

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Menurut Field (1963) dalam Karnan dkk, (2012) bahwa Cumi-cumi (*Loligo sp.*) merupakan biota pelagis yang selalu berada dalam kelompok besar yang dalam siklus hidupnya, secara periodik bermigrasi masuk ke perairan lebih dangkal, misalnya teluk-teluk atau perairan yang relatif terlindung, seperti selat dan teluk, untuk memijah. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Hamzah (1993) dalam Hamzah dan Pramudji (1997) bahwa Teluk Tomini Gorontalo merupakan salah satu daerah penyebaran Cumi-cumi (*Loligo sp.*) di Kawasan Timur Indonesia. Oleh karena itu, Cumi-cumi (*Loligo sp.*) menjadi salah satu sumber potensi perikanan di Teluk Tomini.

Jumlah produksi cumi-cumi di Gorontalo pada tahun 2014 yaitu 761,8 ton. Dari jumlah tersebut, sebesar 99,09% dipasarkan segar sedangkan sisanya 0,91% dalam bentuk olahan. Data yang ada menggambarkan bahwa tingkat pemanfaatan cumi-cumi menjadi produk olahan masih rendah (DPK Provinsi Gorontalo, 2014). Cumi-cumi (*Loligo sp.*) yang oleh masyarakat Gorontalo dikenal dengan nama Suntung ini sangat digemari dan banyak ditemukan di pasar-pasar tradisional di Gorontalo.

Cumi-cumi merupakan salah satu hasil perikanan laut yang mempunyai kandungan protein cukup tinggi, yaitu sebesar 9,8 – 12 %. Selain dagingnya mudah dicerna, juga mengandung asam amino esensial serta kaya akan mineral seperti fosfor dan kalsium yang berguna untuk pertumbuhan (Hendrayana, 2010). Selain itu tinta cumi-cumi juga mengandung butir-butir melanin atau pigmen hitam. Melanin alami adalah melanoprotein yang mengandung 10-15% protein, sehingga menjadi salah satu sumber protein yang baik karena sama baiknya dengan kandungan protein pada dagingnya (Astawan, 2008).

Cumi-cumi memiliki daging putih yang merupakan salah satu kelebihan tersendiri dan disukai oleh masyarakat. Cumi-cumi adalah jenis *Chepalopoda* yang dikenal dalam dunia perdagangan disamping sotong dan gurita. Di bidang perikanan komersial, cumi-cumi merupakan salah satu komoditas perikanan yang

cukup penting dan menempati urutan ketiga setelah ikan dan udang (Okizuma dan Fuji, 2000).

Cumi-cumi selain memiliki daging putih juga memiliki tinta cumi-cumi, namun selama ini banyak masyarakat yang menganggap tinta cumi-cumi tidak bermanfaat sehingga jika mengolah cumi-cumi, cangkang dan kantong tintanya dibuang. Padahal tinta memiliki banyak manfaat dan khasiat. Tinta cumi-cumi sudah banyak dikenal dalam dunia kuliner. Di Jepang, tinta cumi-cumi dipakai sebagai bahan peningkat cita rasa, selain itu tinta cumi-cumi juga memiliki khasiat untuk kesehatan (Sasaki *et. al.*, 1997). Tinta cumi-cumi dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam proses diversifikasi produk. Salah satu produk yang perlu dilakukan diversifikasi adalah bakso.

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 kemudian direbus 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, 2009).

Dalam industri jasa boga, seperti Italia telah memanfaatkan tinta cumi-cumi sebagai salah satu bumbu masakan pasta. Di Jepang, kantong tinta cumi-cumi (*Loligo sp.*) yang berwarna hitam dipakai untuk meningkatkan flavor dan cita rasa, selain itu warna yang dihasilkan dari pigmen juga dapat meningkatkan manfaat bahan pangan, setiap warna yang terdapat pada bahan makanan dapat menunjukkan adanya senyawa fitokimia tertentu yang memiliki khasiat untuk mencegah berbagai penyakit (Astawan, 2008).

Berdasarkan uraian tersebut serta penelitian mengenai bakso cumi-cumi segar belum banyak dilakukan. Oleh karena itu peneliti mencoba untuk membuat cumi-cumi menjadi makanan yang disukai oleh masyarakat sebagai pengganti bakso ikan dan ayam yang sudah ada, dengan judul “Pengaruh penambahan cumi-

cumi (*Loligo* sp.) terhadap tingkat penerimaan bakso dan uji mutu hedonik serta kimia produk terpilih.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana pengaruh penggunaan cumi-cumi terhadap tingkat penerimaan bakso ?
2. Bagaimana formula dan karakteristik organoleptik mutu hedonik dan kimiawi produk terpilih bakso cumi-cumi ?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui pengaruh penggunaan cumi-cumi terhadap tingkat penerimaan bakso.
2. Mengetahui formula dan karakteristik organoleptik mutu hedonik dan kimiawi produk bakso cumi-cumi terpilih.

### **1.4 Manfaat**

Manfaat penelitian yang diharapkan dari hasil penelitian ini menambah pengetahuan tentang cara pengolahan bakso cumi-cumi serta karakteristik mutu kimia dan organoleptik produk bakso cumi-cumi (*Loligo* sp.).