

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Total produksi ikan di Indonesia berdasarkan Badan Statistik Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) pada tahun 2021 mencapai 21.872.810,30 ton. Hal tersebut membuktikan bahwa Indonesia merupakan negara dengan potensi hasil perikanan yang sangat tinggi. Ikan merupakan sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Angka Konsumsi Ikan (AKI) di Indonesia pada tahun 2021 yaitu 55,37 kg per kapita (Badan Statistik KKP, 2021). Ikan termasuk pangan yang bersifat mudah busuk (*perisable*) sehingga tidak dapat dikonsumsi di tempat yang jauh dari tempat produksi untuk mencegah hal itu perlu dilakukan upaya pencegahan berupa proses pengawetan dan pengolahan (Widyaningsih & Martini, 2006). Di Sumatera Barat, salah satu komoditas ikan yang paling banyak dihasilkan sehingga cukup berpotensi untuk dijadikan sumber protein hewani yaitu ikan tuna. Total tangkapan ikan tuna di Sumatera Barat pada tahun 2020 mencapai 310 ton (Badan Statistik KKP, 2020). Ikan tuna merupakan ikan laut dengan ciri khas rasa yang enak serta daging yang tebal sehingga cukup banyak disukai masyarakat.

PT. Dempo Andalas Samudera adalah salah satu perusahaan di Sumatera Barat yang bergerak dalam kegiatan ekspor ikan tuna dengan negara tujuan yaitu Jepang dan Miami. Ikan tuna yang di ekspor dalam bentuk *fillet*. Dalam pengolahan *fillet* ikan tuna akan dihasilkan hasil samping/limbah berupa tetelan merah dengan jumlah mencapai 2-5% dari berat ikan tuna (Wellyalina *et al.*, 2015). Dengan itu maka diperkirakan produksi ikan tuna sebanyak 30 ton akan menghasilkan tetelan merah sebanyak 1500 kg. Tetelan merah tuna dikenal berbau amis dan cenderung kurang disukai konsumen sehingga pengolahannya menjadi bakso diharapkan dapat memperbaiki rasa karena adanya pemberian perlakuan seperti pencucian, perebusan, penambahan bumbu, dan proses lainnya.

Bakso merupakan makanan yang sangat populer di Indonesia. Wibowo (1995) mengatakan bahwa bakso merupakan makanan yang digemari masyarakat dan dapat digolongkan sebagai makanan siap saji. Menurut Badan Standar Nasional (2014) Bakso ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan atau surimi minimum 40% dicampur tepung, dan bahan-bahan lainnya bila diperlukan, yang mengalami pembentukan dan pemasakan.

Berdasarkan jenis daging sebagai bahan baku untuk membuat bakso, maka dikenal bakso sapi, bakso ayam, bakso ikan, bakso kerbau, dan bakso kelinci (Gaffar, 1998). Bakso ikan adalah olahan yang terbuat dari lumatan daging ikan yang ditambahkan bumbu-bumbu, tepung, dan bahan tambahan pangan lainnya kemudian dilakukan proses penghancuran daging, pembuatan adonan, pencetakan, dan perebusan (Muttakin *et al.*, 2016). Bakso ikan lebih unggul dibandingkan bakso sapi dari segi kandungan proteinnya, dimana kandungan protein daging sapi yaitu 18,8% sedangkan kandungan protein daging ikan sebesar 21,61% (Muchtadi *et al.*, 2010).

Tepung merupakan bahan yang sangat diperlukan dalam pembuatan bakso karena berperan sebagai bahan pengisi (*filler*) yang berfungsi untuk memperkecil penyusutan, memperbaiki emulsi, dan menambah berat produk sehingga dapat memperkecil biaya produksi (Irmawaty, 2016). Selain sebagai bahan pengisi, tepung dalam pembuatan bakso juga berperan sebagai bahan pengikat yang dapat meningkatkan daya ikat air serta memperbaiki tekstur bakso yang dihasilkan (Hasanah, 2013).

Berdasarkan fungsinya sebagai bahan pengisi dan bahan pengikat tersebut, oleh karena itu dalam pembuatan bakso digunakan tepung dengan kandungan pati yang tinggi, salah satunya yaitu tepung sagu. Tepung sagu memiliki kandungan pati yang tinggi yaitu sekitar 84,7% per 100g bahan serta harga yang relatif murah (Irmawaty, 2016). Menurut Hasanah (2013) penambahan tepung sagu dalam adonan bakso akan menghasilkan bakso dengan tekstur lebih kenyal dan padat.

Tepung bakso instan adalah produk setengah jadi yang dibuat dari adonan bakso yang telah dicampurkan semua bahannya yaitu daging tetelan merah tuna, tepung sagu, dan bumbu-bumbu lalu dikeringkan, dilakukan penghancuran menggunakan blender, kemudian diayak sehingga terbentuk produk tepung. Pengolahan tepung bakso instan ini menjadi produk bakso siap konsumsi, cukup dengan menambahkan air panas lalu dibentuk dan direbus dengan air mendidih.

Masyarakat saat ini cenderung lebih memilih mengonsumsi makanan yang praktis penyajiannya namun tetap mengandung zat gizi yang dibutuhkan (Palijama *et al.*, 2020). Bakso umumnya dikonsumsi dalam bentuk segar atau beku (*frozen*). Bakso dalam bentuk segar tentu memiliki umur simpan yang pendek, sedangkan dalam bentuk beku juga memiliki kekurangan dari segi penyimpanan dan mobilitas karena membutuhkan suhu penyimpanan khusus (beku). Dengan alasan tersebut maka diharapkan bakso instan dalam bentuk tepung dapat menjadi solusi, dimana masyarakat tetap dapat menikmati bakso dengan waktu penyajian yang lebih singkat, umur simpan yang lebih lama, serta bisa disimpan dengan mudah di suhu ruang.

Berdasarkan penelitian Novitasari (2020) tentang pembuatan bakso ikan gabus dengan penambahan tepung sagu, didapatkan hasil bahwa penambahan tepung sagu pada bakso ikan yang terlalu banyak menyebabkan tekstur bakso semakin lengket dan kurang disukai, dimana penambahan tepung sagu 80g lebih disukai dibanding penambahan 120g. Oleh karena itu, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Tepung Sagu Terhadap Karakteristik Mutu Tepung Bakso Instan Tetelan Merah Tuna.”**

## 1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung sagu terhadap karakteristik tepung bakso instan yang dihasilkan.
2. Mengetahui formulasi terbaik dari pembuatan tepung bakso instan berdasarkan karakteristik fisikokimia dan organoleptik.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai sumber informasi bagi masyarakat bahwa limbah tetelan merah tuna dapat dimanfaatkan dalam pembuatan tepung bakso instan sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis dari tetelan merah tuna.

## 1.4 Hipotesis Penelitian

- H<sub>0</sub> : Tidak ada pengaruh penambahan tepung sagu terhadap karakteristik tepung bakso instan yang dihasilkan
- H<sub>1</sub> : Ada pengaruh penambahan tepung sagu terhadap karakteristik tepung bakso instan yang dihasilkan

