

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Laju produksi perikanan pada tahun 2013 dan 2014 secara berturut-turut sebesar 7,24 persen dan 7.66 persen. Bila dilihat lebih jauh pertumbuhan tersebut didukung oleh adanya pertumbuhan perikanan budidaya sebesar 10.32 persen pada tahun 2013 dan 11.96 persen pada tahun 2014. Perikanan tangkap pada tahun 2013 mengalami pertumbuhan sebesar 4.41 persen, dan pada tahun 2014 pertumbuhannya sebesar 3.50 persen (kementrian kelautan dan perikanan, 2015).

Berbagai jenis sumber daya ikan ekonomis penting yang menghuni perairan Indonesia, baik perairan laut maupun perairan tawar, sebagian diantara spesies ekonomis penting tersebut merupakan komoditas andalan dalam industri perikanan, yaitu: TTC (tuna, tongkol, cakalang), udang (tawar dan laut), bandeng, patin, lele, nila dan rumput laut. (Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2013).

Pada tahun 2011, produksi ikan bandeng di Provinsi Banten mencapai 9,545,9 ton. Produksi ikan bandeng terbesar berasal dari Tangerang yang memberikan kontribusi sebanyak 62,09% dari total produksi provinsi. Selanjutnya secara berturut-turut adalah kabupaten serang (23,09%), Kabupaten Pandeglang (8,92%), kota serang (5,85%) dan Kabupaten Lebak (0,04%) (Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Banten, 2012)

Ikan bandeng (*Chanos chanos sp*) yang mempunyai prospek cukup baik untuk dikembangkan karena banyak digemari di masyarakat, hal ini disebabkan ikan bandeng memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan jenis ikan lainnya

yaitu memiliki rasa yang cukup enak dan gurih rasa daging netral dan tidak mudah hancur ketika dimasak. Selain itu harganya juga terjangkau oleh lapisan masyarakat (Purnomowati, 2006; Susanto 2010). Ikan ini merupakan satu-satunya jenis spesies yang masih ada dalam familia *Chanidae*. Produksi ikan bandeng hampir dapat dijumpai di seluruh wilayah provinsi di Indonesia, pembudidayaan ikan bandeng, utamanya banyak di produksi di Pulau Jawa, khususnya yaitu berada di Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur dan Banten. Total produksi ikan bandeng pada tahun 2014 mencapai 631.125 ton atau 14,74% dari total keseluruhan produksi ikan budidaya. (www.wpi.kkp.go.id). Protein yang terdapat dalam kandungan ikan bandeng cukup tinggi mencapai 19,39 % (Prasetio *et al.*, 2015)

Pemanfaatan ikan bandeng sebagai olahan bahan makanan yang banyak dikenal masyarakat antara lain bandeng presto, bandeng asap, bandeng cabut duri, dan pindang, selain itu ikan bandeng dapat juga dibuat sate seperti makanan khas yang berada di daerah Serang-Banten.

Sate bandeng khas Banten memiliki beberapa keragaman yaitu asal daerah pengrajin, proses pemasakan, rasa, kemasan, dan daya tahan. Asal daerah pengrajin memperlihatkan ciri khas tertentu terutama dalam rasa dan proses pemasakan. Wilayah Serang Timur memproduksi sate bandeng dengan rasa pedas dan proses pembuatannya mengkombinasikan antara dikukus dan dibakar. Wilayah Serang Barat dan Tengah umumnya memproduksi sate bandeng dengan rasa manis dan pemasakannya hanya dengan dibakar saja di atas bara api. Penggunaan kemasan tidak terlalu beragam, umumnya menggunakan plastik,

daun atau kertas minyak dan tidak bertujuan untuk mengawetkan produk dan meningkatkan daya tarik. (Wibowo, Hastuti R.i, dan Irawati. Z).

Berdasarkan hasil data yang di dapat dari salah seorang pengusaha sate ikan bandeng yang berada di daerah Serang-Banten, bahwa sate bandeng merupakan produk olahan perikanan tradisional yang berasal dari daerah Serang. Masyarakat daerah serang biasa menyediakan sate ikan bandeng pada acara-acara adat seperti pernikahan. Bumbu dasar yang digunakan pada pembuatan sate ikan bandeng menggunakan bumbu dasar putih yakni bawang merah, bawang putih dan kemiri dan dengan penambahan bumbu khas sate ikan bandeng. Proses pembuatannya dilakukan dengan melumatkan daging ikan bandeng yang sudah dikeluarkan dari kulitnya dan menambahkan bumbu-bumbu atau bahan pangan lain, kemudian adonan tersebut dimasukan kembali kedalam kulit ikan bandeng hingga membentuk seperti ikan bandeng utuh, kemudian dibakar hingga kecoklatan. Peminat sate ikan bandeng semakin meningkat,

Beberapa industri rumahan di Provinsi Banten yang memproduksi sate ikan bandeng seperti sate bandeng Ibu Hj. Maryam mampu memproduksi dan menjual 160 ekor sate bandeng setiap minggunya (www.mlancong.com), sate bandeng Ibu Aliyah mampu memproduksi dan menjual 300 tusuk sate bandeng setiap minggunya (www.jalanjalanenak.com), dan sate bandeng Ibu Amenah mampu memproduksi dan menjual 150 tusuk sate ikan bandeng tiap minggunya (Amenah, pengusaha sate ikan bandeng). Peminat sate ikan bandeng bukan hanya dari dalam Provinsi Banten saja melainkan juga dari luar Provinsi Banten.

Sate ikan bandeng yang terdapat di daerah Banten belum bervariasi dalam rasa, warna dan aromanya atau masih dengan penggunaan resep yang standar,

dalam upaya pengembangan potensi daerah melalui makanan tradisional Provinsi Banten, maka dilakukan pengembangan produk sate ikan bandeng dengan adanya variasi, modifikasi dan *control* terhadap formula sate ikan bandeng sehingga menjadikan sate bandeng memiliki ciri khas lain pada rasa, aroma dan warna dalam olahan produk tersebut, salah satunya dengan cara pergantian dalam variasi bumbu, warna dan rasanya agar terlihat semakin menarik.

Telah dijelaskan pada uraian sebelumnya variasi bumbu yang kini ada hanya *original* yaitu menggunakan bumbu dasar putih yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, dan kemiri dengan penambahan bumbu ciri khas sate bandeng yaitu ketumbar, kelapa sangrai, gula merah, serai, daun salam, daun jeruk dan menggunakan cairan santan. Resep ini dibuat oleh para leluhur dan masih dipertahankan oleh masyarakat Banten khususnya di daerah Serang untuk membuat olahan makanan sate ikan bandeng yang disajikan oleh juru masak kerajaan Banten. Untuk menambahkan variasi bumbu, rasa, warna dan untuk mengangkat cita rasa nusantara, maka bumbu yang telah ada seharusnya divariasikan dengan bumbu dasar lain yakni bumbu kuning yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, kunyit, kemiri, ketumbar, dan lengkuas (Murdijati-Gardijoto, 2013), dan juga bumbu merah yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, dan cabai merah (Soewitomo, 2009). Penggunaan bumbu dasar nusantara tersebut sebagai variasi cita rasa olahan sate ikan bandeng, bumbu dasar nusantara yang diberikan pada sate ikan bandeng sebagai variasi dan modifikasi bumbu yakni menggunakan bumbu kuning dan bumbu merah. Bumbu dasar nusantara tersebut termasuk bumbu tradisional khas makanan Indonesia, cara pembuatan bumbu yang mudah, mempunyai ciri khas pada masing-masing bumbunya dan

bahan-bahan bumbunyaapun mudah didapat. Salah satu tujuan dari penggunaan bumbu dasar nusantara tersebut tidak hanya menambah variasi cita rasa tetapi menambah inovasi juga daya pikat konsumen terhadap produk sate ikan bandeng dengan beberapa variasi bumbu yakni bumbu putih, bumbu kuning dan bumbu merah pada aspek rasa, aroma, warna dan tekstur.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Mantasya (2017) yang berjudul “perbedaan daya terima konsumen pada sosis ikan lele dengan penambahan bumbu nusantara (bumbu opor yang termasuk pada bumbu dasar putih, bumbu gulai yang termasuk pada bumbu dasar kuning, dan bumbu rica-rica yang termasuk pada bumbu dasar merah). Peneliti mengaplikasikan bahwa bumbu opor mewakili bumbu dasar putih, bumbu gulai mewakili bumbu dasar kuning dan bumbu rica-rica mewakili bumbu dasar merah, penambahan masing-masing bumbu nusantara pada produk sosis ikan lele sebesar 10%, hasil pada uji tuckeys menunjukkan bahwa bumbu gulai yang mewakili bumbu kuning dan bumbu rica-rica yang mewakili bumbu merah adalah yang paling disukai.

Maka dilihat dari hasil penelitian yang dilakukan oleh mantasya (2017) mengenai penggunaan maupun penambahan bumbu dasar pada pengolahan produk dapat diterima baik oleh konsumen, oleh karena itu dalam penelitian ini penulis tertarik untuk membuat produk olahan sate ikan bandeng dengan penggunaan bumbu dasar nusantara lainnya bumbu dasar kuning, dan bumbu dasar merah sebagai variasi dan modifikasi bumbu serta olahan sate ikan bandeng. Pengaplikasian variasi dengan penggunaan bumbu dasar nusantara ini diharapkan produk sate ikan bandeng dengan variasi rasa, warna, dan aroma yang berbeda dapat menjadi produk yang diterima dengan baik oleh masyarakat sebagai olahan

makanan yang dapat dikonsumsi dan disukai . Untuk itu perlu dilakukan penelitian yang berjudul ” Pengaruh Penggunaan Bumbu Dasar Nusantara Pada Pembuatan Sate Ikan Bandeng Terhadap Daya terima Konsumen”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana formula sate ikan bandeng dengan menggunakan variasi bumbu dasar nusantara ?
2. Bagaimanakan mengolah sate ikan bandeng dengan penggunaan bumbu dasar nusantara?
3. Apakah terdapat pengaruh penggunaan bumbu dasar nusantara pada pembuatan sate ikan bandeng?
4. Apakah terdapat pengaruh penggunaan bumbu dasar nusantara pada pembuatan sate ikan bandeng terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan di atas, maka peneliti akan membatasi masalah pada “pengaruh penggunaan bumbu dasar nusantara pada pembuatan sate ikan bandeng terhadap daya terima konsumen”

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

Apakah terdapat pengaruh penggunaan bumbu dasar nusantara pada pembuatan sate ikan bandeng terhadap daya terima konsumen?

1.5 Tujuan penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh penggunaan bumbu dasar nusantara pada pembuatan sate ikan bandeng terhadap daya terima konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan berguna untuk :

1. Meningkatkan variasi olahan pangan berbahan dasar ikan bandeng.
2. Memperkenalkan bumbu dasar nusantara pada masyarakat dan mengaplikasikannya kedalam olahan berbahan dasar ikan bandeng.
3. Memberikan informasi mengenai produk baru mengenai sate ikan bandeng dengan bumbu dasar nusantara kepada pembaca khususnya Mahasiswa/Mahasiswi Program Pendidikan Tata Boga, Fakultas teknik, Universitas Negeri Jakarta.
4. Membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat
5. Menjadikan olahan sate ikan bandeng dengan penggunaan bumbu dasar nusantara sebagai olahan populer di masyarakat.