

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jajan merupakan suatu kebiasaan yang telah lama tertanam dalam diri setiap orang. Menurut *Food and Agriculture Organization (FAO) dalam Taryadi (2007)*, jajanan merupakan makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan tempat-tempat keramaian umum lainnya yang langsung dikonsumsi. Bila kebiasaan ini telah tertanam sejak kecil maka kebiasaan tersebut dapat terbawa hingga dewasa. Kegemaran masyarakat akan jajan atau mengkonsumsi makanan ringan membuka peluang usaha bagi produsen dan semakin tingginya tingkat kegemaran akan jajan ditunjukkan dengan maraknya makanan jajanan yang dijual maka semakin beragam jenis makanan yang dijual (Taryadi,2007).

Cenil termasuk makanan atau jajanan tradisional yang telah ada sejak dulu. Makanan ini berbentuk lonjong dan bulat dalam penyajiannya biasanya di tambahkan taburan kelapa parut dan hampir mirip dengan klepon. Menurut Koswara (2006), klepon atau kelepon adalah sejenis makanan tradisional Indonesia yang termasuk ke dalam kelompok jajan pasar. Terbuat dari tepung beras ketan yang dibentuk seperti bola-bola kecil dengan isi gula kelapa (gula Jawa) kemudian direbus dalam air mendidih lalu disajikan dengan parutan kelapa.

Umumnya cenil hampir mirip dengan kue klepon yang merupakan salah satu jenis produk pangan tradisional semi basah, dan salah satu jenis jajanan pasar yang telah dikenal dan beredar sejak lama di lingkungan masyarakat, khususnya masyarakat di pulau Jawa. Menurut Koswara (2006), istilah kue basah sering disebut juga kue jajan pasar, karena memang banyak dijual di pasar-pasar, baik pasar tradisional maupun pasar malam. Menurut Sihombing (1996), proses pembuatan cenil dilakukan dengan cara menyiapkan alat dan bahan, selanjutnya membuat adonan sertab beri pewarna kue berwarna merah, hijau, kuning kemudian adonan dibiarkan. Setiap

adonan dibentuk menjadi bulatan panjang lalu disisihkan. Selanjutnya didihkan air lalu adonan dimasukkan ke dalam air sedikit demi sedikit, direbus hingga adonan mengapung dan matang lalu diangkat. Cencil yang telah matang dimasukkan ke dalam air dingin yang telah matang lalu direndam sebentar agar adonan tidak saling lengket selanjutnya diangkat, tiriskan (diulangi sampai bahan adonan habis). Setelah itu cencil dicampur dengan kelapa parut diaduk rata selanjutnya di taburi dengan gula.

Sihombing (1996) menambahkan bahwa produk cencil termasuk dalam golongan jajanan pasar yang relatif murah, sederhana cara pembuatannya dan memiliki rasa yang khas dan cocok disajikan sebagai makanan ringan. Pada saat ini produk cencil masih memiliki komposisi kandungan gizi cukup rendah yaitu protein 1,1 g, lemak 2,9 g, air 70,1 g dan mineral 1,2 g. Kandungan gizi produk cencil tersebut masih sangat minim untuk dijadikan salah satu makanan jajanan, oleh sebab itu perlu dilakukan suatu alternatif dalam bentuk penambahan bahan yang mengandung gizi cukup tinggi, untuk meningkatkan komposisi gizi yang terdapat pada produk cencil. Salah satu bahan yang dapat digunakan yaitu daging hasil limbah filetan ikan tuna. Hal tersebut sesuai dengan penelitian terdahulu oleh Putra *dkk*, (2012) yang menyatakan bahwa produksi ikan tuna sebagai fillet umumnya menghasilkan limbah yang tidak dimanfaatkan dengan baik, hal tersebut disebabkan karena kurangnya pengolahan dari limbah sisa filetan ikan. Umumnya limbah ikan tuna ini seringkali hanya dijadikan sebagai bahan pakan pelet ikan dan bahkan seringkali tidak dimanfaatkan atau dibuang. Untuk memanfaatkan potensi limbah ikan tuna, maka perlu dilakukan suatu usaha diversifikasi olahan hasil perikanan yaitu dengan menjadikan limbah ikan tuna sebagai bahan utama dalam pembuatan cencil. Produk cencil selain rasanya enak, cencil juga umumnya sangat diminati hampir oleh seluruh kalangan masyarakat pada umumnya.

Menurut Suzuki (1981) keunggulan dari penggunaan daging ikan tuna yaitu kandungan 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 tuna memiliki potensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan cenil ikan.

Berdasarkan uraian diatas maka dapat disimpulkan bahwa selain harganya terjangkau dan proses pembuatannya cukup mudah, cenil dengan penambahan daging ikan tuna juga diharapkan akan mempunyai kandungan gizi yang cukup untuk memenuhi kebutuhan, diantaranya protein dan karbohidrat. Cenil merupakan suatu produk gel dari protein hewani, baik sapi, ayam, ikan, dan udang. cenil dibuat dari daging yang telah digiling dengan penambahan garam, tapioka, dan bumbu-bumbu, berbentuk bulat seperti kelereng atau sesuai dengan selera dan kebutuhan. Kualitas cenil sangat bervariasi tergantung dari bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan, proporsi daging dengan tepung, serta proses pembuatannya cenil 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.

Pati tepung tapioka memiliki amilosa sebesar 17%, kekuatan gel pati lebih banyak ditentukan oleh kandungan amilosa, semakin tinggi kandungan amilosa maka kemampuan membentuk gel akan semakin besar (Kusnandar, 2010). Oleh karena itu pati tepung tapioka dapat dijadikan sebagai untuk digunakan dalam pembuatan cenil. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan, dihasilkan cenil yang memiliki karakteristik beragam dengan hasil penilaian agak suka hingga sangat suka. Produk cenil yang sangat disukai oleh panelis diperoleh dengan formulasi bahan penyusun tepung tapioka 100 gr dan ikan tuna sebanyak 80 gr, dengan karakteristik yang dihasilkan yaitu aroma ikan tidak kuat, rasa yang enak, tekstur padat, kompak dan agak kenyal. Sedangkan produk cenil yang agak disukai oleh panelis yaitu diperoleh dengan formulasi bahan penyusun tepung tapioka 60 gr dan ikan tuna sebanyak 80 gr, dengan karakteristik yang dihasilkan yaitu aroma ikan sangat kuat, serta tekstur yang tidak terlalu kenyal. Dari hasil penelitian pendahuluan tersebut dapat disimpulkan bahwa semakin rendah tepung tapioka dalam formulasi maka karakteristik yang

dihasilkan semakin menurun. Oleh sebab itu, untuk memperbaiki karakteristik cenil yang dihasilkan maka dilakukan fortifikasi bubur rumput laut *K. alvarezii*.

Menurut Sulistyowaty, (2009) *K. alvarezii* termasuk kelompok rumput laut *karaginofit*, yaitu rumput laut yang mengandung bahan utama polisakarida karagenan. Karagenan yang terkandung dalam *K. alvarezii* memiliki karakteristik *jelly* yang lembut dan elastis sehingga banyak dimanfaatkan dalam industri makanan. Sedangkan kandungan fikokoloid yang dikandung agar-agar, alginat, karagenan banyak dimanfaatkan sebagai pensuspensi, pengemulsi, penstabil, pengental, pencegah sineresis dan pelindung koloid (Syamsuar, 2007). Fathmawati dkk, (2014) juga menambahkan bahwa kandungan karaginan pada rumput laut *K. alvarezii* sangat penting peranannya sebagai *stabilizer* (penstabil), *thickener* (bahan pengental), pembentuk gel, pengemulsi dan lain-lain. Sifat ini banyak dimanfaatkan dalam industri makanan (Winarno, 1996). Selain itu juga berfungsi sebagai penstabil, pensuspensi, pengikat, *protective* (pelindung), *film former* (mengikat suatu bahan), *syneresis inhibitor* (mencegah terjadinya pelepasan air), dan *flocculating agent* (mengikat bahan-bahan) (Anggadireja dkk, 1986).

Penggunaan rumput laut pada makanan seperti cenil sangat bermanfaat dalam memperbaiki pembentukan gel, karena karakteristik yang dihasilkan dari oroduk ini adalah pembentukan gel yang kuat. Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang karakteristik organoleptik dan kimia cenil ikan tuna (*Thunnus albacores*) yang difortifikasi dengan bubur rumput laut *K. alvarezii*.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi cenil ikan tuna (*Thunnus albacores*) yang difortifikasi dengan bubur rumput laut *K. alvarezii*?
2. Bagaimana karakteristik mutu organoleptik dan kimia cenil ikan tuna (*Thunnus albacores*) yang difortifikasi dengan bubur rumput laut *K. alvarezii*?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1 Analisis mutu organoleptik hedonik formula cenil ikan tuna (*Thunnus albacores*) terpilih.
- 2 Analisis mutu kimia (*Thunnus albacores*) ikan tuna terpilih.

1.4 Manfaat

Manfaat dalam penelitian ini yaitu:

1. Menambah pengetahuan tentang formulasi serta karakteristik mutu organoleptik dan kimia cenil ikan tuna (*Thunnus albacores*) yang difortifikasi dengan bubur rumput laut *K. alvarezii*.
2. Bagi masyarakat

Memberikan informasi dan pengetahuan mengenai pemanfaatan limbah ikan tuna sebagai bahan dalam pembuatan cenil yang difortifikasi dengan bubur rumput laut *K. alvarezii*.