

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara dengan maritim terbesar di dunia dan dijuluki negara bahari memiliki berbagai macam ekosistem pesisir dan laut diantaranya sumberdaya perikanan. Pemanfaatan dan potensi dari sumber daya perikanan di perairan tawar, payau maupun laut relatif tinggi, akan tetapi dalam mengonsumsi ikan belum menjadi kebiasaan di sebagian besar wilayah Indonesia. Tingkat konsumsi ikan pada masyarakat Indonesia tertinggal jauh dan di bawah negara lain yang memiliki potensi sumberdaya perikanan jauh lebih kecil. Sumber pangan dari perairan laut di Indonesia belum dikenal dan dikonsumsi secara luas dan merata di seluruh Indonesia (Djunaidah, 2017).

Kementerian Kelautan dan Perikanan 2021 mencatat, angka konsumsi ikan nasional mencapai 55,37 kg/kapita pada 2021. Angka itu tumbuh 1,48% dibanding tahun sebelumnya yang sebesar 54,56 kg/kapita. Angka konsumsi ikan di Indonesia tercatat mengalami kenaikan tertinggi sebesar 8,32% menjadi 38,14 kg/kapita pada 2014. Sementara itu, kenaikan angka konsumsi ikan terendah terjadi pada 2020 yang hanya sebesar 0,11% menjadi 54,56 kg/kapita (Annur, 2022).

Penyebab rendahnya konsumsi ikan diantaranya adalah kurangnya pemahaman masyarakat tentang manfaat mengonsumsi ikan, kurang lancarnya distribusi ikan, belum optimalnya sarana dan prasarana serta mitos yang berkembang di masyarakat (Djunaidah, 2017). Kekurangan konsumsi ikan dapat menyebabkan berbagai macam penyakit, seperti alzheimer, kardiovaskular, hipertensi, kanker, dan peradangan (Andriani & B., 2012).

Salah satu kebutuhan manusia yang harus dipenuhi adalah kebutuhan gizi seimbang. Ada beberapa zat gizi makro yang memiliki peran penting bagi tubuh yaitu karbohidrat, protein, dan lemak. Zat gizi tersebut dibutuhkan dalam jumlah besar dan memiliki peran sebagai penyedia energi (Candradewi & Purwanti, 2019). Diantara bahan makanan sumber protein salah satunya sumber protein hewani, misalnya ikan. Ikan Patin (*Pangasianodon hypophthalmus*) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang populer

di kalangan penggemar menu masakan ikan air tawar. Ikan patin ini memiliki cita rasa dagingnya yang lezat dan gurih mengakibatkan harga jualnya tinggi.

Saat ini banyak masyarakat yang sudah membudidayakan ikan patin sehingga ikan patin mudah untuk dicari. Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (2020), produksi ikan patin di Indonesia terus meningkat, pada tahun 2018 produksi ikan patin sebesar 391.151 ton dan pada tahun 2020 mencapai 408.539 ton. Provinsi Riau adalah salah satu Provinsi di Indonesia yang memiliki potensi budidaya ikan air tawar yang sangat besar. Dilansir dari data Badan Pusat Statistik Provinsi Riau bahwa produksi ikan patin di Riau pada tahun 2020 yaitu sebesar 30.967 ton. Pembudidayaan ikan patin di Provinsi Riau banyak dilakukan dikalangan masyarakat yang didukung oleh kemudahan dalam teknik budidaya serta tingginya permintaan pasar. Selain itu, ikan ini mengandung protein yang tinggi dan lemak yang sedang. Ikan patin mengandung energi 132 kal, protein 17 g, lemak 6,6 g dan air 74,4 g (Kemenkes RI, 2017).

Trend makanan Jepang dan Korea mulai banyak diminati, salah satunya adalah gyoza. Gyoza adalah sejenis dimsum hakau yang disajikan dengan *dipping sauce*, memiliki rasa yang cenderung asin gurih. Selain itu, gyoza merupakan jajanan yang sehat karena mengandung protein, vitamin, dan mineral yang terdapat pada bagian isian, serta energi dan karbohidrat pada bagian kulit gyoza. Di sisi lain gyoza juga mudah diinovasi, dengan mensubstitusi bahan dasar gyoza dengan bahan pangan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi namun jarang diolah untuk bahan makanan (Permatasari & Adi, 2018). Secara umum terdapat tiga jenis Gyoza yang beredar dipasaran, antara lain : *Yaki Gyoza* yaitu gyoza yang diolah dengan cara *pan-seared dan steaming*, *Sui Gyoza* yaitu gyoza yang diolah dengan cara direbus dan *Age Gyoza* yaitu gyoza yang diolah dengan cara digoreng (William & Rinawati, 2018).

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian terhadap pembuatan gyoza dengan substitusi ikan patin dan melihat pengaruhnya terhadap nilai organoleptik olahan Gyoza ikan patin terkait “Tingkat Kesukaan Pada Gyoza Dengan Substitusi Ikan Patin”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalahnya adalah “Bagaimana tingkat kesukaan pada gyoza dengan substitusi ikan patin?”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui tingkat kesukaan pada gyoza dengan substitusi ikan patin.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna pada gyoza dengan substitusi ikan patin.
2. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap aroma pada gyoza dengan substitusi ikan patin.
3. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa pada gyoza dengan substitusi ikan patin.
4. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap tekstur pada gyoza dengan substitusi ikan patin.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Mahasiswa

Dapat menambah pengetahuan dan pengalaman dibidang pangan dalam hal pembuatan suatu produk makanan yang bergizi serta terjangkau dari segi ekonomi dengan memanfaatkan sumber daya alam sekitar.

1.4.2 Bagi Masyarakat

Meningkatkan keanekaragaman makanan selingan, memberikan informasi dan meningkatkan pengetahuan masyarakat untuk dapat memanfaatkan ikan patin sebagai produk makanan olahan berupa gyoza yang bergizi.

1.4.3 Bagi Institusi

Di harapkan dapat menambah informasi mengenai tingkat kesukaan gyoza dengan substitusi ikan patin sehingga dapat digunakan sebagai bahan bacaan di perpustakaan.