

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara maritim yang memiliki laut sangat luas. Namun konsumsi ikan di Indonesia masih cukup rendah. Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan RI angka konsumsi ikan nasional juga mengalami peningkatan sebesar 55,16 kg per kapita menjadi 56,48 kg per kapita pada bulan Oktober 2023. Meski mengalami kenaikan dibandingkan tahun-tahun sebelumnya yaitu kisaran angka 37-38 kg per kapita per tahun, tingkat konsumsi ikan di Indonesia masih kalah jauh dibandingkan negara tetangga seperti Malaysia (rerata konsumsi 70 kg per kapita per tahun) dan Singapura (dengan rerata konsumsi sebesar 80 kg per kapita per tahun), bahkan jauh di bawah Jepang yang jumlahnya mendekati 100 kg per kapita per tahun (Daroedono, 2019).

Ikan adalah sumber protein hewani kelas dua setelah daging, susu dan telur. Kajian mutakhir menempatkan ikan dan berbagai hasil laut sebagai sumber vitamin dan mineral esensial yang amat kaya. Ikan merupakan produk laut yang mengandung asam lemak rantai panjang: omega-3 (DHA) yang kurang dimiliki bahkan tidak dimiliki produk daratan (hewani dan nabati) dan omega-6, yang berperan amat bermakna dalam pertumbuhan dan kesehatan (Dewi, 2018). Selain itu menurut Kementerian Kesehatan Nasional tahun 2017, sebagai salah satu sumber protein hewani, ikan juga mengandung asam lemak tak jenuh (Omega, yodium, selenium, flourida, zat besi, magnesium, zink, taurin, serta coenzyme Q10). Kandungan omega-3 pada ikan jauh lebih tinggi dibanding sumber protein hewani lain seperti daging sapi dan ayam.

Ikan memiliki keunggulan dalam nilai gizi, Ikan bisa diolah menjadi kuliner “*fusion*”. Dengan berbagai teknik masak seperti *confit*, *poach*, *grill*, *sous-vide*, *baked*, *seard*, dan *steam*, ikan berhasil di olah menjadi makanan yang beragam seperti *lasagna* tuna, *Grill barramundi with* gulai kecombrang, dan pecel lele namun di buat menjadi makanan yang lebih kekinian dalam penyajiannya. Bahkan ikan juga bisa diolah menjadi *crumble*, *chips* dan *touile* untuk *garnish*. Ikan bisa menjadi protein alternatif selain daging dengan harga

yang lebih murah. Dengan merubah sedikit Teknik memasak dan tidak menghilangkan ke aslian dari makanan tersebut , ikan seharusnya bisa menjadi pengganti daging pada olahan daging seperti dendeng.

Dendeng merupakan produk makanan berbentuk lempengan yang terbuat dari irisan atau gilingan daging segar yang telah diberi bumbu dan dikeringkan (SNI 01-2908-1992). Jenis jenis dendeng ada beragam, mulai dari dendeng suwir, dendeng batoko, dendeng ragi, dan dendeng kerisik. Namun karena bahan dasar pembuatan dendeng yaitu daging sapi sangatlah mahal, maka dilakukan pencarian bahan baku alternatif diantaranya ikan.

Dendeng ikan bukan hal yang baru pada masyarakat, pengolahan ikan sebagai dendeng sudah ada contohnya dendeng ikan japu, dendeng ikan krese dan dendeng ikan tuna. Dalam penulisan skripsi ini Ikan yang dipilih adalah ikan tongkol. Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) adalah ikan yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Ikan tongkol merupakan ikan tangkap yang selalu ada di setiap musim dan melimpah. Ikan tongkol merupakan komoditas yang memberikan kontribusi terbesar terhadap nilai ekspor perikanan Indonesia setelah udang. (Melantina & Dkk, 2022). Daging ikan tongkol memiliki komposisi kimia air 69,40%; lemak 1,50%; protein 25,00%; abu 2,25%; serta karbohidrat 0,03%. (Setyastuti & Dkk, 2021) Selain mudah didapatkan, ikan ini memiliki harga yang cukup murah, serta menjadi salah satu cara alternatif untuk meningkatkan konsumsi ikan di Masyarakat.

Ikan tongkol ini akan diolah menjadi dendeng batokok dengan proses pengeringan menggunakan oven. Pada produk dendeng tongkol batokok ini digunakan bumbu dasar putih yang terdiri dari, bawang merah, bawang putih, daun salam, serai, asam jawa, jahe dan ketumbar. Ciri khas dari sebuah dendeng yaitu penggunaan ketumbar yang cukup banyak.

Berdasarkan latar belakang di atas, Ikan tongkol sangat berpotensi sebagai bahan alternatif pembuatan dendeng batokok. Diharapkan dendeng tongkol batokok ini dapat meningkatkan variasi kuliner di Indonesia, selain itu juga bisa menjadi salah satu cara untuk meningkatkan konsumsi ikan pada masyarakat.

1.2 Fokus Penelitian

- 1) Mendapatkan resep standar produk awal dendeng.
- 2) Mendapatkan standar Inovasi dari pada dendeng tongkol batoko panggang.
- 3) Mempelajari teknik pemasakan yang optimal dalam proses pembuatan dendeng tongkol batokok.
- 4) Menilai kualitas dendeng tongkol botokok.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

- 1) Apakah ikan tongkol bisa menggantikan daging sebagai bahan pembuatan dendeng?
- 2) Apa metode masak awal (*boiling, poaching, steaming*) yang paling tepat dalam pengolahan dendeng batokok ikan tongkol panggang?
- 3) Bagaimana kualitas dendeng ikan tongkol batokok panggang dengan menggunakan metode pemasakan awal (*boiling, poaching, steaming*)?

1.4 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk membuat inovasi resep serta mencari metode masak terbaik untuk pengolahan dendeng batakok ikan tongkol panggang dengan metode pemasakan awal berbeda (*boiling, poach, steaming*).

1.5 Manfaat Penelitian

- 1) Untuk penulis, penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan bagi penulis dalam pembuatan dendeng batokok ikan tongkol panggang serta menambah pengalaman bagi penulis dalam pembuatan dendeng batokok ikan tongkol panggang
- 2) Untuk pembaca, penelitian ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dalam pembuatan dendeng batokok ikan tongkol panggang. Selain itu penelitian ini juga dapat menjadi sumber refrensi penulisan karya ilmiah lain dan penelitian ini dapat dilanjutkan bagi pembaca.
- 3) Untuk mata kuliah Pengolahan Makanan Nusantara dan Pengawetan Makanan diharapkan dapat memberikan kontribusi penambahan ilmu pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa program studi Seni Kuliner dan

Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta serta menjadi bahan bacaan di perpustakaan.

- 4) Untuk Masyarakat penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pembuatan dendeng tongkol batokok dengan kualitas baik. Menambah variasi makanan yang ada di masyarakat. Serta dapat dijadikan sebagai peluang usaha dengan pengembangan lebih lanjut.

