

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Ikan merupakan sumber pangan hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, karena mudah didapat, dan murah. Perairan laut Indonesia terdapat jenis ikan yang bernilai ekonomis tinggi diantaranya ikan tuna, cakalang, tongkol, kembung, dan ikan layang. Penelitian terbaru menunjukkan bahwa ikan dan produk-produk laut lainnya kaya akan vitamin dan mineral yang penting bagi kesehatan (Dewi, Widarti, & Sukraniti, 2018). Ikan akan cepat mengalami proses perusakan dan penurunan kualitas, pada dasarnya hal ini karena daging ikan memiliki kadar air yang tinggi, pH netral, tekstur yang lembut, dan kandungan nutrisinya tinggi sehingga menjadi media yang sangat baik untuk bertumbuhnya bakteri (Ikhsan, 2016).

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan ikan yang berpotensi dan memiliki nilai ekonomi tinggi serta banyak digemari masyarakat. Ikan tongkol adalah salah satu bahan baku pangan hewani yang dapat diproduksi menjadi produk dendeng ikan, karena ikan tongkol mempunyai protein yang tinggi dan memiliki tekstur daging yang keras serta disukai oleh konsumen (Sanger, 2010). Ikan tongkol dapat diolah menjadi bermacam masakan, seperti diolah menjadi *nugget*, ikan tongkol asap, bahkan ikan tongkol dapat juga dijadikan bahan substitusi untuk membuat sosis. Ikan tongkol banyak mengandung protein yang sangat tinggi dalam memenuhi kebutuhan gizi. Kekayaan kandungan ikan tongkol diantaranya mineral, omega 3, protein dan vitamin. Dalam 100 gram ikan tongkol, mengandung protein sebanyak 28 gram.

Salah satu inovasi olahan dari ikan tongkol adalah dibuat menjadi produk dendeng batokok, dendeng batokok merupakan hidangan khas Sumatra barat, yang terbuat dari daging sapi yang diiris tipis kemudian di pukul – pukul atau dalam Bahasa Sumatra barat “ditokok”. dan dikeringkan dengan cara digoreng. (Nugraha, Sumardianto, Suharto, Swastawati, & Kurniasih, 2021).

Pada dasarnya dendeng ikan merupakan produk olahan ikan berbentuk pipih (lempengan) yang dibuat dengan cara ikan yang telah dibumbui dan diiris atau ikan utuh yang diberi bumbu dan dikeringkan. Dendeng sebagai salah satu inovasi olahan produk ikan, karena selain dapat memperpanjang umur simpan ikan tapi juga dapat memenuhi selera masyarakat yang semakin beragam dalam mengkonsumsi ikan sebagai sumber protein. (Fattah, Matti, & Arfini, 2022). Pembuatan dendeng ikan diawali dengan penyiangan dan pembersihan ikan, pencampuran bahan, pencetakan, pemasakan awal dan terakhir pengeringan. Ada beberapa jenis dendeng yang dapat terbuat dari Ikan tongkol, yakni dendeng lumat ikan tongkol dan dendeng iris batokok ikan tongkol.

Dalam pembuatan dendeng batokok ikan tongkol panggang dilakukan pemasakan awal dengan beberapa metode, yakni *boiling*, *poaching* dan *steaming*. *Boiling* atau merebus adalah pengolahan bahan makanan dengan cairan yang mendidih pada suhu 100°C. Air yang mendidih akan menggelembung dan memecah diatas permukaan air (Setyaningsih, Andayani, & Annisa, 2024). *Poaching* adalah pengolahan bahan makanan yang diolah dengan cairan yang di bawah titik didih dan *steaming* atau mengukus adalah pengolahan makanan dengan air panas yang akan mengeluarkan uap menggunakan panci filter tertutup (Anggraeni, et al., 2023)

Pada penelitian ini dilakukan uji daya terima konsumen terhadap dendeng batokok ikan tongkol panggang untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap inovasi dendeng batokok ikan tongkol panggang dengan Teknik pemasakan awal yang berbeda, produk inovasi yang peneliti ciptakan. Daya terima adalah kemampuan seseorang dalam menerima sesuatu, dengan kata lain daya terima adalah tingkat kesukaan atau kepuasan seseorang terhadap suatu benda atau subjek.

Penerimaan konsumen terhadap makanan dapat ditentukan dari banyaknya hidangan yang disajikan dan diperkirakan dari jawaban atas pertanyaan mengenai hidangan yang dimakan. Daya terima makanan merupakan kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan

kebutuhannya. Untuk mempertahankan kesehatan dan untuk menjalankan fungsinya dengan baik, tubuh manusia memerlukan energi yang didapat dari makanan. (Sunarya & Puspita, 2018). Daya terima konsumen memegang peranan yang sangat penting dalam proses meningkatkan penerimaan konsumen terhadap apa yang telah konsumen tersebut dapatkan. Daya terima konsumen adalah tingkat kesukaan konsumen terhadap sesuatu

Faktor yang mempengaruhi daya terima suatu hidangan yang menyangkut kualitas dari hidangan tersebut yaitu cita rasa. Dalam melakukan pengamatan cita rasa adanya rangsangan terhadap berbagai indera yang ada pada tubuh, terutama indera penglihatan, indera penciuman, dan indera pengecap. Untuk mengukur daya terima, maka dilakukan uji organoleptik. Organoleptik adalah sebuah uji bahan makanan berdasarkan kesukaan dan keinginan pada suatu produk. Uji organoleptik biasa disebut juga uji indera atau uji hedonik merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Indera yang dipakai dalam uji organoleptik adalah indera penglihat (mata), indera penciuman (hidung), indera pengecap (lidah), indera peraba (tangan) (Gusnadi, Taufiq, Baharta, & Edwin, 2021).

Berdasarkan uraian di atas maka penelitian ini akan melakukan uji daya terima konsumen terhadap tampilan warna, aroma, rasa, bentuk, tekstur, dan inovasi daging sapi menjadi ikan pada produk dendeng batokok ikan tongkol panggang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka dapat diidentifikasi masalah yaitu, analisis daya terima konsumen terhadap produk dendeng batokok ikan tongkol panggang dengan metode pemasakan awal yang berbeda (*boiling*, *poaching*, dan *steaming*), pada aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ialah untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap inovasi produk dendeng, yaitu dendeng batokok ikan tongkol panggang dengan teknik pemasakan awal yang berbeda pada aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

1.4 Manfaat Penelitian

1) Bagi Peneliti

Menambah wawasan bagi peneliti dalam menginovasi produk dendeng batokok ikan tongkol .

2) Bagi Mahasiswa

Memberikan referensi bagi kalangan mahasiswa program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang akan melakukan penelitian dengan inovasi dendeng.

3) Bagi Program Studi

Menambah wawasan kepada masyarakat terhadap produk inovasi dari dendeng yaitu dendeng batokok ikan tongkol .

4) Bagi Masyarakat

Memberikan ide yang dapat dijadikan sebagai peluang usaha dengan melakukan pengembangan produk lebih lanjut.