

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bakso adalah hidangan olahan daging yang sangat disukai oleh penduduk Indonesia. Selain itu, dalam survei (Patty 2023) terkait UMKM yang mencakup lima kota besar seperti Jabodetabek, Surabaya, Medan, Makassar, dan Bandung, bakso menempati posisi dalam daftar makanan yang paling diminati.

Olahan bakso umumnya menggunakan daging sapi sebagai bahan baku pembuatannya, namun bakso tidak hanya terbuat dari daging sapi tetapi umumnya juga menggunakan bahan baku daging lain seperti unggas dan ikan. Salah satu jenis bakso yang banyak peminatnya adalah bakso ikan. Tidak berbeda dengan pembuatan bakso daging, bakso ikan dibuat dengan cara dihaluskan kemudian dicampur dengan tepung tapioka sebagai pengikat. Terkait keunggulan varian bakso, jika dibandingkan bakso sapi dan bakso ikan, tentu saja bakso berbahan dasar ikan lebih unggul, disebabkan daging ikan memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi daripada daging sapi. Perbandingan tersebut, yaitu bahwa; daging sapi memiliki kandungan protein 18,8 persen sedangkan daging ikan memiliki kandungan protein sebesar 21,61 persen (Patty 2023). Meskipun demikian, daging sapi tidak bisa diabaikan dalam hal gizi. Penggunaan daging sapi dalam bakso memiliki tantangan tersendiri misalnya seperti kandungan kolestrol pada daging sapi serta kandungan lemak yang relatif tinggi. (Patty 2023). Alasan itulah yang membuat daging ikan lebih unggul dalam hal kandungan protein dan nutrisi lainnya dibandingkan dengan daging sapi. Selaian itu, keunggulan bakso ikan juga terletak pada ketersediaan sumber daya bahan baku utama, karena Indonesia merupakan negara penghasil ikan

Jenis ikan yang biasa diolah menjadi bakso adalah ikan yang berdaging putih, selain warnanya putih kandungan aktin dan miosin daging ikan memberikan kontribusi besar terhadap tekstur bakso yang berkualitas. Penggunaan jenis ikan yang tinggi lemaknya perlu dihindari untuk membuat bakso agar tidak

menghasilkan warna krem atau coklat muda yang tidak diingankan, serta untuk mencegah kemungkinan bakso menjadi tengik saat simpan (Wibowo 1995). Daging ikan merupakan bahan pangan yang memiliki kadar protein yang tinggi, selain itu menurut (Muchtadi *et al.*,2010) bakso ikan memiliki keunggulan karena mengandung protein yang lebih tinggi sebesar 21,61 persen . Dengan demikian, alasan kesehatan mendasari pentingnya kajian tentang bakso ikan, sebab selain memiliki kandungan protein yang tinggi dan baik untuk ketahanan tubuh, bakso ikan juga dapat meningkatkan perekonomian para Nelayan yang berada di daerah pesisir untuk memanfaatkan jenis ikan yang memiliki kandungan yang cocok untuk pembuatan bakso, misalnya tenggiri, nila dan ikan gabus.

Salah satu ikan yang memiliki keunggulan dalam pembuatan bakso ikan adalah ikan gabus (*Channa striata*), spesies predator yang berasal dari perairan tawar Indonesia, termasuk Sumatra, Jawa, Kalimantan, Sulawesi, dan Papua. Lisyanto dan Septyan (2009) mencatat bahwa ikan gabus memiliki sebaran luas di berbagai habitat khususnya perairan air tawar. Selain kandungan protein tinggi, terdapat juga kandungan albumin yang mencapai 2,459 gram /100 gram (Nugroho 2012). Keistimewaan kandungan ikan gabus banyak dimanfaatkan bidang kesehatan disebabkan telah terbukti dapat meningkatkan daya ketahanan tubuh dan mempercepat penyembuhan luka (Tugandi, 2019). Di Sulawesi Selatan, ikan gabus dimanfaatkan oleh perempuan yang baru melahirkan. Masyarakat Enrekang dan Tanah Toraja memanfaatkan kandungan ikan gabus untuk dikonsumsi oleh seorang ibu yang pasca operasi setelah melahirkan dengan anggapan dapat memperbaiki kualitas air susu.

Berdasarkan keunggulan yang terkandung didalamnya, oleh sebab itu diperlukan penanganan yang lebih lanjut terkait pemanfaatan daging ikan gabus menjadi makanan yang menyehatkan dan tinggi protein. Salah satu olahan yang dapat mengoptimalkan hal tersebut adalah bakso. Kekurangan pada ikan gabus yaitu memiliki tekstur daging yang lembut, sehingga tekstur bakso yang dihasilkan cenderung lebih lembek. Untuk memperbaiki hal tersebut, diperlukan penambahan bahan yang berfungsi sebagai pengental yaitu, karagenan.

Karagenan, bahan pengental ekstrak rumput laut (*Eucheuma Cottonii*). Karagenan dapat diaplikasikan pada produk pangan sebagai penstabil atau pembentuk tekstur emulsi, terutama pada produk *jelly*, permen, sirup, dodol, nugget, dan produk susu. Fungsi karagenan sebagai bahan pengental dapat dimanfaatkan menjadi bahan alternatif dalam pembuatan bakso ikan gabus untuk memperbaiki tekstur dan menghasilkan adonan bakso yang kompak. Dalam hal ini, proses penambahan karagenan dalam adonan bakso ikan gabus dilakukan dengan metode penelitian eksperimental.

Metode eksperimental, yaitu penelitian yang dilakukan dengan cara mencari kebenaran atau suatu yang tepat untuk mendapatkan hasil akhir yang optimal. Metode ini dilakukan untuk membentuk tekstur adonan yang kompak dengan penambahan karagenan sebagai pengental, sehingga menghasilkan tekstur bakso yang sesuai dengan standar bakso ikan yang terdapat di SNI 7266:2017 yaitu berbentuk halus, tidak berongga, bersih, warna cerah sesuai jenis ikan yang digunakan. Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan, penelitian yang diselenggarakan oleh panelis merupakan penelitian dengan judul, **Pembuatan Bakso Ikan Gabus (*Channa Striata*) dengan Penambahan Karagenan.**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka rumusan masalah yang peneliti bahas dapat diuraikan sebagai berikut;

1. Bagaimana tahapan pembuatan pembuatan bakso ikan gabus dengan penambahan karagenan.
2. Bagaimana karakteristik bakso ikan gabus dengan penambahan karagenan

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui

1. Untuk mengetahui proses pembuatan bakso ikan gabus dengan penambahan karagenan.
2. Untuk mengetahui karakteristik pembuatan bakso ikan gabus dengan penambahan karagenan.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi;

1. Program Studi Seni Kuliner dan institusi Politeknik Pariwisata, sebagai literatur yang menunjukkan penerapan pengetahuan seni kuliner melalui pembuatan resep bakso ikan gabus, dan;
2. Civitas akademika dan masyarakat umum, yaitu sebagai sumber literatur atau referensi untuk pengembangan di bidang Seni Kuliner pada penelitian selanjutnya.