

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara maritim memiliki potensi besar pada sektor perikanan. Salah satu komoditas perikanan di Indonesia yang besar dan melimpah yaitu ikan bandeng (*Chanos chanos*). Berdasarkan data statistik KKP (2020) bahwa produksi ikan bandeng nasional dan ekspor pada tahun 2020 mencapai 811.882,93 ton dan 550 kg. Sudah tentu tingginya produktivitas dan rendahnya ekspor berdampak pada ketersediannya yang dapat dijangkau oleh banyak kalangan dalam negeri. Selain itu, dampak selanjutnya yaitu pada hasil samping olahan ikan bandeng seperti tulang, kulit, sisik, maupun visceral tentunya berbanding lurus dengan produktivitasnya.

Hasil samping berbentuk tulang ikan dari pengolahan bandeng tanpa duri memiliki jumlah yang cukup besar. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Akhmadi dkk., (2019) bahwa hasil samping batari yang dihasilkan sekitar 30 kg/hari dan pada umumnya hasil samping tulang ini hanya dibuang ke tempat pembuangan akhir (TPA). Sedangkan hasil samping tulang ikan tersebut masih memiliki banyak daging yang menempel pada tulang ikan. Berdasarkan pernyataan Regenstein dan Zhou (2007) bahwa tulang ikan bandeng memiliki kandungan asam non esensial yakni asam glutamat sebesar 7,38%. Asam glutamat menjadi salah satu penyusun protein yang memicu rasa umami dalam suatu masakan, sudah tentu hal tersebut merupakan potensi baik dalam menjadikan nilai tambah sebagai penyedap rasa.

Penyedap rasa yang beredar di pasaran umumnya telah berbentuk instan dan diberi penambahan zat *Mono Sodium Glutamat* (MSG) sebagai penguat rasa.

Sedangkan tak sedikit masyarakat yang mempermasalahkan penggunaan MSG dikarenakan adanya perdebatan yang menyatakan bahwasanya konsumsi tersebut dapat memberikan dampak negatif pada tubuh (Malichati dan Adi., 2018). Hal tersebut diperkuat oleh pernyataan John Olney (1969) *dalam* Muntaza dan Adi (2019) bahwasanya MSG dapat merusak sel saraf jika dikonsumsi dengan dosis tinggi (0,5 – 4,0 g/kg BB).

Penyedap rasa yang seringkali ditemui di pasaran memiliki bentuk bubuk. Sedangkan dalam pembuatan penyedap rasa berbentuk bubuk memiliki kekurangan yaitu menggunakan suhu tinggi sebesar 180°C yang mana dapat menyebabkan terjadinya denaturasi protein. Alternatif yang dapat diterapkan yaitu penyedap rasa dengan bentuk pasta. Berdasarkan pernyataan Rahmi dkk., (2018) bahwa pasta merupakan produk semi kering yang lebih baik untuk pengolahan penyedap rasa daripada dengan produk bumbu dengan sifat higroskopis.

Penyedap rasa dengan bentuk pasta memiliki perbedaan nyata dengan ekstrak ikan bandeng. Ekstrak ikan bandeng lebih encer daripada pasta penyedap rasa bandeng yang lebih pekat. Tambahan bahan dapat memberikan kepekatan pada pasta penyedap rasa bandeng yaitu ditambahkan *emulsifier* seperti tepung tapioka. Hal tersebut diperkuat oleh pernyataan Imanningsih (2012) bahwa kandungan pati pada tepung tapioka cukup tinggi yang mana mampu menjadikan olahan makanan menjadi lebih kental, selain itu mengandung protein yang cukup tinggi dan mampu memperbaiki kualitas hasil olahan pangan.

Penelitian mengenai pasta penyedap rasa masih sedikit dilakukan namun penggunaan tulang bandeng dan tepung tapioka sebagai bahan baku pembuatan

pasta belum pernah dilakukan. Oleh karena itu, Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui karakteristik pasta penyedap rasa bandeng dengan penambahan konsentrasi tepung tapioka yang berbeda.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian ini, maka rumusan masalah yang dikaji yaitu apakah terdapat pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap karakteristik pasta penyedap rasa dari tulang bandeng?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah penelitian ini, maka tujuannya yaitu untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap karakteristik pasta penyedap rasa dari tulang bandeng.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah mampu memberikan informasi mengenai efektivitas penggunaan tulang bandeng (*Chanos chanos*) dengan penambahan tepung tapioka sebagai alternatif pasta penyedap rasa.