

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Ikan cakalang merupakan hasil perikanan jenis pelagis. Ikan cakalang sebagai salah satu komoditas perikanan ekspor Indonesia ke negara-negara seperti Jepang, Vietnam, Australia sehingga memberikan kontribusi dalam peningkatan devisa negara. Ikan cakalang merupakan salah satu jenis ikan yang sering dikonsumsi masyarakat baik dalam bentuk segar, beku, atau diproses sebagai ikan asap. Komposisi gizi yang terdapat pada ikan cakalang cukup lengkap, sehingga ikan cakalang berpotensi untuk dimanfaatkan dalam pengolahan pangan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat, salah satu jenis olahan pangan yakni bakso ikan.

Bakso ikan adalah bahan pangan yang terbuat dari ikan sebagai bahan utamanya. Bakso pada biasanya dibuat dari daging sapi, ayam, itik dan bebek bakso dibentuk bulatan menyerupai bola. Bakso ikan sangat populer di kalangan masyarakat baik orang dewasa maupun anak-anak karena rasanya yang lezat. Bakso ikan merupakan daging ikan yang telah dihaluskan dan dicampur dengan bahan tambahan lain seperti tepung tapioka serta bumbu-bumbu sehingga bakso menjadi lebih lezat. Penelitian sebelumnya yang dilakukan Damopolii dkk., (2017) tentang bakso ikan mujair yang disubstitusi dengan tepung sagu dihasilkan rasa, aroma dan tekstur yang disukai panelis dengan perlakuan terbaik tepung sagu 90% dan tepung tapioka 10%.

Namun kelemahan dari produk bakso ikan tekstur yang dihasilkan lebih lunak dibandingkan dengan bakso dari daging sapi, untuk itu perlu adanya upaya untuk memperbaiki tekstur dari bakso agar sesuai dengan standar yang ada dalam pembuatan bakso ikan. Kandungan protein pada daging yang digunakan juga akan mempengaruhi tingkat kekenyalan bakso yang dihasilkan. Salah satu jenis protein yang memberikan pengaruh terhadap tingkat kekenyalan bakso yaitu kolagen. Kolagen adalah protein struktural utama pada jaringan ikat dan berpengaruh terhadap kealotan daging (Soeparno, 2005). Tingkat kekenyalan pada bakso ikan ditentukan oleh jenis daging sebagai bahan utama dan jenis tepung yang

digunakan. Falahudin (2013), dalam penelitiannya tentang kajian kekenyalan bakso daging sapi dengan menggunakan tepung jamur tiram putih menunjukkan bahwa tingkat kekenyalan tertinggi yakni dengan penambahan 40% tepung jamur tiram putih. Penelitian lainnya oleh Karim dan Aspari (2015) tentang mutu kekenyalan bakso ikan gabus penambahan tepung karagenan dimana konsentrasi karagenan 5% merupakan perlakuan terbaik. Salah satu alternatif untuk meningkatkan kekenyalan bakso ikan yakni dengan memanfaatkan tepung jagung nikstamal.

Tepung jagung nikstamal diperoleh dengan cara pemasakan biji jagung dalam larutan kapur biasanya  $\text{Ca}(\text{OH})_2$ , kemudian dilakukan perendaman dalam larutan yang sama selama beberapa jam, dilanjutkan dengan pengeringan, pengecilan ukuran dan pengayakan. Nikstamalisasi ini bertujuan untuk melonggarkan jaringan sel dan menggelatinisasi sebagian granula pati sehingga jagung nikstamal akan membentuk pasta yang homogen dan elastis pada saat digiling atau dihancurkan dengan grinder (Moreira *et al.*, 1997; Mendez *et al.*, 2006). Kalsium hidroksida dalam kapur bertindak sebagai zat pengikat silang untuk protein dan rantai samping asam polisakarida (Carmen, 2015).

Penelitian sebelumnya yang dilakukan Damopolii dkk., (2017) tentang substitusi tepung sagu pada bakso ikan mujair menghasilkan nilai kadar air berkisar 64,35%, kadar lemak 1,15% dan kadar protein 10,63%. Saniyati dkk., (2013) tentang pemanfaatan tepung jagung nikstamal pada mie basah menghasilkan kadar abu 1,7% kadar lemak 1,1% kadar protei 3,7% kadar karbohidrat 82,8% kadar polisakarida non pati 9,7%. Berdasarkan uraian di atas, akan dilakukan penelitian tentang karakteristik fisikokimia bakso ikan cakalang yang disubstitusi tepung jagung nikstamal sebagai bahan pengikat.

## **1.2 Rumusan masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah yang dapat ditarik yaitu sebagai berikut.

1. Bagaimanakah pengaruh penambahan tepung jagung nikstamal dalam pembuatan bakso ikan cakalang
2. Bagaimana tingkat penerimaan panelis terhadap produk bakso ikan cakalang yang disubstitusi dengan tepung jagung nikstamal

## **1.3 Tujuan**

1. Mengetahui karakteristik bakso ikan cakalang yang disubstitusi dengan tepung jagung nikstamal.
2. Mengetahui daya terima panelis melalui uji organoleptik pada produk bakso ikan yang dihasilkan.

## **1.4 Manfaat**

1. Mengenalkan alternatif olahan jagung yang bermanfaat bagi produk pangan yaitu tepung jagung nikstamal.
2. Memberikan informasi tentang proses nikstamalisasi jagung.