

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kementerian Kelautan dan Perikanan mencatat angka konsumsi ikan nasional tahun 2021 mencapai 55,16 kg/kapita. Sementara itu, kenaikan angka konsumsi ikan terendah terjadi tahun 2020 yaitu 54,56 kg/kapita. Angka ini hanya tumbuh 0,11% dibanding tahun sebelumnya. Data tersebut menunjukkan bahwa konsumsi ikan di seluruh Indonesia belum merata. Pemerintah melalui Kementerian Kelautan dan Perikanan menargetkan jumlah konsumsi Ikan tahun 2022 sebesar 59,53 kg/kapita/tahun untuk memenuhi target AKI (Angka Konsumsi Ikan) Nasional sebesar 62,5 kg/kapita.

Indonesia memiliki spesies ikan air tawar terbesar ketiga di dunia dengan total 1.253 spesies setelah Brazil (3.456 spesies) dan China (1.647 spesies) (Khalil et al., 2019). Pengembangan ikan air tawar di berbagai daerah di Indonesia memiliki potensi yang besar. Banyaknya tambak ikan air tawar di Indonesia mendorong masyarakat untuk membudidayakan ikan air tawar. Ikan yang umum dijumpai di daerah tertentu antara lain ikan lele, ikan mujair, ikan patin, dan juga ikan gurame (Ferdiansyah, 2018).

Salah satu ikan yang banyak dikembangkan di Indonesia ialah ikan patin, karena permintaan pasar yang tinggi baik dalam negeri maupun luar negeri dan produksi ikan patin dalam negeri terus mengalami peningkatan (Ira et.al.,2021). Ikan patin merupakan salah satu ikan konsumsi yang mempunyai harga jual murah dan menjadi komoditas unggulan untuk ekspor di Indonesia. Produksi ikan patin dalam hal pembibitan, pembesaran, pakan, pengolahan serta area budidaya yang luas membuat produksi ikan patin serta konsumsi di Indonesia bisa memenuhi kebutuhan dalam negeri (Suhara.,A 2019).

Kandungan gizi ikan patin 100 gram mengandung energi 132 kkal, protein 17 gram, lemak 6,6 gram, karbohidrat 1,1 gram (Norhasanah et al., 2020). Ikan patin memiliki kandungan tinggi protein dibandingkan ikan air tawar lainnya, memiliki daging yang tebal dan mudah untuk dijadikan

berbagai macam olahan. Ikan yang panen secara komersial biasanya ikan yang bernilai ekonomis, namun sebagian besar tidak dimanfaatkan secara optimal (Aisah et al., 2021).

Ikan patin kaya nutrisi, asam lemak omega-3, rendah kolesterol dan cocok dikonsumsi oleh remaja, dewasa dan lansia. Akan tetapi, masyarakat belum mengetahui kelebihan ikan patin dibandingkan ikan air tawar lainnya. Ikan patin memiliki kandungan tinggi protein yaitu 12,94-17,52%, rendah lemak yaitu 0,89-1,23%, lemak tak jenuh mencapai 50% dan tinggi kandungan asam lemak esensial yaitu 4,74% (Putri et al., 2020).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Provinsi Riau pada tahun 2020, bahwa produksi ikan patin di Provinsi Riau sebesar 30.967 ton. Dari jumlah tersebut, produksi patin yang ditangkap dan dibudidayakan tidak sesuai dengan kegunaannya. Patin hanya dimakan secara lokal, minimnya masyarakat hanya terfokus pada pengembangan budidaya ikan. Sedangkan pengembangan produk olahan ikan juga dapat meningkatkan nilai tambah (Yasrizal et al., 2021).

Kelimpahan produksi ikan patin, dapat diantisipasi melalui pengolahan dalam bentuk jajanan, karena selama ini masyarakat hanya mengetahui ikan patin yang diolah berupa masakan yaitu asam pedas, gulai dan digoreng (Sari et al., 2019). Sebagian masyarakat juga mengolahnya menjadi siomai, bakso dan mpek-mpek. Selain jajanan tersebut, ada lagi produk olahan ikan yang dapat dicoba yaitu sempol (Natalia et al., 2022).

Protein berfungsi sebagai pembentukan hemoglobin agar lebih optimal. Protein akan diserap ke dalam pembuluh darah. Jika asupan protein tidak mencukupi, dapat menyebabkan kadar hemoglobin menjadi rendah. Sumber protein hewani lebih besar dari sumber nabati karena komposisi asam esensial dan nutrisinya lebih lengkap. Oleh karena itu remaja ataupun dewasa disarankan mengonsumsi protein hewani untuk mendukung tumbuh kembang yang baik dan mendapatkan asupan protein yang berkualitas (Hidayanti, 2022).

Frekuensi konsumsi makanan jajanan yang tinggi (78%) (Linda, 2018) menunjukkan makanan jajanan memegang peranan penting dalam memenuhi kecukupan energi dan zat gizi, khususnya protein. Kenyataannya protein yang terkandung pada makanan jajanan masih rendah, yakni 4,7% (Gizi,I et al., 2020). Salah satu jajanan yang sangat digemari oleh anak sekolah dan seluruh masyarakat yaitu sempol dan sudah banyak masyarakat yang menjual sempol hingga 75% merupakan produsen yang merangkap sebagai penjual sempol (Widya.,et al., 2018).

Sempol merupakan jajanan yang dimodifikasi dari bakso karena bahan yang digunakan sama yaitu daging sapi/ daging ayam, telur, tepung tapioka, bawang putih dan garam (Hardinata,dkk 2018). Akan tetapi saat ini belum banyak sempol dipasaran yang menggunakan ikan, selain proteinnya yang tinggi dan harga ikannya juga terjangkau. Pada umumnya sempol yang beredar dipasaran yaitu sempol yang terbuat dari daging ayam, daging ayam yang memiliki kadar protein 18,2 gram dalam 100 gram (TKPI,2017). Selain itu juga disebabkan karena konsumsi ikan di Indonesia yang relatif rendah yaitu 4,7%, maka konsumsi ikan di Indonesia perlu ditingkatkan salah satunya melalui makanan jajanan. Sempol merupakan jajanan yang di goreng dengan cita rasa gurih, asin dan memiliki bentuk yang cukup menarik, sehingga dapat membangkitkan minat masyarakat untuk menikmati jajanan tersebut (Yusuf et al., 2022).

Berdasarkan latar belakang peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Tingkat Kesukaan dan Uji Kadar Protein Sempol Ayam dengan Substitusi Ikan Patin”

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka perumusan masalah dari penelitian ini yaitu bagaimana Tingkat Kesukaan dan Kadar Protein Sempol Ayam dengan substitusi Ikan Patin.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Mengetahui Tingkat Kesukaan dan Kadar Protein pada Sempol Ayam dengan Substitusi Ikan Patin.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna sempol Ayam dengan Substitusi Ikan Patin.
- b. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap aroma sempol Ayam dengan Substitusi Ikan Patin.
- c. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa sempol Ayam dengan Substitusi Ikan Patin.
- d. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap tekstur sempol Ayam dengan Substitusi Ikan Patin.
- e. Mengetahui kadar protein pada sempol Ayam dengan Substitusi Ikan Patin.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Bagi Peneliti**

Sebagai bentuk aplikasi pengetahuan dan keterampilan penulis dibidang Ilmu Teknologi Pangan sehingga mampu membuat sempol ikan patin. Penulis dapat mengetahui tingkat kesukaan dan kadar protein dari sempol yang diolah dengan substitusi ikan patin.

### **1.4.2 Bagi Institusi Pendidikan**

Sebagai sumber referensi dan masukan dalam melaksanakan penelitian selanjutnya dan dapat menambah informasi tentang sempol ayam yang di substitusi dengan ikan patin.

### **1.4.3 Bagi Masyarakat**

Sebagai informasi sehingga masyarakat dapat memanfaatkan ikan patin sebagai bahan pangan yang dapat dimanfaatkan dalam diversifikasi makanan yang semakin beragam.

## **1.5 Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penelitian ini adalah :

- a. Ikan yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan patin.
- b. Uji organoleptik meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur sempol.
- c. Kadar protein dari produk sempol ayam dengan substitusi ikan patin.