

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan patin (*Pangasius sp.*) merupakan salah satu jenis ikan konsumsi air tawar yang disukai masyarakat karena daging ikan tersebut memiliki rasa yang lezat dan gurih serta mempunyai nilai ekonomis tinggi. Produksi ikan patin (*Pangasius sp.*) secara signifikan menunjukkan kenaikan mencapai 651.000 ton/tahun pada 2012 dan 972.778 ton/tahun pada 2013 (Cahyaningrum dkk., 2015).

Ikan patin (*Pangasius sp.*) mengandung 16,08% protein, 5,75% lemak, 1,5% karbohidrat, 0,97% abu, dan 75,5% kandungan air (Panagan dkk., 2011). Berbeda hal dengan ikan laut kandungan lemak lebih rendah, kadar lemak total yang terkandung dalam daging ikan patin (*Pangasius sp.*) sebesar 2,55 % sampai 3,42 %, asam lemak tak jenuh \pm 50%. Asam lemak tak jenuh atau asam oleat merupakan asam lemak tunggal yang paling banyak terkandung di dalam daging ikan patin (*Pangasius sp.*) yaitu sebesar 8,43 % (Andriani, 2009).

Berdasarkan hal tersebut, untuk meningkatkan konsumsi makan ikan dan produksi ikan patin agar permintaan pasar melonjak tinggi diperlukan pengembangan suatu produk. Hal ini bertujuan untuk memanfaatkan ikan patin sebagai produk bukan olahan segar tetapi olahan siap saji. Cara yang dapat dikembangkan yaitu dengan diversifikasi pengolahan. Hal ini sebagai salah satu upaya penganeekaragaman pangan untuk memperoleh bentuk baru dengan nilai ekonomis tinggi dan memasyarakatkan hasil perikanan yang selama ini secara umum diolah secara langsung (Purnomo dan

Suhanda, 2014). Salah satu usaha diversifikasi pengolahan ikan patin (*Pangasius sp.*) adalah bakso ikan.

Bakso merupakan hasil pengolahan ikan yang dilakukan dengan cara mencampur daging ikan yang telah dilumatkan/digiling bersama tepung tapioka dan bumbu-bumbu, dibentuk bulatan (bola), kemudian direbus/dikukus (Restu 2012). Bakso yang banyak digemari masyarakat memiliki rasa yang enak tekstur kenyal, empuk dan lembut. Bakso merupakan salah satu makanan olahan yang banyak diminati masyarakat luas. Beragam bahan dan bentuk yang beredar di pasaran yang banyak menarik minat konsumen terhadap bakso. Kebanyakan konsumen hanya mengenal bakso terbuat daging sapi dan ayam. Bakso daging memiliki tekstur kenyal dan juiciness apabila digigit. Akhir-akhir ini bakso dengan bahan baku daging ikan sudah memiliki banyak peminatnya dan mulai berkembang di pasaran. Peminatnya bukan kalangan rumah tangga saja bahkan sudah sampai ke sektor kuliner dan supermarket.

Komponen penyusun dalam pengolahan bakso ikan antara lain bahan pengisi dan bahan pengikat. Bahan pengisi yang ditambahkan dalam pengolahan bakso ikan seperti tepung tapioka belum cukup meningkatkan kekuatan gel. Banyak bahan yang dapat dijadikan sebagai bahan pengikat salah satunya gelatin yang dapat mengikat air dan minyak dan membantu mempertahankan struktur pada produk olahan daging (Koswara 2005).

Agustini (2006) dalam penelitian yang dilakukan mengungkapkan bahwa penambahan gelatin pada produk bakso ayam dapat meningkatkan kadar air dan tekstur. Hal ini membuktikan bahwa penambahan senyawa hidrokoloid seperti gelatin

dapat mengikat air pada produk. Ayudiarti dkk. (2007) juga menjelaskan gelatin dapat mengikat air dalam jumlah yang besar, sehingga dapat meningkatkan kekentalan untuk menstabilkan partikel.

Gelatin berfungsi sebagai pengental, stabilizer, emulsifier, agen pembentukan gel, agen perekat dan agen pembentuk busa (Schrieber et al., 2007). Gelatin sebagai bahan pengikat (*binder*) dapat bekerja pada suhu rendah untuk merekatkan lumatan daging. Gelatin juga meningkatkan mutu fisikokimia dan organoleptik agar dapat diterima oleh konsumen. Berdasarkan hal tersebut, maka dilakukan penelitian mengenai karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakso ikan patin (*Pangasius sp.*) dengan penambahan gelatin sebagai *binding agent*.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah penambahan gelatin sebagai *binding agent* berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakso ikan patin (*Pangasius sp.*) ?

1.3 Tujuan

Untuk mengetahui pengaruh penambahan gelatin sebagai *binding agent* terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakso ikan patin (*Pangasius sp.*).

1.4 Manfaat

Untuk memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan gelatin sebagai *binding agent* terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakso ikan patin (*Pangasius sp.*).