

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Ikan Tongkol (*Euthynnus spp*) merupakan salah satu jenis ikan laut dan juga salah satu komoditas utama ekspor Indonesia. Ikan tongkol dimasukkan dalam daftar ikan ekonomis, pengertian ekonomis disini yaitu harus memenuhi tiga persyaratan yaitu mempunyai nilai pasaran yang tinggi, volume produksi makro tinggi dan luas, dan mempunyai daya produksi yang tinggi. Berdasarkan tempat hidupnya, ikan tongkol termasuk jenis ikan yang hidup di perairan lepas (Hadiwiyanto, 1993).

Keunggulan dari ikan tongkol adalah mempunyai gizi yang cukup baik. Ikan tongkol memiliki kandungan protein yang tinggi dan juga sangat kaya akan kandungan asam lemak omega-3. Selain rasanya lezat dan bergizi, ikan tongkol juga memiliki manfaat yang baik, antara lain merangsang pertumbuhan sel-sel darah merah dan menghambat proses penuaan, serta baik bagi penderita reumatik dan anemia. Struktur daging ikan tongkol terdiri atas daging yang berwarna merah dan berwarna putih. Daging putihnya mengandung air 67,1% ; protein 31% ; lemak 0,7% ; sedangkan daging merahnya mengandung air 66,7% ; protein 27,6% ; lemak 2,6% (Sanger, 2010).

Perbedaan warna daging ikan tongkol di sebabkan karena adanya pigmen daging yang disebut *myoglobin*. Daging ikan tongkol yang berwarna merah hanya dapat pada bagian samping dari tubuh ikan di bawah kulit, sedangkan daging ikan

tongkol yang berwarna putih terdapat hampir di semua bagian tubuh ikan. Ikan tongkol memiliki kulit yang licin berwarna abu-abu dan dagingnya tebal (Bahar, 2014).

Ikan tongkol merupakan salah satu bahan dalam masakan Indonesia yang biasanya diolah dengan teknik dipandang, sup, tumis, gulai, dan lain sebagainya. Ikan tongkol banyak dipilih karena dagingnya padat dan rasanya yang gurih. Ikan tongkol juga memiliki kandungan protein yang tinggi.

Serundeng adalah makanan khas Indonesia yang sering digunakan sebagai lauk-pauk. Serundeng merupakan jenis makanan yang bahan utamanya adalah kelapa melalui proses penambahan bumbu, dan serundeng di sangrai hingga kering. Warna dari serundeng bervariasi dari mulai kuning kecokelatan dan bisa juga kemerahan dengan bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, cabai merah, ketumbar, kunyit, gula, asam jawa, daun salam, daun jeruk, dan lengkuas.

Serundeng memiliki rasa yang gurih, sehingga dapat dikombinasikan dengan berbagai jenis makanan. Serundeng yang berasal dari kelapa, selain memiliki berbagai kandungan yang sangat penting untuk tubuh manusia seperti protein dan lemak. Melihat kebutuhan pasar, maka serundeng kini dikembangkan mulai dari varian bahan pengisi seperti udang dan daging. Selama ini tidak banyak penelitian yang membahas tentang serundeng kelapa,

Serundeng merupakan salah satu produk olahan kelapa yang cukup berpotensi dikembangkan sebagai produk pangan yang memiliki daya tahan yang cukup lama tanpa perlu menambahkan pengawet sintetik. Daya tahan ini diperoleh dari proses pengolahannya, bahan-bahan yang terlibat serta cara pengemasannya.

Serundeng ikan tongkol adalah serundeng yang bahan utamanya menggunakan ikan tongkol yang masih segar dan juga parutan kelapa, bahan tambahan lainnya seperti daun salam, daun jeruk, kunyit, ketumbar, cabai, air kelapa. Teknik pengolahannya adalah dengan cara disangrai hingga kering.

Maka seperti yang sudah diketahui bahwa bahan dasar dalam membuat serundeng adalah kelapa parut, maka kali ini saya akan membuat variasi baru dengan menambahkan ikan tongkol sebagai bahan tambahan dalam membuat serundeng ikan tongkol, dengan tujuan dapat membuat suatu inovasi dalam produk serundeng agar para masyarakat/ konsumen dapat menikmati rasa serundeng yang lebih bervariasi.

Serundeng ikan tongkol akan diberikan perlakuan berupa penambahan dari pengaplikasian bumbu dasar masakan Indonesia, yakni bumbu kuning dan bumbu rica-rica. Bumbu rica-rica itu sendiri merupakan turunan dari bumbu merah. Penambahan bumbu tradisional tersebut bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk serundeng yang berbahan dasar ikan tongkol dan untuk mengangkat nama dan memperkenalkan berbagai macam bumbu khas Indonesia yang wajib dilestatikan.

Adapun bumbu tersebut merupakan turunan dari bumbu dasar Indonesia yang paling sering digunakan dalam menu masakan Indonesia. Bumbu rica-rica yang merupakan salah satu bumbu dasar merah yang sering dijumpai hampir diberbagai tempat di wilayah Indonesia, tidak hanya terkenal di tempat asalnya saja di Manado, tetapi bumbu tersebut sudah merambat ke masyarakat umum yang ada diberbagai daerah karena rasanya yang khas yaitu pedas.

Serundeng ikan tongkol tersebut termasuk dalam produk baru. Pada penelitian ini penulis meneliti perbandingan daya terima serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari uraian latar belakang penelitian diatas maka dapat diidentifikasi beberapa masalah yang menjadi perhatian yang berkaitan dengan topik penelitian yang akan dilakukan

1. Apakah ikan tongkol dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan serundeng ?
2. Bagaimana formula serundeng ikan tongkol bumbu orginal yang berkualitas baik ?
3. Bagaimana proses pembuatan serundeng ikan tongkol bumbu original ?
4. Bagaimana formula serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica yang berkaulitas baik ?
5. Bagaimana proses pembuatan serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica ?
6. Bagaimana rasa, warna, aroma, dan tekstur yang terdapat pada serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica ?
7. Apakah terdapat perbandingan daya terima serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica ?

1.3 Pembatasan Masalah

Setelah mengidentifikasi masalah yang dikemukakan di atas, maka peneliti membatasi masalah yang akan diteliti pada perbandingan daya terima

serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica yang ditinjau dari aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembahasan masalah, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut “Apakah terdapat perbedaan daya terima serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica ?”

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbandingan daya terima serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica yang meliputi aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

1.6 Kegunaan Penelitian

Diharapkan dari hasil penelitian ini dapat berguna untuk :

1. Memberikan pengetahuan dan informasi tentang pembuatan serundeng ikan tongkol dengan penambahan bumbu original dan bumbu rica-rica
2. Mengangkat salah satu nama bumbu dasar masakan Indonesia sebagai kekayaan khas kuliner Indonesia yang wajib dilestarikan
3. Sebagai tambahan informasi dalam mata kuliah Pengawetan Makanan dan Pengolahan Makanan Nusantara di Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.