

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu kemungkinan penyebab rendahnya tingkat konsumsi ikan belanak (*Mugil dussumieri*) adalah minimnya keragaman hasil olahan ikan yang memiliki daya tarik bagi konsumen. Oleh karena itu perlu dilakukan terobosan-terobosan dalam upaya melakukan diversifikasi pengolahan komoditas perikanan yang diharapkan mampu memanfaatkan sumber daya perikanan menjadi optimal dan meningkatkan minat masyarakat untuk mengkonsumsi ikan (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2006). Diversifikasi produk perikanan yang dapat dikembangkan salah satunya adalah dengan memanfaatkan ikan belanak dalam pembuatan bakso.

Umumnya ikan belanak mudah dijumpai dan banyak disukai masyarakat baik sebagai ikan segar maupun yang diawetkan secara tradisional misalnya diasinkan dan dipindang (Haryono, 2013). Ikan belanak (*M. dussumieri*) khususnya di Kabupaten Pohuwato memiliki nama daerah yaitu ikan Bulala'o. Produksi ikan belanak di Kabupaten Pohuwato pada Tahun 2014 yaitu sebanyak 26,5 ton (DKP, 2014). Produksi ikan belanak di Kabupaten Pohuwato belum dimanfaatkan dengan baik, disebabkan karena kurangnya jenis pengolahan dari ikan belanak itu sendiri karena umumnya ikan belanak hanya dijadikan ikan asin. Untuk memanfaatkan potensi ikan belanak, maka perlu dilakukan suatu usaha diversifikasi olahan hasil perikanan, yaitu dengan menjadikan ikan belanak sebagai bahan utama dalam pembuatan bakso ikan sebab ikan belanak memiliki daging putih. Selain rasanya yang enak, produk bakso umumnya sangat diminati hampir oleh seluruh kalangan. Berdasarkan (SNI:7266:2014-bakso ikan) salah satu syarat mutu bakso ikan adalah warnanya putih merata tanpa warna asing lain sehingga dalam pembuatan bakso ikan lebih banyak digunakan ikan berdaging putih.

Menurut Suzuki (1981), ikan berdaging putih mengandung protein miofibril yang merupakan bagian terbesar dalam jaringan daging ikan. Protein ini terdiri dari miosin, aktin, dan protein regulasi (tropomiosin, troponin, dan aktinin),

gabungan aktin dan miosin membentuk aktomiosin, protein miofibril kontraksi otot. Protein miofibril sangat berperan dalam pembentukan gel terutama dari fraksi aktomiosin. Kriteria tersebut menggambarkan bahwa ikan belanak memiliki potensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan bakso ikan.

Saat ini bakso sangat digemari oleh masyarakat dari anak-anak hingga dewasa karena memiliki ragam rasa dan bentuk, selain harganya terjangkau dan proses pembuatannya cukup mudah, bakso juga mempunyai kandungan gizi yang cukup, diantaranya protein dan karbohidrat. Bakso merupakan suatu produk gel dari protein hewani, baik sapi, ayam, ikan, dan udang. Bakso dibuat dari daging yang telah digiling dengan penambahan garam, tapioka, dan bumbu-bumbu, berbentuk bulat seperti kelereng dengan berat sekitar 25-30 g per butir dan diameter 2-7 cm atau sesuai dengan selera dan kebutuhan. Kualitas bakso sangat bervariasi tergantung dari bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan, proporsi daging dengan tepung, serta proses pembuatannya (Widyaningsih dan Murtini, 2006). Bakso ikan merupakan salah satu produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari lumatan daging ikan yang ditambahkan pati dan bumbu-bumbu serta direbus dalam air panas (Veranita, 2011).

Pada penelitian ini bakso dibuat dengan menggunakan tepung sagu. Tepung sagu dipilih karena memiliki kandungan pati amilosa 27% lebih besar dibandingkan dengan tapioka yang hanya memiliki amilosa sebesar 17% (Kusnandar, 2010). Kekuatan gel pati lebih banyak ditentukan oleh kandungan amilosa, semakin tinggi kandungan amilosa maka kemampuan membentuk gel akan semakin besar. Oleh karena itu pati sagu dapat dijadikan sebagai pengganti tepung tapioka yang pada umumnya digunakan dalam pembuatan bakso.

Sagu banyak ditemukan di Provinsi Gorontalo, terutama di daerah Kabupaten Bone Bolango, Boalemo dan Pohuwato (PKPP, 2012). Jenis sagu yang tumbuh di daerah Gorontalo dikenal dengan nama sagu tumba yang tidak berduri (*Metroxylon sago rotti*). Selain ketersediaan sagu yang melimpah, harga sagu di Gorontalo relatif murah (Rp. 6000/kg). Namun, potensi sagu di daerah Gorontalo masih kurang dimanfaatkan. Sebagai upaya peningkatan pemanfaatan sumber pangan lokal, sagu merupakan komoditas yang memiliki potensi untuk

dikembangkan. Untuk itu diperlukan teknologi pengolahan yang dapat memberi nilai tambah bagi komoditas sagu sebagai produk olahan pangan, diantaranya dengan menjadikan sagu sebagai tepung.

Granula pati sagu berukuran lebih besar dari pada ukuran granula pati lainnya, diameter granula pati sagu adalah sekitar 16-25,4 μm , sedangkan granula tapioka sekitar 10,1-20 μm . Semakin besar ukuran granula pati, maka kemampuan membengkaknya akan semakin tinggi, hal ini mempengaruhi sifat tekstur bakso ikan (Yiu *et al.*, 2008). Pati sagu mempunyai suhu gelatinisasi yang lebih tinggi yaitu 60-72°C jika dibandingkan dengan pati lainnya yaitu tapioka yang hanya memiliki suhu gelatinisasi 52-64°C (Kusnandar, 2010). Kandungan amilopektin dalam tepung sagu berguna untuk memperbaiki tingkat mutu penampilan produk, tidak mudah menggumpal, dan memiliki daya rekat yang tinggi (Astuti, 2009). Sedangkan amilosa dalam tepung sagu berkontribusi terhadap pembentukan gel (Parker, 2003).

Penelitian terdahulu oleh Nurfianti (2007) menyebutkan bahwa karakteristik bakso yang dihasilkan dari bahan penyusun tepung sagu 10% dan ikan kurisi (*N. nematophorus*) memiliki kandungan protein sebesar 9,89%, kadar air 79,91%, kadar abu 1,21%, kadar lemak 1,72% serta kadar karbohidrat 7,55%. Sedangkan Naibaho *dkk.* (2014) dalam penelitiannya pada produk bakso dengan bahan baku ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*), jantung pisang dan tepung sagu menghasilkan komposisi proksimat seperti protein 28,95%, kadar lemak 4,49% dan kadar air 36,47%.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan memanfaatkan ikan belanak dan tepung sagu dalam pembuatan bakso guna meningkatkan kebutuhan pangan masyarakat dan mengoptimalkan penggunaan sumber bahan pangan yang beraneka ragam.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pemanfaatan ikan belanak (*Mugil dussumieri*) dalam pembuatan bakso dengan bahan pengisi tepung sagu (*Metroxylon* sp.)?

2. Bagaimana karakteristik mutu organoleptik dan kimia bakso terpilih yang dimanfaatkan dari ikan belanak (*Mugil dussumieri*) dengan bahan pengisi tepung sagu (*Metroxylon* sp.)?

1.3 Tujuan

Adapun yang menjadi tujuan dalam penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui pemanfaatan ikan belanak (*Mugil dussumieri*) dalam pembuatan bakso dengan bahan pengisi tepung sagu (*Metroxylon* sp.).
2. Mengetahui karakteristik hedonik dan kimia bakso yang memanfaatkan ikan belanak (*Mugil dussumieri*) dengan bahan pengisi tepung sagu (*Metroxylon* sp.).
3. Mengetahui karakteristik mutu hedonik produk bakso ikan belanak terpilih.

1.4 Manfaat

Manfaat dalam penelitian ini yaitu:

1. Menambah pengetahuan tentang formulasi serta karakteristik mutu organoleptik dan kimia bakso ikan belanak (*Mugil dussumieri*) berbahan dasar tepung sagu (*Metroxylon* sp.)
2. Bagi masyarakat
Memberikan informasi dan pengetahuan tentang pemanfaatan ikan belanak (*Mugil dussumieri*) dan tepung sagu (*Metroxylon* sp.) sebagai bahan dalam pembuatan bakso