

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Cumi-cumi merupakan hasil laut yang melimpah di Indonesia dan sangat diminati oleh pecinta *seafood*. Cumi-cumi mempunyai ciri khas yang yaitu adanya kantong tinta. Tinta cumi merupakan salah satu cairan hitam dari isi dalam cumi-cumi, selama ini banyak masyarakat yang menganggap tinta cumi tidak bermanfaat karena memiliki warna hitam pekat dan menghasilkan rasa amis sehingga jika mengolah cumi-cumi, cangkang dan kantong tintanya dibuang dan menjadi limbah. Cairan tinta cumi-cumi umumnya mengandung pigmen melanin yang secara alami terdapat dalam bentuk melanoprotein dengan kandungan melanin 90%, protein 5,8% dan karbohidrat 0,8% (Mimmura *et al.*, 1982). Tinta cumi ini memiliki banyak khasiat dalam dunia kesehatan. Cairan tinta cumi yang bersifat alkaloid diindikasikan mengandung manfaat dalam bidang pengobatan (Nitsae *et al.*, 2018) seperti antikanker, anti tumor, dan juga anti bakteri. (Hutriani *et al.*, 2019). Dalam industri jasa boga, seperti Italia telah memanfaatkan tinta cumi sebagai salah satu bumbu masakan pasta, dan di Jepang tinta cumi dipakai sebagai bahan peningkat cita rasa dan juga memiliki khasiat untuk kesehatan (Sasaki *et al.*, 1997).

Tinta cumi memiliki potensi yang besar dalam peningkatan ekonomi, terutama dalam dunia kuliner, tinta cumi telah dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pangan antara lain, *arroz negro* (beras hitam), *txipirones en su ink* (bayi cumi-cumi dalam saus tinta), *ikasumi jiru* (sup tinta dengan daging babi dan cumi-cumi) dan *cavianne* (kaviar imitasi), tinta cumi-cumi juga digunakan sebagai pewarna makanan (Derby *et al.*, 2013). Penggunaan tinta cumi masih terbatas dan rentan terjadi pembusukan sehingga diperlukan teknologi pengawetan untuk memperpanjang masa simpan produk (Kristiningsih *et al.* 2023). Pemanfaatan tinta cumi dapat dijadikan sebagai alternatif bahan pangan, termasuk dalam pengolahan produk bumbu instan,

Salah satu inovasi yang menarik adalah pembuatan *seasoning paste* (bumbu pasta), yang dibuat dengan memanfaatkan tinta cumi menjadi *seasoning paste* yang praktis dan efisien yang akan digunakan dalam pembuatan produk makanan untuk memberikan warna hitam dan cita rasa yang unik.

Seasoning paste merupakan bagian dari salah satu bumbu instan. Bumbu instan merupakan campuran dari beberapa rempah-rempah dengan komposisi yang telah ditentukan dan dapat langsung digunakan sebagai bumbu masak pada makanan tertentu. Bumbu instan terdapat dalam dua bentuk yaitu, bumbu instan pasta (*seasoning paste*) bumbu yang memiliki tekstur cair dan basah tanpa melewati proses pengeringan. Sementara, bumbu instan bubuk (*seasoning powder*) bumbu basah yang dikeringkan dan berbentuk bubuk. Adapun bumbu instan kering yang sering kita jumpai yaitu, racik ikan, racik tempe, racik ayam, dan lain-lain, dan adapun bumbu instan basah yaitu opor, rendang, gulai, dan masih banyak yang lainnya. Pengolahan bumbu instan ini selain untuk pengawetan juga lebih praktis dalam penggunaannya. (Hambali, dkk 2005).

Dalam penelitian ini *seasoning paste* menjadi salah satu inovasi yang unik dalam dunia kuliner, dalam pembuatan bumbu ini adanya penerapan tinta cumi sebagai bahan penambah cita rasa dan memberikan warna alami, selain itu proses pembuatan bumbu ini berkaitan dengan karakteristik rasa yang akan dihasilkan dengan adanya penambahan bahan aromatik dan berbagai penyedap rasa yang dibutuhkan. Penyedap rasa dalam pembuatan bumbu ini tidak hanya sekedar MSG melainkan dari bahan utama itu sendiri yaitu tinta cumi. Diketahui bahwa tinta cumi mengandung asam glutamat yang memberikan rasa gurih atau dikenal rasa umami. Tak hanya tinta cumi, beberapa hasil laut pun merupakan sumber rasa umami seperti, *sardines*, *shrimp*, *scallops*, *mackerel*, *oyster*, *mussels* dan lain sebagainya (Ole G, Klavs, 2014). Rasa yang diciptakan oleh umami berupa rasa yang sulit untuk diidentifikasi keberadaannya sampai akhirnya penelitian yang dilakukan oleh professor yang berasal dari Jepang Kikunae Ikeda (1864-1983) yang menjadikan umami ini menjadi rasa yang komersial. Umami merupakan rasa

kelima yang terbentuk dari tujuh rasa dasar (asam, manis, asin, pahit, astringen(meyebabkan kekeringan), pedas dan kasar) hingga menjadi empat rasa dasar (asam, manis, asin, dan pahit). Umami menjadi rasa kelima yang terbentuk dan dipercayai oleh orang Cina dan Jepang, yang merupakan tradisi lama bahwa, adanya rasa tertentu yang dapat diidentifikasi terkait dengan makanan yang sangat lezat. Rasa ini diberi nama umami, kata jepang yang menggabungkan ide-ide “*umai*”, yang berarti “*lezat*”, dan “*mi*” yang berarti “*esensi*”, “*sifat esensial*”, “*taste*” dan “*flavor*” (Ole G, Klavs, 2014).

Proses pembuatan bumbu yang dilakukan dalam penelitian ini membutuhkan teknik ataupun metode yang tepat untuk menciptakan rasa lezat, tak hanya rasa umami melainkan rasa yang autentik, salah satu metode memasak yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode *slow cooking*. Metode ini merupakan metode memasak dengan menggunakan suhu (sekitar 80-90° C) dan membutuhkan waktu masak yang lama (6-8 jam). Dalam prosesnya, alat yang digunakan berupa alat *pressure cook* atau *slow cooker* yang menggunakan uap dan berada dibawah tekanan tinggi. Metode ini digunakan untuk memasak berbagai bahan dalam proses pengolahan penelitian ini, termasuk bahan aromatik dan bahan pelengkap lainnya, salah satu tujuan dalam menggunakan metode *slow cooking* yaitu bahan yang dimasak dapat mengeluarkan aroma dan cita rasa yang khas, aroma yang dikeluarkan oleh beberapa bahan disebut sebagai “minyak atsiri”. Minyak atsiri merupakan aroma esensial yang dihasilkan oleh tumbuhan atau bahan pangan tertentu dan memberikan rasa aromatik yang harum. Dari uraian diatas dapat diketahui bahwa penelitian ini merupakan hal baru yang akan dikembangkan oleh peneliti, menjadi salah satu inovasi yang bermanfaat dan memiliki nilai dalam proses pembuatannya.

Maka dari itu peneliti tertarik untuk membuat *seasoning paste* sebagai produk inovasi dengan pemanfaatan tinta cumi, sebagai fokus penelitian. Untuk mempelajari fokus penelitian ini, peneliti terlebih dahulu mengulas beberapa jurnal terkait dengan fokus penelitian yang hampir sama dengan penelitian yang akan dilaksanakan. Jurnal pertama yang ditulis oleh

Agusandi *et al* pada tahun 2013 membahas tentang pengaruh Penambahan Tinta Cumi-Cumi (*Loligo sp*) Terhadap Kualitas Nutrisi dan Penerimaan Sensoris Mi Basah. Jurnal ini membahas tentang pembuatan mi basah dengan penambahan tinta cumi dengan menguji kualitas nutrisi dan penerimaan sensoris dan menjadikan fokus pada penelitian tersebut.

Jurnal kedua yang ditulis oleh Syahida Tiara, *et al* pada tahun 2023 membahas tentang Pemanfaatan Tinta Cumi –Cumi (*Loligo sp*) Sebagai Pewarna Alami dalam Pembuatan Burger. Jurnal ini membahas tentang pembuatan roti burger dengan memanfaatkan tinta cumi sebagai pewarna alami dan menjadikan fokus pada penelitian tersebut. Dengan ini topik pembahasan dalam tema resep adalah alternatif bahan, berkaitan dengan tema yang dipilih dalam mengolah suatu makanan dan dijadikan sebagai penambahan pada pengolahan bumbu. Dalam hal ini penelitian tugas akhir yang akan diselenggarakan menjadikan *seasoning paste* (bumbu pasta) sebagai obyek penelitian. Oleh sebab itu alternatif adalah:

“The replacement of one ingredient with another of different flavor, texture, appearance or other characteristic, but one that will not compromise- although it may change- the flavor of the dish” (Labensky & Hause, 1999:47)

Dengan demikian penelitian tugas akhir yang akan peneliti lakukan adalah dengan memanfaatkan tinta cumi sebagai bahan alternatif penambah warna alami dan cita rasa pada pengolahan *seasoning paste*. Perbedaan penelitian yang diselenggarakan dengan penelitian sebelumnya yaitu terletak pada cara pengolahan yang diterapkan dalam pemanfaatan tinta cumi dan juga menjadikan tinta cumi sebagai bahan alternatif pada pengolahan bumbu terhadap masakan. Melalui penelitian ini penulis berharap dalam pemanfaatan tinta cumi ini dapat menjadikan produk *seasoning paste* sebagai produk inovasi dan serta memberikan kontribusi pada pengembangan menu inovatif. Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pemanfaatan Tinta Cumi (*Squid Ink*) Menjadi *Squid Ink Paste*.”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka permasalahan yang akan penulis bahas sebagai berikut:

1. Bagaimana tahapan penerapan tinta cumi dalam pembuatan *seasoning paste*?
2. Bagaimana karakteristik akhir dari *seasoning paste* dengan penambahan tinta cumi?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui tahapan dalam pembuatan *seasoning paste* dengan penerapan tinta cumi.
2. Untuk mengetahui karakteristik akhir dari *seasoning paste* dengan penambahan tinta cumi.

D. Manfaat Hasil Penelitian

- a. Bagi Industri. Manfaat penelitian ini terutama bagi industri kuliner yaitu produk *squid ink paste* ini dapat diimplementasikan sebagai bahan baku untuk pembuatan berbagai jenis masakan seperti pasta, saus, dan makanan laut lainnya. Selain itu, produk ini dapat dikomersialkan dalam bentuk kemasan praktis yang siap digunakan oleh restoran dan rumah tangga.
- b. Bagi Masyarakat. Penelitian ini dapat dapat memberikan kontribusi pada pengembangan produk inovatif, meningkatkan nilai tambah produk olahan cumi, serta memberikan informasi yang bermanfaat bagi penelitian selanjutnya.
- c. Bagi Peneliti. Diharapkan melalui penelitian ini dapat menambah wawasan dan informasi bagi peneliti dalam mengembangkan suatu produk inovasi.