

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia menghasilkan ikan yang melimpah, harga ikan yang cukup terjangkau, nilai gizi yang tinggi dan rasa yang enak membuat masyarakat sering mengkonsumsinya. Namun, mayoritas masyarakat merasa jenuh dengan hanya mengonsumsi ikan saja, oleh sebab itu perlu kreasi dan inovasi produk untuk membuat masyarakat tidak jenuh dan menarik perhatian. Ikan termasuk hewan yang sering dikonsumsi oleh banyak masyarakat. Indonesia kaya akan ikan laut dan perairan, salah satunya ialah ikan patin. Menurut KKP (2022), produksi ikan patin dari tahun 2021 sebanyak 332 ton, naik hampir 2 kali lipat pada tahun 2022, menjadi sebesar 635 ton (Perikanan et al., 2024). Ikan patin termasuk ikan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat karena harganya yang terjangkau, mudah ditemui di pasar modern dan tradisional serta bergizi tinggi (Ekawati & Sabrina, 2020).

Produksi perikanan patin pada tahun 2020 mencapai 32.402.126 ton. Produksi perikanan ikan patin ini sangat tinggi dibandingkan ikan mas sebanyak 8.698.136 ton, ikan nila sebanyak 2.953.734 ton, ikan bawal sebanyak 307.932 ton dan ikan gurami sebanyak 138.638 ton (BPS Kabupaten Kampar, 2022). Berdasarkan hasil penelitian Lembaga Penelitian Universitas Riau (2009) bahwa terdapat jenis ikan yang tergolong kepada keunggulan lokal untuk jenis ikan di wilayah Pekanbaru yaitu Jenis Ikan Patin (produk unggulan), Ikan Lele (produk andalan) dan Ikan Nila (produk potensial), maka berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan pengembangan diversifikasi produk berbasis perikanan melalui produksi bersih sehingga diharapkan hasil olahan dari ikan patin terutama tidak terbuang akan tetapi secara keseluruhan dapat dimanfaatkan sebagai pemenuhan pangan dan gizi sekaligus untuk peningkatan nilai tambah bagi masyarakat (pendapatan) (Sumarto & Pareng, 2014).

Konsumsi ikan atau produk olahan berbasis ikan merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan pemenuhan gizi masyarakat. Pemerintah melalui

Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) berkomitmen untuk meningkatkan konsumsi ikan pada masyarakat melalui kampanye Gemar Makan sebagai sumber protein hewani. Tujuan kampanye ini untuk terus menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas dan handal sebagai pelaksana pembangunan (Asnani, 2016).

Produk pangan beku (frozen food) merupakan olahan makanan instan beku yang tahan lama dan mudah dalam penyajiannya. Berdasarkan ini, perusahaan pengolahan pangan berpacu untuk menghasilkan aneka ragam produk pangan olahan frozen food yang dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan pangan dalam rumah tangga konsumen. Kelebihan frozen food adalah makanan yang dapat bertahan lama untuk disimpan, selain itu pula makanan frozen food menjadi cadangan makanan yang dapat bertahan pada kondisi dingin. Produk frozen food seperti nugget, bakso dan sosis merupakan produk daging olahan yang paling banyak dikonsumsi (Santoso et al., 2018).

Ikan patin adalah ikan berdaging putih yang menjadi salah satu jenis ikan air tawar yang menjadi komoditas andalan untuk dibudidaya dan memiliki jumlah yang melimpah. Hal ini karena patin memiliki pangsa pasar yang cukup besar, baik di dalam negeri maupun luar negeri dengan nilai jual yang cukup tinggi. Kadar kolesterol di dalam ikan patin sangat rendah sehingga sangat aman apabila dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat (Wahyuningtyas et al., 2020). Zat gizi yang terkandung di dalam 100 gram ikan patin segar energi 135 kkal, protein 17 gram, lemak 6,6 gram, karbohidrat 1,1 gram dan Fe 1,6 mg. Kandungan gizi pada ikan patin lebih tinggi dibandingkan ikan gabus (Kodriah & Hastuti, 2021).

Kandungan lemak dalam daging dapat mempengaruhi kualitas sosis. Namun, kelebihan lemak dalam sosis juga dapat mempengaruhi tekstur, kekenyalan, dan stabilitas sosis. Lemak yang berlebih dalam adonan sosis dapat menyebabkan sosis menjadi tidak stabil secara struktural, membuat sosis retak atau pecah selama proses pengolahan atau saat dimasak. Lemak yang terlalu banyak dalam sosis dapat memberikan rasa yang terlalu berlemak atau terlalu berat bagi beberapa orang. Terlalu banyak lemak jenuh dalam makanan juga dapat meningkatkan risiko penyakit jantung dan kolesterol tinggi. Untuk menghasilkan

sosis yang berkualitas, diperlukan keseimbangan yang tepat antara daging dan lemak dalam adonan sosis (Peternakan et al., 2023).

Daging ikan patin memiliki kandungan kalori dan protein yang cukup tinggi, rasa daging nya yang khas, enak, lezat dan gurih sehingga digemari oleh masyarakat. Manfaat daging ikan patin juga mencegah penyakit seperti kardiovaskuler, mengurangi kolesterol di dalam tubuh, mencegah jantung koroner, mengoptimalkan pertumbuhan bayi, membantu pembentukan otot serta menjaga kesehatan tulang

Menganekaragaman produk olahan hasil perikanan perlu dikembangkan di masyarakat sehingga dapat dijadikan bahan alternatif bagi masyarakat dalam mengkonsumsi ikan. Mengkonsumsi produk olahan ikan atau produk yang mengandung ikan, merupakan upaya dalam meningkatkan nilai gizi masyarakat melalui protein ikan. Salah satu bentuk dari aneka produk olahan hasil perikanan yakni sosis ikan. (Nurhikma et al., 2019).

Sosis ikan merupakan produk olahan berbahan baku daging giling yang bersifat kenyal dan berbentuk silinder dengan pembungkus khusus yang sering dikenal sebagai selongsong atau casing kemudian direbus. Cara penyajian sosis ikan ini dapat langsung dikonsumsi atau dengan melalui proses penggorengan. Selama ini masyarakat mengenal sosis berbahan baku daging sapi atau daging ayam, saat ini sudah berkembang pesat sosis yang dibuat dari daging ikan. Pada prinsipnya hampir semua jenis ikan dapat dimanfaatkan untuk membuat sosis, seperti ikan tuna, ikan lemuru, ikan tongkol dan ikan remang, ikan tengiri dan ikan-ikan lainnya. (Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, 2013).

Sosis cukup digemari oleh masyarakat terutama anak-anak dan remaja karena mudah didapat, mempunyai nilai gizi yang tinggi dan hanya memerlukan sedikit waktu dalam penyajiannya. Daging yang digunakan dalam pembuatan sosis ialah daging segar dan memiliki kualitas baik agar kualitas sosis tetap terjaga. (Mitasari & Surhatiningsih, 2018). Pembuatan sosis ikan ini menggunakan ikan yang berdaging putih. Pada umumnya ikan berdaging putih memiliki elastisitas lebih baik dibandingkan dengan ikan yang berdaging merah. Berdasarkan hal tersebut serta keistimewaan yang dimiliki ikan patin yaitu memiliki warna daging putih

dan struktur kenyal serta gurih, maka daging ikan patin baik untuk dijadikan bahan baku pada pembuatan sosis ikan. (Kharisma et al., 2016)

Salah satu upaya inovasi pada olahan ikan, yang tujuannya untuk mengajak masyarakat gemar makan ikan. melakukan inovasi yang akan menambah variasi pangan yang praktis dan bergizi tinggi dengan membuat sosis berbahan dasar ikan patin.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan daging ikan patin yang berjudul “Tingkat Kesukaan Sosis dengan Substitusi Daging Ikan Patin”.

1.2 Rumusan Masalah

Sosis biasanya dapat ditemukan sebagai cemilan makanan, tetapi pada umumnya sosis hanya di buat dengan bahan dasar daging sapi ataupun daging ayam. Namun seiring perkembangan zaman, sudah ada modifikasi pembuatan sosis dengan bahan dasar ikan.

Berdasarkan urain latar belakang masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana tingkat kesukaan sosis dengan substitusi daging ikan patin?”

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan sosis dengan substitusi daging ikan patin dengan beberapa perlakuan.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna sosis ikan patin.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap aroma sosis ikan patin.
3. Untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa sosis ikan patin
4. Untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap tekstur sosis ikan patin.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Penulis

Untuk menambah pengetahuan dan wawasan terhadap produk ikan patin dan pengolahannya.

1.4.2 Bagi masyarakat

Menambah informasi tentang pemanfaatan produk ikan patin yang tinggi akan kandungan protein.