

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim dengan potensi sumber daya perikanan yang melimpah, salah satunya adalah ikan layur (*Trichiurus lepturus*). Ikan layur merupakan komoditas perikanan laut yang memiliki nilai ekonomis penting dan banyak ditemukan di perairan Indonesia, terutama di wilayah pesisir Jawa dan Sumatera. Meskipun demikian, pemanfaatan ikan layur sebagai bahan pangan olahan masih tergolong belum optimal dan umumnya hanya dikonsumsi dalam bentuk segar, asin, atau olahan sederhana lainnya (Salamah, Purwaningsih, & Permatasari, 2008).

Ikan layur memiliki kandungan gizi yang tinggi, terutama sebagai sumber protein hewani berkualitas dengan kandungan protein sekitar 18–20%, serta mengandung asam lemak tak jenuh seperti omega-3 yang bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu, ikan layur juga mengandung vitamin (B12, D, E) dan mineral penting seperti kalsium, fosfor, dan zat besi yang mendukung kebutuhan gizi manusia. Kandungan gizi yang lengkap ini menjadikan ikan layur berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan bernilai tambah tinggi (Nakamura & Parin, 1993).

Salah satu upaya diversifikasi produk olahan ikan adalah pembuatan kaldu bubuk. Kaldu bubuk merupakan produk pangan praktis yang banyak digunakan sebagai penyedap alami dan sumber nutrisi tambahan. Pengolahan ikan menjadi kaldu bubuk dapat meningkatkan daya simpan, kemudahan distribusi, serta nilai ekonomis produk perikanan. Selain itu, bentuk bubuk dinilai lebih praktis dan mudah diaplikasikan dalam berbagai jenis masakan dibandingkan produk ikan segar (Margowati & Suharyanti, 2021).

Selain pemanfaatan ikan layur sebagai bahan utama, penggunaan bahan tambahan alami seperti jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) juga memiliki potensi besar dalam meningkatkan kualitas kaldu bubuk. Jamur tiram merupakan salah satu komoditas

pangan yang banyak dibudidayakan di Indonesia karena memiliki nilai gizi tinggi, harga terjangkau, serta mudah diolah menjadi berbagai produk makanan. Kandungan protein pada jamur tiram cukup tinggi, yaitu sekitar 10–30% (berat kering), serta mengandung serat, vitamin (terutama vitamin B kompleks), dan mineral seperti kalium, fosfor, dan zat besi yang bermanfaat bagi Kesehatan (Valverde & Perez, 2015).

Selain nilai gizinya, jamur tiram dikenal memiliki kandungan senyawa penyedap alami seperti asam glutamat yang berperan dalam memberikan cita rasa umami. Rasa umami ini sangat penting dalam pembuatan kaldu bubuk karena dapat meningkatkan kelezatan tanpa perlu penambahan bahan penyedap sintetis seperti monosodium glutamat (MSG). Dengan demikian, jamur tiram yang sudah diolah menjadi kaldu jamur kaya akan nutrisi yang dapat menjadi sumber protein alternatif dan bermanfaat bagi kesehatan (Susanti, Pranamuda, Pradana, Agustini, & Ranasasmita, 2013).

Dalam pembuatan kaldu bubuk ikan layur, penambahan jamur tiram dapat memberikan beberapa pengaruh positif, di antaranya meningkatkan cita rasa, memperkaya kandungan nutrisi, serta memperbaiki karakteristik fisik produk seperti aroma dan warna. Kombinasi antara protein hewani dari ikan layur dan protein nabati dari jamur tiram juga menghasilkan produk dengan nilai gizi yang lebih seimbang. Selain itu, jamur tiram dapat berfungsi sebagai bahan pengisi (*filler*) alami yang membantu meningkatkan rendemen produk kaldu bubuk.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Perbandingan Penambahan Ikan Layur (*Trichiurus Sp.*) dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Karakteristik Kaldu Bubuk”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbandingan ikan layur dan jamur tiram terhadap karakteristik fisik dan kimia kaldu bubuk yang dihasilkan.
2. Bagaimana perbandingan ikan layur dan jamur tiram yang terbaik berdasarkan karakteristik fisik, kimia, dan organoleptic kaldu bubuk yang dihasilkan.

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh perbandingan ikan layur terhadap karakteristik kaldu bubuk jamur tiram.
2. Mengetahui perbandingan ikan layur yang terbaik terhadap karakteristik kaldu bubuk jamur tiram.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Diharapkan penelitian ini dapat memberikan acuan untuk meningkatkan ilmu pengetahuan dan penelitian mengenai pembuatan kaldu bubuk dengan pemanfaatan ikan layur dan jamur tiram memberikan alternatif inovasi produk pangan yang bernilai gizi tinggi dan memiliki cita rasa yang khas.
2. Diharapkan penelitian ini memberikan potensi diversifikasi produk hasil pertanian dan perikanan untuk meningkatkan nilai tambah dan keberlanjutan bahan lokal.
3. Membuka peluang bagi pelaku UMKM di bidang pengolahan pangan untuk mengembangkan produk kaldu bubuk.