

BAB 1.

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Fakta yang terjadi di masyarakat kerap berbeda dengan anjuran Menteri Perikanan Indonesia untuk memperbanyak konsumsi ikan. Masyarakat Indonesia yang gemar mengonsumsi ikan tidak sebanding dengan variasi pengolahannya, hanya dibakar, digoreng, direbus dan dikukus. Adanya alergi, duri ikan yang menyulitkan, bau amis, hingga tampilan yang kurang menggugah selera menjadi ragam alasan untuk tidak mengonsumsi ikan. Hal ini sangat disayangkan, mengingat banyaknya manfaat dari ikan (sebagai protein hewani, asam lemak, omega-3, kalsium, vitamin, dan mineral).

Menchi Katsu (かつ) adalah masakan Jepang yang terdiri atas irisan daging Ayam, Ikan, Sapi atau Babi yang dilapis tepung panir dan digoreng dalam minyak yang banyak. Seringkali disajikan dengan irisan kubis. *Menchi-Katsu*, yaitu cincangan daging atau lebih mirip *Minced Cutlet* tetapi dengan ciri khas *Menchi Katsu* yang pada umumnya memiliki lapisan tepung panir.

Belanak (*Mugil* sp), adalah sejenis ikan laut tropis dan subtropis yang bentuknya hampir menyerupai bandeng. Dalam bahasa Inggris dikenal sebagai blue-spot mullet atau blue-tail mullet. Ikan belanak merupakan jenis ikan yang sering ditemukan pada ekosistem estuari. Sedangkan Ikan belanak ini mayoritas ditemukan hidup di daerah pantai, perairan payau, hingga perairan sungai yang tersebar di bagian pesisir Indonesia serta mempunyai nilai ekonomis (Djajadireja, 1997).

Ikan belanak (*Mugil sp*) memiliki banyak keunggulan jika dibandingkan dengan jenis ikan tawar yang lain. Ikan belanak memiliki kandungan protein yang sangat tinggi dan rendah lemak, daging ikan belanak sangat lembut dan kenyal. (Puput, Veni. 2018)

Tahu adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai, diolah dengan fermentasi dan diambil sarinya. Dengan kata lain, tahu merupakan dadih kedelai, yaitu susu kedelai yang dibuat menjadi kental (*curd*) kemudian dicetak dan dipres (FG Winarno, 1993).

Penggunaan teknik pendinginan yang digunakan peneliti ada tiga, yakni dengan suhu ruangan, suhu Refigerator dan freezer. Hasil dari proses pendinginan pada pengolahan *menchi katsu* tahu ikan dapat merubah hasil jadi dari produk itu sendiri, serta menjadi nilai tambah dalam variasi pengolahan yang lebih optimal.

Alasan mengapa peneliti memilih *menchi katsu* tahu ikan sebagai bahan yang proses pembuatannya menggunakan teknik pendinginan yang berbeda adalah kandungan protein yang dimiliki ikan belanak sangat tinggi dan rendah lemak, ditambah dengan tahu putih sebagai bahan substitusi yang memiliki kandungan lemak nabati yang tinggi serta pendinginan yang tepat dapat menjadi nilai tambah pada proses pengolahan agar hasil produk jadi dapat lebih optimal dan memiliki daya terima konsumen yang optimal.

Dari Kadar air yang cukup tinggi pada ikan dan tahu maka dapat diteliti pengaruh teknik pendinginannya pada pembuatan *menchi katsu* tahu ikan agar bisa tetap menjaga teksturnya yang sangat lembut dan kenyal tanpa membuat hasil jadi yang terlalu rapuh atau mudah hancur dan menurunkan daya terima orang yang mengkonsumsinya. *Menchi katsu* tahu ikan memiliki kemiripan metode pengolahan dengan makanan cepat

saji, karena itu peneliti menggunakan teknik pendinginan pada pembuatan produk *menchi katsu* tahu ikan ini demi mengetahui hasil dari produk setelah pengolahan.

Atas dasar alasan di atas peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul Pengaruh Teknik Pendinginan Pada Pembuatan *Menchi Katsu* Tahu Ikan Terhadap Daya Terima Konsumen.

1.2. Identifikasi Masalah

Dari uraian di atas dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

- 1 Bagaimana teknik pendinginan *Menchi Katsu* Tahu Ikan?
- 2 Bagaimana formula yang akan digunakan dalam pembuatan *Menchi Katsu* Tahu Ikan?
- 3 Bagaimana proses pembuatan *Menchi Katsu* Tahu Ikan?
- 4 Apakah terdapat pengaruh perbedaan teknik pendinginan pada pembuatan *Menchi Katsu* Tahu Ikan terhadap daya terima konsumen.
- 5

1.3. Pembatasan Masalah

Setelah mengidentifikasi masalah yang dikemukakan di atas, maka peneliti membatasi masalah yang akan diteliti pada “Pengaruh Perbedaan Teknik Pendinginan Pada Pembuatan *Menchi Katsu* Tahu Ikan Terhadap Daya Terima Konsumen”

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan penelitian masalah di atas, maka rumusan masalah yang akan diteliti adalah sebagai berikut :

Adakah pengaruh perbedaan teknik pendinginan pada pembuatan *menchi katsu* tahu ikan terhadap daya terima konsumen?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh perbedaan teknik pendinginan pada pembuatan *menchi katsu* tahu ikan terhadap daya terima konsumen.

1.6. Manfaat Penelitian

Kegunaan penelitian ini adalah:

1. Menambah pengetahuan dan keterampilan mengenai pembuatan *Menchi Katsu* Tahu Ikan.
2. Memotivasi Mahasiswa Pendidikan Tata Boga dalam meningkatkan kreativitas untuk membuat dan mengembangkan resep dengan suhu penyimpanan yang berbeda.
3. Sebagai masukan mata kuliah Cipta Resep untuk berkreasi cipta resep membuat *Menchi Katsu* yang lainnya di prodi Pendidikan Tata Boga.
4. Memotivasi masyarakat dalam membuka usaha pembuatan *Menchi Katsu* Tahu Ikan.

