

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan tradisional merupakan sebuah makanan yang dikonsumsi masyarakat golongan etnik dan wilayah yang spesifik, diolah dari resep yang dikenal masyarakat, bahan-bahannya diperoleh dari sumber lokal dan memiliki rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Makanan tradisional mengandung makna adanya hubungan antara pangan dengan tradisi kelompok penduduk/masyarakat disuatu daerah tertentu (Winarno, 1999). Menurut Muhilal dalam Winarno 1999, makanan tradisional adalah makanan yang telah membudaya dikalangan masyarakat, serta sudah ada dalam masyarakat beberapa generasi sebelumnya.

Salah satu kota yang terkenal dengan makanan tradisionalnya adalah Kota Palembang. Kota yang termasuk ke dalam Provinsi Sumatera Selatan yang terletak di Pulau Sumatera ini memiliki beberapa masakan khas. Makanan khas Kota Palembang ini banyak dipengaruhi oleh budaya dari Negara Cina, dikarenakan perdagangan antar kerajaan yang terjadi sebelum kedatangan Bangsa Eropa. Beberapa contoh pengaruh makanan Cina dapat dilihat pada makanan yang tidak asing lagi bagi orang Indonesia salah satunya adalah baso (*rouso*). Kemiripan baso dengan tekwan dapat dilihat dari karakteristiknya, mulai dari bentuk, bahan utama, dan bahan pelengkapannya (Anita, 2014).

Tekwan merupakan makanan yang mirip dengan bakso ikan yang kemudian ditambahkan kuah yang dibuat dengan menggunakan kaldu udang dan rempah-rempah lainnya, juga terdapat soun dan jamur kuping sebagai pelengkap hidangan. Pengamat kuliner juga menyatakan bahwa penganan turunan pempek (tekwan) inilah yang sebenarnya yang baru terjadi percampuran kebudayaan antara Cina dan Palembang. Penganan ini jugalah yang sering menjadi bagian tata upacara di adat istiadat Palembang. Tekwan juga sering dijadikan menu makanan untuk acara pembubaran panitia pernikahan. Tekwan dinilai tidak terlalu berat, namun tetap bisa membuat kenyang orang yang memakannya.

Dimasa kini, tekwan sering dijual di usaha kuliner khas Palembang, bersamaan dengan penjualan makanan pempek. Hampir di tiap kedai yang menjual pempek, juga menyediakan tekwan di dalam menunya. Hal ini berkaitan dengan tekwan yang juga merupakan makanan turunan dari pempek. Tekwan merupakan makanan turunan pempek dan menyerupai bakso ikan (Anita, 2014).

Tekwan juga merupakan hidangan yang cukup terkenal dan diminati oleh masyarakat. Dikutip dari CNN Indonesia (2023), tekwan masuk ke dalam daftar 20 sup ikan terpopuler di dunia dan tekwan berada pada nomor urut 15. Makanan khas dari kota Palembang ini juga pernah diangkat menjadi sebuah festival makanan berjudul “Pempek Expo” dan digelar untuk ketiga kalinya di Sarinah, Thamrin, Jakarta Pusat pada 2-4 Desember 2022. Berbagai brand pempek asli dari Palembang hadir di Pempek Expo yang menjual berbagai macam produk pempek, tekwan, dan produk olahan ikan lainnya (Tiofani Krisda, 2022). Mulai dari dibukanya Pempek Expo sampai Sabtu tanggal 2 Desember 2022 tercatat sebanyak 5000 kali transaksi (Bodok, 2022). Berdasarkan berita di atas, dapat dilihat bahwa antusias dan minat masyarakat terhadap makanan olahan ikan khas Palembang cukup tinggi.

Tekwan memiliki karakteristik yaitu berwarna putih, tekstur yang kenyal, beraroma ikan dan cita rasa yang sedikit asin serta umami. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat tekwan yaitu ikan, tepung tapioka, bawang putih, telur dan garam. Ikan berfungsi sebagai penambah cita rasa, aroma, dan memberikan hasil warna yang putih dikarenakan *myoglobin* pada daging ikan yang rendah (Nofitasari, 2015). Tepung tapioka pada tekwan berfungsi sebagai media pengikat untuk bahan-bahan lain saat bertemu dengan air. Bawang putih dan garam berfungsi sebagai bahan perasa juga berfungsi untuk menambahkan aroma sedap pada tekwan. Tekwan biasanya dikonsumsi dengan kuah dan beberapa bahan pelengkap, kuah tekwan dibuat dari kaldu udang yang berbumbu dan bahan pelengkapnya terdiri dari bengkuang, jamur kuping, dan bunga sedap malam.

Jenis ikan yang biasa digunakan untuk dijadikan bahan baku pembuatan tekwan yaitu ikan belida, namun karena keberadaan ikan belida yang semakin langka dan berdasarkan Kementerian Kelautan dan Perikanan (2021) menetapkan bahwa ikan belida merupakan salah satu jenis ikan yang dilindungi dengan status perlindungan penuh. Masyarakat pun mencari alternatif dengan menggunakan jenis

ikan lainnya yaitu ikan gabus. Penelitian tentang pembuatan tekwan dengan menggunakan ikan gabus sudah pernah dilakukan oleh (Joshua & Jaya, 2022) dengan judul “Karakteristik Tekwan Instan Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dengan Waktu Pembekuan Yang Berbeda” menyatakan bahwa tekwan dengan perlakuan pembekuan selama 12 jam merupakan produk terbaik dilihat dari aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa. Masyarakat mencari ikan lain karena jumlah ikan gabus semakin berkurang. Ikan yang memenuhi kriteria daging berwarna putih dan berdaging tebal yaitu ikan tenggiri. Pada saat ini harga tenggiri di pasaran mencapai di harga Rp. 80.000,- sampai dengan Rp. 105.000,- sehingga Masyarakat mencari alternatif ikan lain dengan harga yang lebih ekonomis dan memiliki karakteristik daging berwarna putih dan berdaging tebal, yaitu ikan patin.

Ikan patin (*Pangasius sp.*) merupakan ikan dari kelompok lele-lelean (*catfish*) yang menjadi satu dari beberapa komoditas unggulan ikan air tawar. Patin memiliki pangsa pasar yang cukup besar baik di dalam negeri maupun luar negeri dengan nilai jual cukup tinggi. Ikan patin juga banyak tersebar di beberapa perairan di Indonesia meliputi Riau, Jambi, Sumatera Selatan, Lampung, Jawa Barat, dan Kalimantan (Mahyuddin K, 2010). Harga pasaran ikan patin ada di kisaran Rp. 35.000,- hingga Rp. 38.000,- dan patin juga memiliki daging yang putih dan tidak berserat.

Berdasarkan karakter fisiknya, ikan patin dan ikan tenggiri memiliki kemiripan yaitu dari warna daging yang putih, ikan berdaging tebal, dan juga tidak bersisik. Terdapat perbedaan pada kandungan protein dan lemak pada kedua ikan ini. Dalam 100 gram daging ikan patin memiliki kandungan protein sebanyak 17% dan kandungan lemak 6,6% (Harmain, 2017). Hasil analisa proksimat ikan tenggiri memiliki kandungan protein sebanyak 21,5% dan kandungan lemak sebanyak 2,6% (Ramadhan, 2017). Berdasarkan data di atas, ikan patin memiliki kandungan protein yang lebih rendah namun memiliki kandungan lemak yang lebih tinggi dibandingkan dengan ikan tenggiri. Sedangkan dari segi harga, ikan patin unggul dikarenakan harga ikan tenggiri perkilonya adalah Rp. 80.000,- dan terdapat selisih harga sebesar Rp. 57.000 hingga Rp. 60.000 antara harga ikan air tawar dan ikan laut.

Selain sifat fisik di atas, ikan patin juga memiliki ciri khas yaitu daging yang lembut dan kandungan air yang tinggi. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Suryaningrum (2010) yang berjudul “Profil Sensori Dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Ikan Patin Dan Hibrid Nasutus” menyatakan bahwa komponen terbesar ikan patin adalah air, khususnya ikan patin jenis pasupati memiliki kadar air sebesar 78,29%. Hal ini diperkuat oleh penelitian yang dilakukan oleh Fitriani (2013) berjudul “Evaluasi Mutu Bakso Jantung Pisang dan Ikan Patin Sebagai Makanan Kaya Serat” menyatakan bahwa kadar air dapat mempengaruhi tekstur pada produk makanan, penggunaan jantung pisang sebanyak 90%: ikan patin 10% mengandung kadar air sebesar 77,66%. Selain memiliki kandungan air yang tinggi, ikan patin juga memiliki aroma lumpur yang mengganggu. Menurut Suryaningrum, D. dkk. (2013), apabila ikan dibudidayakan dalam kolam dengan kualitas air yang buruk, menyebabkan fitoplankton alga biru mati dan menghasilkan senyawa yang diserap oleh ikan patin melalui insang dan masuk ke dalam daging menyebabkan timbulnya bau lumpur pada ikan. Berdasarkan penelitian di atas, penggunaan ikan patin dalam pembuatan makanan olahan ikan dapat dilakukan namun diperlukan penanganan yang baik pada daging ikan patin untuk menghilangkan aroma lumpur, dan kadar air yang tinggi juga akan mempengaruhi pada aspek kekenyalan.

Pemanfaatan ikan patin pada pembuatan makanan olahan saat ini cukup bervariasi, mulai dari nugget ikan patin, bakso ikan patin, sosis ikan patin, *patty* ikan patin, surimi ikan patin, dan lain-lain. Seperti penelitian yang dilakukan oleh Simanjuntak (2018) yang berjudul “Pemanfaatan Ampas Jus Kedelai dan Ikan Patin dalam Pembuatan *Nugget* Serta Uji Daya Terima dan Kandungan Gizinya” menyatakan bahwa hasil uji organoleptik *nugget* dengan bahan ikan patin dan penambahan tepung ampas jus kedelai sebanyak 10% disukai panelis dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penelitian pembuatan *patty* ikan patin sudah pernah dilakukan oleh Sartika (2017) yang berjudul “Pengaruh Penambahan Sawi Hijau (*Brassica juncea L*) Pada Pembuatan *Patty* Ikan Patin (*Pangasius sp*) Terhadap Daya Terima Konsumen” menyatakan bahwa dari keempat aspek yaitu warna, rasa, aroma dan tekstur, *patty* ikan patin dengan penambahan sawi hijau dengan persentase sebanyak 30% paling disukai panelis, kadar air pada ikan patin juga menjadi kendala pada pembuatan *patty* ikan patin namun dikarenakan ada

penambahan tepung panir dan juga roti tawar pada adonan *patty* ikan patin maka air pada adonan dapat diikat dengan baik. Berdasarkan penelitian di atas, dapat dinyatakan bahwa produk olahan berbahan dasar ikan patin cukup diminati dikalangan masyarakat.

Setelah mengetahui minat masyarakat dan karakteristik dari ikan patin, perlu dilakukan pengembangan produk tekwan dengan bahan dasar ikan patin. Mengingat kandungan air yang tinggi, protein yang rendah, dan lemak yang tinggi pada ikan patin diduga akan mempengaruhi dan menghasilkan tekstur tekwan yang tidak kenyal. Maka dapat diasumsikan, untuk menghasilkan tekwan ikan patin yang memiliki tekstur yang baik, perlu dilakukan penambahan bahan pengental yang bertujuan untuk memperbaiki tekstur dari tekwan ikan patin.

Bahan pengental merupakan bahan tambahan yang berfungsi untuk memperbaiki tekstur kekenyalan pada produk makanan. Bahan pengental yang umumnya digunakan pada bakso yaitu senyawa kimia *sodium tripolifosfat / natrium tripolifosfat* (STTP). Namun penggunaan STTP sudah dibatasi oleh pemerintah (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2019). Ada beberapa bahan tambahan pangan yang dapat menggantikan fungsi dari STTP, salah satu bahan pengental alami yang dapat digunakan adalah glukomanan.

Glukomanan memiliki sifat fisik mengikat dan mengembang di dalam air mencapai 138-200% (Winarno, 2008). Glukomanan dapat digunakan sebagai pengganti agar-agar dan gelatin, juga sebagai bahan pengental (*thickening agent*) dan bahan pengental (*gelling agent*) (Haryani K, 2008). Purnomo dalam Haryani K (2008) juga menyatakan bahwa Glukomanan yang berkadar serat cukup tinggi dan berfungsi sebagai *gelling agent*, mampu membentuk dan menstabilkan struktur gel sehingga bisa digunakan sebagai pengental makanan menggantikan boraks.

Penggunaan bahan pengental makanan seperti boraks yang terbukti membahayakan kesehatan perlu dicari solusi pemecahannya dengan menggantinya dengan bahan lain yang lebih aman bagi kesehatan dan tentunya tersedia di pasaran. Penggunaan glukomannan sebagai pengganti boraks yang aman dan potensial untuk kesehatan memerlukan penelitian lebih lanjut agar dapat diperluas dalam aplikasinya di masa depan (Haryani K, 2008).

Glukomanan juga merupakan bahan makanan yang umum digunakan dalam hidangan tradisional Asia seperti mie, tofu, dan jeli. Tepung konjac, yang juga dikenal sebagai 'konyaku' di Jepang, memiliki manfaat seperti menurunkan kadar kolesterol darah, memperlambat pencernaan makanan, mempercepat rasa kenyang, sehingga cocok untuk makanan diet dan penderita diabetes, serta dapat digunakan sebagai pengganti agar-agar dan gelatin (Aryanti dkk., 2015).

Glukomanan yang digunakan pada penelitian ini merupakan glukomanan yang dibeli dan sudah siap pakai. Glukomanan didapat dari umbi porang, atau nama yang lebih umum didengar adalah glukomanan porang. Penelitian tentang penambahan glukomanan sudah pernah dilakukan oleh (Tanjung K, 2018) yang menyatakan bahwa, bakso yang paling disukai adalah bakso batang jamur tiram dengan penambahan glukomanan sebanyak 1,5%, menggunakan pengujian tekstur dengan menggunakan alat LLOYD *Texture Profile Analyze* (TPA) bakso batang jamur dengan penambahan tepung glukomanan 1,5% hampir menyerupai tekstur pada bakso kontrol dengan tambahan STTP.

Berdasarkan sifat struktur glukomanan dan ikan patin di atas maka perlu dipelajari jumlah glukomanan yang digunakan sebagai pengenyal alami dan diharapkan dapat digunakan sebagai bahan tambahan dengan menghasilkan kualitas tekwan yang memiliki warna berwarna putih gading pada bagian luar dan dalam, rasa agak asin dan gurih, tidak beraroma ikan patin, tidak amis, kenyal, tidak lengket di gigi, dan permukaan dalam yang agak halus. Untuk itu perlu dilakukan penelitian tentang Pengaruh Penambahan Glukomanan sebagai Pengenyal Alami Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Tekwan Ikan Patin.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka penulis dapat mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pembuatan tekwan dengan penambahan glukomanan?
2. Bagaimana pembuatan tekwan dengan penggantian ikan patin?
3. Bagaimana pembuatan tekwan ikan patin dengan penambahan glukomanan yang berkualitas?
4. Apakah terdapat pengaruh penambahan glukomanan terhadap kualitas tekwan?

5. Apakah terdapat pengaruh penambahan glukomanan sebagai pengental alami terhadap kualitas fisik dan daya terima tekwan ikan patin?

1.3 Pembatasan Masalah

Penelitian ini dibatasi dengan ruang lingkup permasalahan agar pembahasan menjadi lebih terarah dan spesifik sehingga tujuan pada penelitian ini dapat tercapai. Batasan masalah penelitian ini adalah pengaruh penambahan glukomanan sebagai pengental alami terhadap kualitas fisik dan daya terima tekwan ikan patin.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah di atas, maka penelitian ini dapat dirumuskan “Apakah terdapat pengaruh penambahan glukomanan sebagai pengental alami terhadap kualitas fisik dan daya terima tekwan ikan patin?”

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan glukomanan sebagai pengental alami terhadap kualitas fisik dan daya terima tekwan ikan patin.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk:

1. Menambah variasi produk makanan dengan menggunakan bahan tambahan glukomanan.
2. Mengoptimalkan penggunaan glukomanan sebagai bahan penambahan dalam pembuatan tekwan.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat produk tekwan dengan menggunakan bahan penambahan glukomanan.
4. Menambah ilmu dan pengetahuan pada mata kuliah Pengolahan Makanan Nusantara di Program Studi Pendidikan Tata Boga.