

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. LATARBELAKANG**

Indonesia sebagai negara kepulauan terbesar di dunia yang memiliki 17.499 pulau dari Sabang hingga Merauke. Luas total wilayah Indonesia adalah 7,81 juta km<sup>2</sup> yang terdiri dari 2,01 juta km<sup>2</sup> daratan, 3,25 juta km<sup>2</sup> lautan, dan 2,55 juta km<sup>2</sup> Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE)(Roza,2017). Luas laut sebesar ini diharapkan dapat memenuhi konsumsi ikan masyarakat Indonesia, hal ini dibuktikan dengan adanya peningkatan konsumsi ikan masyarakat Indonesia yaitu pada tahun 2018 sebesar 50,69kg/kapita, lebih banyak beberapa persen dari target Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia yaitu 50,65kg/kapita (Rahman,2018).

Konsumsi ikan masyarakat Indonesia semakin meningkat setiap tahunnya namun tidak semua provinsi memiliki jumlah yang sama dalam konsumsi ikan masih terdapat beberapa provinsi yang belum memenuhi target Kementerian Kelautan dan Perikanan RI. Data tentang konsumsi ikan di Dinas Kelautan dan Perikanan provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki tingkat konsumsi ikan sebesar 23,75 kg/kapita(Bappeda,2018). Data tersebut masih kurang dari target nasional yaitu sebesar 47 kg/kapita (Rahmat dkk.,2017).

Jumlah konsumsi ikan yang rendah di Daerah Istimewa Yogyakarta dapat dikarenakan kurangnya kesadaran masyarakat akan manfaat mengkonsumsi ikan. Masyarakat masih terbiasa mengkonsumsi lauk hewan berupa daging ayam, daging sapi dan telur padahal harga dipasaran harga untuk daging ayam, daging

sapi dan telur jauh lebih mahal bila dibandingkan dengan ikan (Tri,2017). Ikan merupakan sumber protein hewani yang sangat potensial dan biasanya kandungan proteinnya sekitar 15-24 persen tergantung dari jenis ikannya. Protein ikan mempunyai daya cerna yang sangat tinggi yaitu hingga sekitar 95 persen (Rahayu, 1992).

Kurangnya ketertarikan masyarakat akan konsumsi ikan disebabkan karena kurang nyaman saat memakan ikan karena memiliki banyak duri dan bau amis. Saat ini telah berlangsung proses pergeseran kesukaan konsumen terhadap ikan sebagai bahan makanan. Dimulai dari perubahan kesukaan terhadap ikan beku untuk mengganti produk olahan (ikan kaleng) yang tidak mampu menyajikan kesegaran. Diakhir abad ke-20 kesukaan konsumen secara berangsur-angsur beralih lagi dari produk beku ke produk dingin(Liviaty dkk.,2010).

Maka dari itu untuk tetap memanfaatkan kandungan yang baik pada ikan dibuatlah produk yang dapat diterima oleh masyarakat yaitu sosis. Sosis ikan patin merupakan makanan yang terbuat dari daging yang telah dicincang kemudian dihaluskan dan diberi bumbu-bumbu atau rempah-rempah, dimasukkan dan dibentuk dalam pembungkus atau casing. Sekarang ini produk sosis ikan patin sudah sangat umum mulai dari *frozen food* yang butuh pengolahan lanjut sebelum di konsumsi seperti digoreng dan sosis ikan patin siap makan. Jenis daging yang biasanya digunakan dalam produk sosis ikan patin adalah daging sapi, daging kambing, daging ikan, daging babi dan daging ayam.

Menurut Elvira Syamsir (2010) dalam Ragil (2015) berdasarkan observasi dari produk sosis ayam Ciki Wiki kandungan yang terdapat pada sosis ayam

memiliki kolesterol 65mg, protein 10g, serat 3g, sodium 640mg sedangkan pada sosis ayam siap makan So Good memiliki kandungan lemak 2g/50g, protein 6g/50g, sodium 542mg/50g. Sosis ikan patin kaya energy, memiliki kolesterol dan sodium yang tinggi tetapi rendah serat (Ragil,2015).

Untuk mendapatkan sosis ikan patin yang lebih sehat dibandingkan dengan sosis ayam tetapi masih memiliki kandungan yang hampir sama maka digunakanlah ikan patin sebagai bahan pengganti. Daging patin terkenal enak, lezat dan gurih sehingga digemari masyarakat (Saparinto dkk.,2013).

Manfaat ikan patin bagi kesehatan ditandai dengan adanya kandungan yang lemak lebih rendah dibanding ikan jenis lain, terutama dua asam lemak esensial DHA yaitu kira kira sebesar 4,74 % dan EPA yaitu kira-kira sebesar 0,31%. Kedua jenis omega-3 asam lemak ini biasanya dihasilkan dari jenis ikan yang hidup di air dingin seperti ikan salmon, ikan tuna, dan ikan sarden. Kadar lemak total yang terkandung dalam daging ikan patin adalah sebesar 2,55% sampai dengan 3,42%, dimana asam lemak tak jenuh nya adalah di atas 50%. Asam oleat adalah asam lemak tak jenuh tunggal yang paling banyak terkandung di dalam daging ikan patin yaitu sebesar 8,43% (Tuti Andrianti,2014). Ikan patin merupakan ikan air tawar alasan dipilih karena tidak semua orang dapat mengkonsumsi ikan laut.

Berdasarkan hasil dari penelitian oleh Tuti Andriani tentang Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Makanan Variatif dan Produktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar pada tahun 2014, kandungan gizi di dalam ikan patin yang berupa lemak tak jenuh (USFA sebesar 50%) sangatlah

bagus untuk mencegah terjadinya resiko penyakit kardiovaskular. Lemak tak jenuh juga bermanfaat untuk besarnya kadar kolesterol total dan kolesterol LDL yang terkandung di dalam darah sehingga dapat mencegah dan mengurangi terkena penyakit jantung koroner. Jika dilihat dari rendahnya kadar kolesterol yang terkandung dalam daging ikan patin (21-39mg/100gram), maka manfaat ikan patin sangatlah bagus bagi yang sedang menjalankan program diet karena bisa mengurangi asupan kolesterol harian di dalam menu makanan. Jenis ikan patin yang dipilih pada penelitian ini yaitu ikan patin jenis pasupati karena memiliki tekstur daging yang kenyal, padat dan kompak serta memiliki warna daging yang putih kekuningan. Ikan patin pasupati selain memiliki karakteristik yang cocok untuk dijadikan sosis, alasan lain yaitu mudahnya untuk mendapatkan ikan patin pasupati.

Jamur tiram putih selain memiliki citarasa yang menyenangkan, jamur tiram putih mempunyai kandungan nutrisi cukup baik. Komposisi kimia yang terkandung dalam jamur tiram tergantung jenis dan tempat tumbuhnya. Dari hasil penelitian Departemen Sains, Kementerian Industri Thailand, jamur tiram (Oyster mushroom) mempunyai kandungan protein 5,94%, karbohidrat 50,59%, serat 1,56%, lemak 0,17%, abu 1,14%. Setiap 100 gram jamur tiram segar, mengandung 45,65 kalori, 8,9 miligram (mg) kalsium, 1,9 mg besi (Fe), 17,0 mg fosfor (P), 0,15 mg vitamin B-1, 0,75 mg vitamin B-2, dan 12,40 mg vitamin C (Maulana Sy,2016). Pemilihan jamur tiram putih sebagai campuran dalam sosis ikan patin ini dikarenakan memiliki tekstur yang lembut, tampilan yang menarik serta rasa yang cenderung mudah dipadukan dengan berbagai jenis masakan, tak

hanya dari karakteristiknya saja yang cocok untuk dijadikan campuran keberadaan jamur tiram putih yang mudah didapatkan menjadi salah satu pertimbangan untuk dijadikan campuran dalam sosis ikan patin.

Berdasarkan hasil penelitian oleh Tri A.D penambahan jamur tiram putih sebanyak 25 persen pada pembuatan abon dapat meningkatkan daya terima konsumen terhadap abon ikan patin. Maka daripada itu peneliti ingin melakukan penelitian mengenai variasi campuran jamur tiram putih pada sosis ikan patin apakah dapat memberikan hasil yang sama untuk konsumen terhadap sosis ikan patin dengan campuran jamur tiram. Sosis ikan patin selain banyak menyukai, produk sosis ikan patin di Indonesia belum banyak pabrik yang memproduksinya. Sehingga pada penelitian kali ini kontrol akan menggunakan dari bahan penelitian yaitu ikan patin.

Pemanfaatan jamur tiram putih dan ikan patin menjadi produk sosis ikan patin merupakan salah satu solusi untuk menghadirkan produk sosis ikan patin yang lebih menyehatkan dan menambah variasi sosis. Pemilihan jamur tiram putih sebagai bahan campuran didasari karena kandungan gizinya dan ikan patin yang mengandung gizi dan banyak manfaatnya bagi kesehatan yang tidak kalah dengan daging pada umumnya, pada penelitian oleh Udet U.O tentang Profil Nutrisi dan Analisis serta memiliki kandungan antioksidan yaitu vitamin A, vitamin C dan vitamin E yang memiliki manfaat untuk memutus reaksi berantai dari radikal bebas.

## **B. RUMUSAN MASALAH**

1. Apakah ada pengaruh variasi campuran jamur tiram putih pada sosis ikan patin terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kandungan protein dan aktivitas antioksidan?

## **C. TUJUAN**

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh variasi campuran jamur tiram pada sosis ikan patin dari sifat fisik, sifat organoleptik, kandungan protein dan aktivitas antioksidan.

2. Tujuan Khusus

- a) Diketahui pengaruh variasi campuran jamur tiram putih terhadap sifat fisik sosis ikan patin.
- b) Diketahui pengaruh variasi campuran jamur tiram putih ikan patin terhadap sifat organoleptik sosis ikan patin.
- c) Diketahui pengaruh variasi campuran jamur tiram putih terhadap kandungan protein sosis ikan patin.
- d) Diketahui pengaruh variasi campuran jamur tiram putih terhadap aktivitas antioksidan sosis ikan patin.

#### **D. RUANG LINGKUP**

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang gizi dengan cakupan Ilmu dan Teknologi Pangan. Ilmu dan Teknologi pangan adalah suatu disiplin ilmu yang menerapkan ilmu pengetahuan tentang bahan pangan khususnya setelah panen (pasca panen) menggunakan teknologi yang tepat untuk memperoleh manfaat seoptimal mungkin sekaligus meningkatkan nilai tambah dari pangan tersebut. Dalam teknologi pangan, dipelajari sifat fisik, mikrobiologis, dan kimia dari bahan pangan dan proses yang mengolah bahan pangan tersebut. Spesialisasinya beragam, di antaranya pemrosesan, pengawetan, pengemasan, penyimpanan, dan sebagainya.

#### **E. MANFAAT PENELITIAN**

##### 1. Pembaca

Sarana informasi mengenai pemanfaatan campuran jamur tiram putih yang dapat diterima dalam pembuatan sosis ikan patin.

##### 2. Peneliti

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan untuk melakukan penelitian lebih lanjut.

##### 3. Institusi

Sebagai sumber informasi ilmiah dan pembelajaran dalam Ilmu Teknologi Pangan.

## **F. KEASLIAN SKRIPSI**

Sepanjang pengetahuan penulis, penelitian ini belum pernah diteliti namun beberapa penelitian serupa antara lain:

1. Nugrahani Astuti (2016) , Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih Terhadap Sifat Organoleptik Sosis ikan patin Tempe Kedelai. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh jumlah jamur tiram putih terhadap sifat organoleptik sosis ikan patin tempe kedelai dan kandungan protein serta kalsium pada produk sosis ikan patin tempe kedelai.

Perbedaan pada penelitian ini terdapat pada variabel bebas penelitian ini, yaitu variasi campuran jamur tiram dengan perbandingan 70%, 80%, dan 90%. Sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan adalah campuran jamur tiram putih pada sosis ikan patin dengan perbandingan bahan 0:100%, 25%:75%, 35%:65% dan 45%:55%. Pada penelitian ini kandungan yang diteliti yaitu protein sedangkan untuk penelitian yang akan dilakukan kandungan yang akan dianalisis yaitu protein dan aktivitas antioksidan.

2. Tri Ayu Dharmawati (2017), Pengaruh Campuran Jamur Tiram Putih terhadap Mutu Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Masa Simpan, Kandungan Protein dan Daya Terima Anak Usia 4-6 Tahun Terhadap Abon Ikan Patin. Perbedaan pada penelitian ini terdapat pada variabel bebas penelitian ini, yaitu variasi jamur tiram dengan perbandingan 0:100%, 15%:85%, 25%:75% dan 40%:60%. Sedangkan pada penelitian yang akan dilakukan adalah campuran jamur tiram putih pada sosis ikan patin dengan perbandingan bahan 0:100%, 25%:75%, 35%:65% dan 45%:55%. Pada penelitian ini



kandungan yang diteliti yaitu protein sedangkan untuk penelitian yang akan dilakukan kandungan yang akan dianalisis yaitu protein dan aktivitas antioksidan.