

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kekayaan kuliner tradisional Indonesia yang sangat beragam telah menjadikan negara ini diakui sebagai salah satu surga kuliner di dunia (Humaedi, 2021). Setiap hidangan tradisional tidak hanya menyuguhkan rasa yang unik, tetapi juga mencerminkan identitas lokal, budaya, dan sejarah yang kaya, menjadikannya lebih dari sekadar pemenuhan kebutuhan dasar (Kusnedi et al., 2024). Oleh karena itu, menjaga kelestarian kuliner tradisional ini sangat penting sebagai warisan bagi generasi mendatang.

Upaya pelestarian dapat dilakukan dengan menjadikan kuliner tradisional sebagai sajian sehari-hari, bukan hanya hidangan yang dinikmati oleh wisatawan. Selain itu, kuliner tradisional memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk baru yang dapat dikenal lebih luas, tidak hanya di daerah asalnya, tetapi juga di berbagai tempat lainnya.

Salah satu keunikan dalam dunia kuliner minuman tradisional Indonesia adalah dawet ireng, yang merupakan minuman khas dari Kabupaten Purworejo, Jawa Tengah. Dawet ireng memiliki ciri khas warna hitam, sesuai dengan namanya "ireng", yang diperoleh dari pewarna alami hasil pembakaran merang padi. Minuman ini mulai dikenal pada tahun 1960 melalui sosok Pak Ahmad Dastri, dan sejak itu, banyak ditemukan penjual dawet ireng di sekitar Purworejo (Wahono, 2023).

Bahan utama pembuatan dawet ireng adalah tepung sagu aren, yang memberikan menjadi bahan utama dalam pembuatan minuman ini. Dawet ireng biasanya disajikan bersama larutan gula aren dan santan, dengan proporsi dawet yang lebih banyak dibandingkan cairannya (Muadzimah, 2022). Dengan bahan utama berupa tepung, dawet ireng menjadi pilihan yang pas untuk mengenyangkan perut sekaligus menyegarkan dahaga, terutama saat ditambahkan es batu.

Meskipun mengenyangkan dan menyegarkan, bahan-bahan dasar dawet ireng masih membuat kandungan gizinya belum lengkap, terutama dalam hal protein. Protein adalah makronutrien penting bagi tubuh manusia, berfungsi sebagai sumber energi setelah karbohidrat, serta sebagai pembangun jaringan tubuh dan pengatur berbagai fungsi tubuh. Protein juga berperan penting dalam membangun jaringan

baru untuk menggantikan sel-sel yang telah rusak, terutama selama masa pertumbuhan (Rokhmah et al., 2021). Dalam makanan, protein terbagi menjadi dua kategori utama: protein hewani dan nabati. Protein hewani umumnya lebih unggul dibandingkan protein nabati dalam hal kandungan asam amino esensial, sehingga dikenal sebagai protein lengkap yang daya cernanya lebih mudah (Haryani et al., 2023).

Sebagai negara maritim dengan luas lautan lebih dari 5,8 juta kilometer persegi, Indonesia kaya akan sumber daya laut, termasuk ikan yang merupakan sumber protein hewani yang sangat potensial (Nurlaela, 2023). Ikan tersedia dalam berbagai jenis, dengan total mencapai 468 spesies yang dikonsumsi. Pada tahun 2022, produksi ikan nasional mencapai 17,76 juta ton atau 68,07% dari target tahunan (Widi, 2022). Sumber daya ikan laut dibagi menjadi tiga kategori: ikan pelagis besar, ikan pelagis kecil, dan ikan demersal, dengan ikan pelagis kecil diduga sebagai salah satu sumber daya perikanan yang melimpah dan banyak dikonsumsi masyarakat.

Salah satu ikan pelagis kecil yang sangat digemari oleh masyarakat adalah ikan kembung yang memiliki nama latin *Rastrelliger* sp. Keberadaannya yang mudah ditemukan, harga yang terjangkau, serta nilai gizi yang tinggi menjadikannya pilihan yang populer (Indaryanto et al., 2018). Nutrisi yang terkandung dalam ikan kembung meliputi 21,3 gram protein per 100 gram daging, serta kandungan lemak, kalsium, fosfor, dan zat besi. Lebih jauh lagi, ikan kembung kaya akan omega-3 dan omega-6, yang bermanfaat bagi pencegahan penyakit dan meningkatkan kecerdasan otak (Indaryanto, 2018). Berdasarkan data Portal Data KKP RI, pada tahun 2023, produksi ikan kembung di Indonesia mencapai 373.499 ton. Ini menempatkan ikan kembung sebagai salah satu jenis ikan tangkap dengan volume tertinggi.

Meskipun Indonesia dikaruniai sumber daya ikan yang melimpah, tingkat konsumsi ikan di negara ini masih tergolong rendah jika dibandingkan dengan negara-negara lain seperti Malaysia, Jepang, dan Singapura. Di negara-negara tersebut, konsumsi ikan per kapita dapat mencapai lebih dari 70 kg per tahun (Anggraeni, 2020). Salah satu faktor yang menyebabkan rendahnya tingkat konsumsi ikan di Indonesia adalah kurangnya diversifikasi dalam produk olahan

hasil perikanan dan minimnya penguasaan teknologi pengolahan (Busairi et al., 2022). Selain itu, penelitian oleh Aliyya & Sulandjari, (2022) menunjukkan bahwa banyak konsumen, terutama anak-anak, lebih menyukai olahan daging ayam atau sapi dibandingkan dengan olahan ikan. Hal ini disebabkan oleh kecenderungan anak-anak yang kurang berselera melihat ikan dalam bentuk utuh. Masyarakat juga sering menghindari konsumsi ikan karena aroma amis yang ditimbulkan (Setijorini et al., 2024). Untuk mengatasi permasalahan ini, perlu adanya inovasi dalam produk yang dapat mengolah ikan menjadi bentuk yang lebih menarik, akan tetapi tetap mempertahankan manfaat gizinya.

Saat ini, inovasi produk berbasis ikan kembung masih tergolong terbatas. Umumnya, ikan kembung hanya diolah dengan cara digoreng, dipindang, atau dibakar (Wodi & Cahyono, 2022). Namun, terdapat usaha untuk memperluas variasi olahan ikan kembung, seperti yang dilakukan oleh (Iwenda et al., 2016), memanfaatkan ikan kembung sebagai bahan baku pembuatan sosis yang kaya akan omega-3. Pada penelitian tersebut menunjukkan bahwa penggunaan ikan kembung sebanyak 45% dari total adonan dapat meningkatkan kadar omega-3 secara signifikan dibandingkan dengan sosis komersial.

Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh (Ishak et al., 2024) mengungkapkan bahwa ikan kembung juga dapat dijadikan bahan pangan yang lebih tahan lama dengan memanfaatkan tepung ikan kembung sebagai pengganti tepung labu kuning dalam pembuatan kue semprit. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan tepung ikan kembung dapat meningkatkan kadar protein hingga 12,09%.

Penelitian lain oleh (Andira et al., 2022) berfokus pada fortifikasi ikan kembung dalam mie basah. Dalam penelitian ini dilakukan pengujian organoleptik yang menilai aroma, warna, tekstur, dan rasa mie. Hasilnya memperlihatkan bahwa mie basah dengan tambahan ikan sebanyak 10% memperoleh daya terima terbaik dari panelis, sekaligus menunjukkan peningkatan kadar protein yang berkisar antara 11,56% hingga 20,22% lebih tinggi dibandingkan mie komersial. Upaya-upaya ini menunjukkan potensi besar ikan kembung sebagai bahan pangan yang dapat terus dikembangkan. Ikan kembung tidak hanya memiliki nilai gizi lengkap, tetapi juga berpotensi meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat. Mengingat ikan kembung

merupakan salah satu hasil produksi ikan terbanyak di Indonesia, memanfaatkannya dengan optimal akan memberikan manfaat yang signifikan.

Saat ini, inovasi produk olahan ikan kembung dalam kuliner tradisional, khususnya dalam minuman, masih tergolong sedikit. Penelitian oleh (Anggraeni, 2020) menunjukkan bahwa penambahan daging belut pada minuman tradisional cendol, dari hasil pengujian organoleptik memperoleh hasil yang baik dengan penambahan 10% belut yang menghasilkan kadar protein mencapai 4%. Sementara itu, studi oleh (Novianti & Fatimatuzzahroh, 2023) menekankan pentingnya penambahan daging ikan lele dalam pembuatan cendol, yang terbukti memberi dampak positif terhadap aroma, rasa, dan teksturnya. Cendol Ikan Lele, dengan penambahan daging ikan lele sebanyak 40%, mendapatkan kadar protein terbaik sebesar 1,53%. Selain itu, penelitian oleh (Dewita et al., 2023) mengamati fortifikasi tepung ikan gabus dalam cendol instan, yang berhasil meningkatkan kadar protein sebesar  $\pm 0,13\%$ .

Penelitian ini merupakan langkah awal yang menarik untuk mengeksplorasi produk serupa dengan pendekatan yang berbeda, yakni dengan memanfaatkan ikan kembung sebagai bahan tambahan dalam dawet ireng. Protein hewani umumnya lebih mudah dicerna dan diserap tubuh dibandingkan protein nabati. Hal ini disebabkan oleh struktur protein hewani yang lebih sederhana, serta tidak mengandung senyawa antinutrisi seperti asam fitat, tanin, dan inhibitor enzim pencernaan yang banyak terdapat pada bahan nabati, sehingga ketersediaan hayatinya lebih tinggi (Gilani et al., 2012). Di sisi lain, banyak sumber protein nabati seperti kacang-kacangan dan sereal juga mengandung pati dalam jumlah yang cukup tinggi. Penambahan protein nabati pada produk pangan berbasis pati seperti dawet ireng justru dapat meningkatkan kadar pati total secara keseluruhan, yang dapat mempengaruhi tekstur dan stabilitas produk. Oleh karena itu, penggunaan protein hewani seperti ikan kembung lebih tepat karena memberikan kontribusi protein murni tanpa meningkatkan beban pati, serta berpotensi meningkatkan kualitas gizi dawet secara signifikan (Li et al., 2022; López-Barón & Goff, 2024).

Selain itu, inisiatif ini bertujuan untuk meningkatkan konsumsi ikan melalui kuliner tradisional Indonesia, sekaligus menjadi alternatif bagi masyarakat yang

kurang menyukai ikan khususnya dalam bentuk utuh. Berbagai upaya untuk mendorong konsumsi ikan diharapkan dapat memberikan dampak positif, tidak hanya bagi kesehatan masyarakat, tetapi juga bagi sektor perikanan. Dengan demikian, diharapkan akan terjadi peningkatan lapangan kerja, pendapatan, dan kesejahteraan, khususnya bagi nelayan, pembudidaya ikan, dan pengolah produk kelautan (Djunaidah, 2017).

Melalui inovasi ini, masyarakat dapat menikmati minuman tradisional Indonesia, khususnya dawet ireng, yang tidak hanya menyediakan karbohidrat dari tepung sagu aren dan lemak dari santan, tetapi juga menawarkan kandungan gizi dari ikan kembung. Pentingnya mengonsumsi makanan yang seimbang dan bergizi tidak bisa diabaikan, terutama dalam konteks kesehatan masyarakat. Penelitian ini menyoroti potensi ikan, khususnya ikan kembung, sebagai sumber protein hewani yang tidak hanya terjangkau, tetapi juga kaya akan nutrisi. Dengan mendorong masyarakat untuk lebih beragam dalam menikmati ikan, diharapkan minat terhadap konsumsi ikan dapat meningkat, dan memberikan dampak positif bagi sektor perikanan.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menemukan formulasi terbaik yang memiliki mutu sensori dan kualitas fisik yang baik. Dengan fokus pada pemanfaatan ikan kembung, penelitian ini berupaya mengoptimalkan sumber daya lokal serta mendukung kesejahteraan nelayan, pembudidaya ikan, dan pengolah produk kelautan. Diharapkan, penelitian ini dapat berkontribusi dalam meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat melalui pengembangan produk olahan berbasis ikan yang inovatif dan menarik, termasuk bagi konsumen yang kurang menyukai ikan.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan di atas, beberapa masalah yang diidentifikasi sebagai berikut:

1. Dawet ireng memiliki nilai gizi yang belum lengkap, terutama dalam hal kandungan protein, meskipun tetap populer sebagai minuman tradisional yang menyegarkan.

2. Konsumsi ikan di Indonesia masih tergolong rendah dibandingkan dengan negara lain, meskipun negara ini memiliki potensi sumber daya ikan yang melimpah.
3. Sebagian masyarakat kurang menyukai ikan dalam bentuk utuh dan bau amis yang dihasilkan.
4. Diversifikasi kuliner tradisional berbasis ikan masih jarang dilakukan, khususnya pada minuman tradisional seperti dawet ireng.
5. Penambahan ikan kembung ke dalam dawet ireng memerlukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruhnya terhadap aroma, tekstur, warna, dan rasa produk.
6. Penentuan konsentrasi optimal ikan kembung yang dapat ditambahkan ke dalam dawet ireng untuk menghasilkan produk dengan mutu sensori dan kualitas fisik yang baik dan diterima oleh masyarakat.

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dilakukan, penelitian ini akan dibatasi agar pembahasannya lebih terfokus dan mendetail, sehingga tujuan penelitian dapat tercapai dengan lebih efektif. Batasan masalah yang ditetapkan dalam penelitian ini yaitu pengaruh penambahan ikan kembung terhadap mutu sensori yang meliputi aspek aroma, tekstur, warna, dan rasa dan kualitas fisik aspek degradasi pada dawet ireng.

### **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah di atas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah: “Apakah terdapat pengaruh penambahan ikan kembung terhadap mutu sensori dan kualitas fisik pada dawet ireng?”

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan perumusan masalah, maka dapat diketahui bahwa tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan ikan kembung terhadap mutu sensori dan kualitas fisik pada dawet ireng.

## 1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dihasilkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan pengalaman dalam menginovasi produk dawet ireng dengan penambahan ikan kembung sebagai alternatif pengembangan kuliner berbasis bahan lokal.

2. Bagi Mahasiswa

Sebagai bahan referensi Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga dalam penelitian selanjutnya

3. Bagi Program Studi

Mendukung Program Studi Pendidikan Tata Boga dalam memperkaya hasil penelitian yang relevan untuk pengembangan ilmu pengetahuan dan inovasi di bidang kuliner.

4. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi tentang produk dawet ireng dengan penambahan ikan kembung yang dapat dijadikan ide untuk konsumsi sehari-hari atau peluang usaha.

