

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kaldu bubuk merupakan salah satu produk yang telah dikenal sebagai bahan tambahan makanan yang digunakan untuk menambah cita rasa. Menurut SNI No. 01-4218-1996, Kaldu merupakan ekstrak dari tulang, daging, atau sayuran dengan penambahan bahan makanan lain atau tanpa bahan tambahan lain yang didapatkan melalui proses perebusan dan pengeringan. Penambahan kaldu bubuk pada makanan dapat memberikan rasa gurih (umami) pada makanan, meningkatkan aroma serta dapat mengaktifkan komponen rasa di dalam mulut saat makanan dikonsumsi (Swasono, 2011).

Di Indonesia saat ini banyak beredar jenis kaldu bubuk instan dengan berbagai macam merek. Umumnya kaldu yang dijual di pasaran tersebut mengandung *Monosodium glutamate* (MSG). *Monosodium glutamate* terdiri dari garam natrium dari asam glutamat. Meskipun diperbolehkan sebagai penyedap makanan, konsumsi MSG yang berlebihan dapat menyebabkan pusing dan mual yang biasa disebut dengan *Chinese Restaurant Syndrome*. MSG ketika dikonsumsi dapat terurai menjadi sodium dan glutamate. Kandungan garam pada MSG dapat memenuhi kebutuhan garam sebanyak 20-30% dari kebutuhan total tubuh manusia, sehingga konsumsi MSG yang berlebihan dapat menyebabkan peningkatan kadar garam darah (Yonata dan Iswara, 2016). Konsumsi MSG secara berlebihan juga dapat merusak sel saraf, asma, obesitas dan kegemukan, kerusakan sel, serta kerusakan ginjal dan depresi (Rochmah dan Utami, 2022). Oleh karena itu saat ini diperlukan alternatif penyedap makanan alami yang dapat menggantikan fungsi MSG.

Menurut Djohar et al. (2018), hasil perikanan banyak mengandung asam glutamate, sehingga dapat menjadi alternatif penyedap makanan alami. Asam glutamate merupakan salah satu asam amino yang dapat menghasilkan rasa gurih (umami) yang disukai oleh masyarakat (Suryaningrum et al. 2010). Salah satu sumber perikanan yang dapat digunakan sebagai bahan kaldu bubuk yaitu ikan gabus (*Channa striata*) yang memiliki kandungan asam glutamate sebanyak 30,9

gr (Fitri *and* Asih, 2019).

Ikan gabus (*Channa striata*) merupakan salah satu komoditas air tawar yang mempunyai nilai ekonomis tinggi di Riau. Jumlah produksi tangkapan ikan gabus di Riau pada tahun 2015 yaitu sebesar 6.490 ton meningkat di 2019 menjadi 21.987 ton (KKP Riau, 2020). Ikan gabus diketahui mempunyai rasa yang gurih, tekstur daging yang kenyal dan tebal, serta kandungan gizi penting yang berguna untuk tubuh seperti kadar albumin dan protein yang tinggi. Kandungan protein pada ikan gabus sebesar 25,5%, sedangkan 6,224% dari protein tersebut berupa albumin. Jumlah ini sangat tinggi dibandingkan kandungan protein ikan bandeng, ikan mas, ikan sarden, ikan nila dan kakap (Tungadi, 2019). Bukan hanya kadar protein yang lebih tinggi, kadar lemak ikan gabus juga termasuk rendah dari ikan lainnya yaitu sebesar 0,2% (Fitriyani *et al.*, 2020). Hasil penelitian Asfar *et al.* (2014), menyatakan bahwa ikan gabus sudah terbukti secara klinis dapat membantu proses penyembuhan pasca operasi, luka bakar, luka pada pasien diabetes mellitus, luka lambung yang disebabkan maag dan dapat meningkatkan imunitas tubuh.

Berdasarkan penelitian Sobri *et al.* (2017) tentang uji tingkat kesukaan dan kadar protein kaldu bubuk dari kepala ikan gabus dengan perlakuan suhu yang berbeda. Hasil penelitian didapatkan perlakuan suhu 70°C merupakan perlakuan terbaik dimana diperoleh penampakan dengan nilai rata-rata 4,52, aroma 4,32, tekstur 4,4, warna 3,8 dan rasa 4,4 serta kadar protein sebesar 20,94%.

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah bahan yang digunakan dalam pembuatan kaldu bubuk. Penelitian sebelumnya menggunakan kepala ikan gabus dengan bahan pengisi yang digunakan yaitu tepung terigu. Sedangkan penelitian ini menggunakan seluruh tubuh ikan gabus dengan bahan pengisi yang digunakan yaitu tepung terigu dengan penambahan tepung residu ikan gabus untuk meningkatkan aroma dan rasa kaldu bubuk tersebut.

Menurut Restu (2012), daging ikan gabus memiliki kandungan air dan protein yang sangat tinggi dibandingkan dengan bagian yang lainnya. Hasil penelitian Rosmawati *et al.* (2018), menunjukkan bahwa kepala dan tulang ikan gabus termasuk bagian dari sisa hasil pengolahan yang mengandung asam-asam amino dengan kadar yang relatif lebih rendah dibanding pada daging ikan gabus.

Oleh karena itu, pada penelitian ini akan diuji perbedaan antara kaldu bubuk kepala ikan gabus dengan kaldu bubuk ikan gabus berdasarkan sifat sensori dan kadar proteinnya. Serta dengan pemanfaatan ikan gabus sebagai kaldu bubuk diharapkan dapat menghasilkan produk penyedap rasa yang lebih sehat dan aman, kandungan gizi yang tetap sesuai standar, serta tetap dapat diterima konsumen. Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisa Sensori dan Kadar Protein Kaldu Bubuk Kepala Ikan Gabus (*Channa striata*) dan Kaldu Bubuk Ikan Gabus (*Channa striata*)”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas diperoleh rumusan masalah yaitu “Bagaimanakah sifat sensori dan kadar protein kaldu bubuk kepala ikan gabus (*Channa striata*) dan kaldu bubuk ikan gabus (*Channa striata*)”.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat sensori dan kadar protein kaldu bubuk ikan gabus.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui perbedaan antara kaldu bubuk kepala ikan gabus (*channa striata*) dengan kaldu bubuk ikan gabus (*Channa striata*) berdasarkan karakteristik warna, rasa, aroma dan tekstur.
2. Mengetahui kadar protein kaldu bubuk kepala ikan gabus (*channa striata*) dan kaldu bubuk ikan gabus (*channa striata*)
3. Untuk mengetahui jumlah rendemen kaldu bubuk kepala ikan gabus (*channa striata*) dan kaldu bubuk ikan gabus (*channa striata*).

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Bagi Peneliti**

Dengan adanya penelitian ini, peneliti dapat memperoleh pengetahuan serta pengalaman dalam proses pembuatan kaldu bubuk ikan gabus.

#### **1.4.2 Bagi Institusi Poltekkes Kemenkes Riau**

Data dan hasil yang diperoleh dari penelitian ini dapat dijadikan suatu tolak ukur serta upaya Poltekkes Kemenkes Riau dalam memberikan informasi mengenai mutu kaldu bubuk ikan gabus.

#### **1.4.3 Bagi Masyarakat**

Penelitian ini diharapkan dapat menambahkan wawasan mengenai pemanfaatan ikan gabus pada pembuatan kaldu bubuk, sehingga masyarakat dapat memanfaatkannya dalam upaya penganekaragaman jenis produk olahan.