produk bakso ikan yang kenyal (Astuti, 2009).

Penelitian mengenai pemanfaatan udang putih di Gorontalo menjadi bakso udang masih sangat terbatas, oleh karenanya penelitian untuk memanfaatkan udang putih menjadi produk bakso yang disukai dan bernilai tambah dari segi nilai gizi dan organoleptik diperlu dilakukan. Uraian ini melatarbelakangi penulis untuk

melakukan penelitian mengenai “Analisis hedonik bakso pada konsentrasi udang putih (*litopenaeus vannamei*) berbeda dan karakterisasi mutu formula terpilih”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana analisis hedonik bakso pada konsentrasi udang putih (*litopenaeus vannamei*) berbeda dan karakterisasi mutu formula terpilih.

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah

1. Untuk mengetahui formulasi bakso udang putih (*Litopenaeus vannamei*).
2. Mengetahui tingkat kesukaan panelis pada bakso udang putih (*Litopenaeus vannamei*) dengan konsentrasi berbeda.
3. Mengetahui karakteristik mutu hedonik dan kimia bakso udang putih (*Litopenaeus vannamei*) terpilih.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Diperoleh formulasi bakso udang putih (*Litopenaeus vannamei*).
2. Dapat diketahui mutu organoleptik dan kimiawi bakso udang putih (*Litopenaeus vannamei*) terpilih.