

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan kurisi merupakan salah satu ikan dermesal yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Kandungan protein ikan kurisi cukup tinggi dan juga memiliki kandungan kolesterol yang rendah, namun mengandung asam amino esensial yang bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu, ikan tersebut juga merupakan ikan ekonomis karena biasa dimanfaatkan masyarakat dalam perdagangan sehari-hari dalam bentuk segar maupun olahan (Setyawan dkk., 2017).

Ikan kurisi diolah menjadi produk baru dengan tetap mempertahankan komposisi gizi yang terkandung di dalamnya. Ikan kurisi merupakan salah satu ikan yang sangat cocok untuk diolah menjadi surimi. Ikan kurisi dapat diolah menjadi berbagai produk berbasis surimi karena memiliki kadar protein yang cukup tinggi, memiliki nilai ekonomis dan daging berwarna putih sehingga menghasilkan surimi yang bermutu tinggi (Setyawan dkk., 2017). Ikan kurisi memenuhi syarat sebagai bahan baku pembuatan surimi sehingga pemanfaatan ikan kurisi sebagai pembuatan surimi sangat potensial.

Surimi merupakan produk olahan perikanan setengah jadi (*intermediate product*) berupa lumatan daging ikan yang mengalami proses pencucian dingin. Menurut Nopianti dkk. (2010), surimi adalah lumatan daging ikan yang telah mengalami pencucian dan penambahan bahan untuk mendapatkan mutu yang dikehendaki sehingga surimi berwarna putih, lentur dan aroma tidak amis. Faktor yang mempengaruhi mutu surimi adalah kesegaran bahan baku. Selain itu,

kandungan ikan khususnya protein berperan terhadap pembentukan gel (Nopianti dkk., 2010).

Masalah yang terjadi saat ini, selama proses pembuatan surimi kekuatan gel pada surimi sering kali berkurang akibat pengaruh suhu atau penyimpanan, perubahan kekuatan gel merupakan masalah yang timbul pada pembekuan surimi. Menurut Desrosier *and* Tessler (1977), mekanisme perubahan tekstur diduga disebabkan oleh denaturasi protein. Maka dari itu diperlukan bahan tambahan yang berfungsi untuk memperlambat kemunduran kekuatan gel. Kekuatan gel dapat mengalami pelemahan selama proses pemanasan, hal ini disebabkan karena terjadinya proteolisis pada komponen protein miofibril yang berperan penting dalam pembentukan gel surimi. Wicaksana (2014) menyebutkan bahwa proteolisis yang terjadi pada protein miofibril memiliki efek buruk pada pembentukan gel surimi. Oleh sebab itu, maka diperlukan suatu bahan tambahan yang dapat berperan sebagai penghambat proses proteolisis, sehingga dapat meningkatkan kualitas gel pada surimi. Salah satu bahan tambahan pangan yang memiliki sifat tersebut yaitu *Egg White Powder* (EWP) (Pratiwi, 2015).

Egg white powder merupakan modifikasi bahan tambahan pangan yang terbuat dari putih telur. *Egg white powder* sangat dibutuhkan dalam industri pangan, karena banyak sekali digunakan untuk formulasi berbagai jenis makanan. Sifat yang diunggulkan adalah sifat fungsional proteinnya (Pratiwi, 2015). Bahan pengikat *cryoprotectant* berupa gula kristal dan *egg white powder* (EWP) kemampuannya dapat meningkatkan aktivitas protein pada otot ikan yakni aktin dan myosin. Penambahan *cryoprotectant* pada surimi bertujuan untuk

menghambat denaturasi protein dan dehidrasi daging surimi selama penyimpanan beku karena bahan-bahan tersebut dapat mengikat air (Wicaksana, 2014).

Pemanfaatan *Egg White Powder* merupakan tambahan pangan yang diperlukan oleh surimi. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk menunjukkan pengaruh *Egg White Powder* terhadap kualitas surimi ikan kurisi.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini adalah apakah penambahan *Egg White Powder* berpengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris surimi ikan kurisi ?

1.3 Tujuan

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan *Egg White Powder* terhadap kualitas surimi ikan kurisi.

1.4 Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan pengetahuan tentang pengaruh penambahan *Egg White Powder* yang dapat menghasilkan surimi dengan mutu baik.