

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan lele (*Clarias* sp.) merupakan salah satu komoditas ikan air tawar yang banyak dibudidaya oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Setiap tahun produksi ikan lele di Indonesia semakin meningkat. Hal tersebut dikarenakan, ikan lele mudah dibudidayakan, pertumbuhan yang cepat, dan mudah beradaptasi terhadap lingkungan (Rahmani, 2011).

Pemanfaatan ikan lele di Indonesia masih kurang, biasanya masyarakat Indonesia mengolah ikan lele dengan cara penggorengan. Sebagian masyarakat Indonesia tidak menyukai ikan lele dikarenakan ikan tersebut memiliki warna dan tubuh yang kurang menarik. Untuk meningkatkan daya tarik masyarakat mengkonsumsi ikan lele perlu adanya pengolahan, salah satu pengolahannya ialah surimi.

Surimi merupakan produk olahan setengah jadi yang terbuat dari lumatan daging yang berasal dari ikan air tawar maupun ikan air laut yang memiliki protein tinggi dan pembuatannya melalui beberapa tahapan yaitu proses penggilingan daging, pencucian lumatan daging sebanyak tiga kali (penambahan garam pada pencucian terakhir), dan pemerasan lumatan daging (Radityo dkk., 2014). Pencucian lumatan daging berfungsi untuk menghilangkan darah, lemak, maupun protein sarkoplasma. Protein sarkoplasma merupakan protein yang

terdapat pada daging ikan yang akan menghambat proses pembentukan gel pada pembuatan surimi. Protein *miofibril* dalam pembuatan surimi sangat berperan sebagai pembentuk gel (Suryaningrum dkk., 2009).

Pasta surimi yang terbuat dari ikan air tawar mempunyai karakteristik kekuatan gel yang kurang kuat. Selain itu terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi kekuatan gel surimi ikan ialah kesegaran bahan baku ikan, kandungan protein ikan, dan proses pencucian, sehingga diperlukan modifikasi sifat tekstur dengan penambahan berbagai bahan tambahan pangan (Wijayanti dkk., 2015). Penggunaan bahan tambahan yang memiliki kemampuan untuk membentuk gel dapat meningkatkan karakteristik surimi ikan air tawar (Hajidoun and Jafarpour, 2013).

Bahan tambahan yang digunakan dalam pembentukan gel memiliki kemampuan dalam membentuk gel, mengikat air, bahan emulsi dan perekat (Afrisanti, 2010). Salah satu bahan yang dapat digunakan dalam sebagai pembentuk gel adalah gelatin. Kaewudom (2013) dalam penelitian yang dilakukan mengungkapkan bahwa presentase penambahan gelatin 5% memiliki daya patah terendah dibandingkan penggunaan gelatin dengan konsentrasi 15% yang memiliki daya patah tertinggi.

Gelatin berfungsi sebagai pembentuk gel, dan perekat (Schrieber dkk., 2007). Gelatin sebagai bahan pembentuk gel dapat bekerja pada suhu rendah untuk merekatkan lumatan daging. Gelatin juga meningkatkan karakteristik fisik surimi dan hedonik agar dapat diterima oleh konsumen. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka dilakukan penelitian mengenai penambahan gelatin sebagai

pembentuk gel terhadap karakteristik fisik surimi ikan lele (*Clarias sp.*).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah tersebut, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah apakah penambahan gelatin sebagai pembentuk gel dapat meningkatkan karakteristik fisik surimi ikan lele (*Clarias sp.*)?

1.3 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan gelatin terhadap peningkatan karakteristik fisik surimi ikan lele (*Clarias sp.*).

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai potensi dari gelatin sebagai bahan tambahan dalam meningkatkan karakteristik fisik surimi untuk sediaan surimi berbahan baku ikan air tawar. Melalui penelitian ini juga, diharapkan dapat mengetahui konsentrasi gelatin yang mampu memberikan karakteristik fisik yang baik pada surimi.