

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Danau Limboto merupakan salah satu sumberdaya alam yang dimiliki Provinsi Gorontalo saat ini. Danau Limboto telah berperan sebagai sumber pendapatan bagi nelayan sehingga produksi tangkapan di danau Limboto cukup mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Salah satu hasil tangkapan di danau Limboto adalah ikan belosoh (*Glossogobius girius*) atau dikenal dengan nama daerah lokal gorontalo, yaitu ikan manggabai. Hasil survei lapangan menunjukkan bahwa produksi tangkapan ikan manggabai perhari berkisar antara 100 ekor/hari, dengan harga jual yaitu berkisar antara Rp.10.000 sampai Rp.50.000 ribu.

Ikan manggabai memiliki komposisi kimia gizi yang cukup tinggi yaitu dengan kadar Protein 15,23%, lemak 1,27% ,air 78,91%, karbohidrat 0,97% (Islam dan Joadder, 2005). Menurut hasil pengamatan konsumsi ikan manggabai di Gorontalo cukup digemari oleh masyarakat karena rasanya yang gurih dan tidak berbau lumpur serta memiliki daging yang berwarna putih. Akan tetapi penggunaannya masih sebatas sebagai ikan konsumsi seperti digoreng dan ditumis sehingga perlu upaya diversifikasi produk olahan dengan pemanfaatan ikan manggabai sebagai bahan mentah seperti kamaboko.

Kamaboko merupakan salah satu produk yang terbuat dari surimi yang terkenal di Negara Jepang dan berbagai Negara lain termasuk Indonesia. Di negara Indonesia, produk analog kamaboko diolah seperti produk olahan ikan empuk-empuk Palembang, bakso ikan, nugget, stik dan makanan sejenis lainnya.

Dengan perkembangan teknologi, saat ini kamaboko dibuat dari surimi sebagai bahan utamanya, bahan baku yang digunakan daging ikan berwarna putih dengan kandungan protein sebagai pembentukan gel kamaboko, dan daging ikan yang mempunyai tingkat kesegaran yang tinggi.

Pada penelitian kamaboko berbahan dasar surimi penentuan waktu dan suhu (*Setting time dan setting temperature*) merupakan perlakuan-perlakuan untuk menentukan karakteristik kamaboko. *Setting time* merupakan pengaturan waktu pada proses pemasakan untuk terbentuknya gel ikan sejak ditambahkan bahan pembentukan gel. Pembentukan gel merupakan proses gelasi yang tergantung pada kemampuan protein untuk membentuk jaringan tiga dimensi sebagai hasil dari interaksi antara protein-protein dan protein-air. Perlakuan *setting temperatur* pada kamaboko akan membentuk protein miofibril sehingga menghasilkan kekuatan gel dan *water holding capacity* (WHC) yaitu yang tinggi, WHC merupakan kemampuan daging untuk mengikat air yang ditambahkan selama ada pengaruh dari luar, *setting temperatur* sangat mempengaruhi kualitas produk kamaboko dan analognya (Suzuki, 1981).

Hasil penelitian yang dilakukan Ramadhona (2000), menunjukkan bahwa penggunaan perlakuan terbaik pada produk kamaboko ikan mujair (*Oreochromis* sp.) dan patin (*Pangasius* sp.) didapatkan hasil pada suhu 40°C selama 20 menit dan suhu pemasakan 90°C selama 30 menit.

Berdasarkan uraian diatas, maka pada penelitian ini dilakukan penentuan *setting time dan setting temperature* untuk memperoleh karakteristik kamaboko

berbahan dasar surimi dari ikan manggabai berdasarkan pengaturan suhu pemasakan (30°C, 35°C, 40°C,45°C) dengan waktu (20 dan 30 menit).

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini yaitu bagaimana karakteristik fisik kimia kamaboko berbahan dasar surimi ikan manggabai dilihat pada pengaturan suhu dan waktu pemasakan yang berbeda.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian adalah:

1. Untuk mengetahui karakteristik fisiko kimia kamaboko berbahan dasar surimi ikan manggabai pada suhu dan waktu yang berbeda.
2. Untuk memperoleh pengaturan suhu dan waktu yang tepat untuk pembentukan gel kamaboko dari ikan manggabai.

1.4 Manfaat

Manfaat dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagi Penelitian

Menambah pengetahuan tentang karakteristik kamaboko berbahan dasar surimi ikan manggabai dengan menggunakan suhu pemasakan yang berbeda.

2. Bagi masyarakat

Memberikan informasi dan pengetahuan tentang pemanfaatan ikan manggabai serta mengembangkan produk kamaboko bagi kalangan masyarakat terutama bagi usaha skala rumah tangga.