

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Kepulauan Bangka Belitung adalah wilayah provinsi Indonesia yang terdiri dari dua pulau besar yaitu Pulau Bangka, Pulau Belitung, dan pulau-pulau kecil lainnya. Beberapa kuliner khas Bangka Belitung adalah lempah kuning, sambal rusip, otak-otak, pantiauw, mie koba, lakso bangka, dan lain sebagainya (Indra et al., 2021). Namun terdapat salah satu kuliner khas Bangka Belitung yang jarang orang ketahui yaitu fukien atau cakien, yakni makanan khas Bangka yang lahir dari perpaduan budaya masyarakat Bangka dengan kelompok imigran dari Fujian, Tiongkok. Fukien merupakan bakso ikan tenggiri yang dibungkus kulit tahu lalu digoreng (Wirawan, 2020). Fukien memiliki karakteristik bentuknya yang lonjong atau banyak juga yang berbentuk persegi panjang, bertekstur kenyal, beraroma ikan, dan dibungkus kulit tahu. Makanan ini biasa disajikan dengan kuah bakso atau digoreng dan disajikan dengan saus. Tidak seperti kuliner Bangka Belitung yang lain seperti otak-otak dan bakmi belitung, fukien sangat jarang ditemui dan dijual oleh masyarakat diluar daerah Bangka Belitung termasuk di Provinsi DKI Jakarta karena ikan tenggiri di Provinsi DKI Jakarta tergolong ikan dengan harga yang mahal sehingga fukien ikan tenggiri memiliki harga yang mahal.

Salah satu alternatif pengganti ikan tenggiri adalah ikan kembung. Daging ikan kembung memiliki kesamaan dengan daging ikan tenggiri, yakni berwarna putih kemerahan, dan bertekstur padat serta elastis. Kadar air pada ikan kembung adalah sebesar 76% (Afrianty, 2022), tidak berbeda jauh dari kandungan kadar air pada ikan tenggiri sebesar 76,5% (BBPMHP, 2005), kandungan air pada ikan mempengaruhi stabilitas adonan, emulsi dan gel protein pada produk olahan. Kandungan gizi dalam 100 gr daging ikan kembung mengandung protein sebesar 19,4 gr, energi sebesar 111 cal dan lemak sebesar 0,9 gr (Tabel Komposisi Bahan Pangan Indonesia, 2017), sedikit lebih tinggi dibanding kandungan gizi dalam 100 gr ikan tenggiri yang mengandung protein sebesar 19,29 gr (Meidia, 2024). Ikan kembung juga menjadi salah satu tangkapan terbesar komoditas ikan di perairan Indonesia. Menurut Badan Pusat Statistik DKI Jakarta (2021), produksi ikan kembung yang masuk tempat pelelangan ikan pada tahun 2017 mencapai 6.387,77

ton, dan pada tahun 2018 mencapai 5.185,73 ton, lebih tinggi dibanding produksi ikan tenggiri yang masuk tempat pelelangan ikan pada tahun 2017 sebesar 5.351,01 ton dan pada tahun 2018 sebesar 3.299,54 ton. Harga pasar ikan kembung juga lebih murah dibanding ikan tenggiri, per bulan Mei 2025 ikan kembung memiliki harga sebesar 39.000/kg dan menghasilkan 330 gr daging ikan kembung, sedangkan ikan tenggiri memiliki harga sebesar 95.000/kg dan menghasilkan 600 gr daging ikan tenggiri.

Ikan kembung terdiri dari dua macam yaitu kembung lelaki atau kembung banjar (*Rastrelliger Kanugarta*) yang hidup di tengah lautan dan kembung betina (*Rastrelliger Brachysoma*) yang suka hidup di dekat pantai, Namun menurut Anonim (2013) dalam Prasetyaningtyas (2016), kembung perempuan dan lelaki disini tidak berhubungan dengan jenis kelamin. Nama itu adalah nama lokal (*vernacular name*) dan tiap jenisnya terdiri dari ikan jantan dan betina di populasinya masing-masing.

Berdasarkan penelitian-penelitian sebelumnya, produk-produk hasil pemanfaatan ikan kembung lebih banyak menggunakan ikan kembung perempuan (*Rastrelliger Brachysoma*), diantaranya, bakso (Indraswari et al, 2022) dan otak-otak (Damayati et al, 2017). Sehingga pada penelitian ini, peneliti menggunakan jenis ikan kembung lelaki atau banjar (*Rastrelliger Kanugarta*) yang belum dimanfaatkan secara optimal. Ikan kembung banjar merupakan salah satu spesies ikan pelagis kecil yang memiliki sebaran geografis luas, meliputi wilayah Indo-Pasifik Barat. Distribusinya mencakup Laut Merah dan pesisir Afrika Timur hingga perairan Indonesia, bagian utara mencapai Kepulauan Ryukyu dan Tiongkok, bagian selatan mencakup Australia, Melanesia, serta Samoa. Selain itu, spesies ini juga ditemukan di bagian timur Laut Mediterania melalui jalur Terusan Suez. (Caesario et al., 2022).

Ikan kembung memiliki rasa yang enak, dan gurih serta memiliki nilai gizi yang cukup tinggi sehingga termasuk ikan ekonomis penting. Pemanfaatan ikan kembung oleh masyarakat untuk dikonsumsi masih tergolong tinggi. Namun, masih dalam bentuk segar. Ikan kembung segar memiliki kelemahan yaitu mudah mengalami kerusakan karena kandungan kadar air, protein, dan omega 3 yang tinggi (Siswanti et al., 2017). Oleh karena itu, perlu adanya pengembangan produk olahan

ikan menggunakan daging ikan kembung banjar agar dapat dimanfaatkan sebagai sumber protein. Pemanfaatan ikan kembung sebagai bahan dasar pembuatan fukien dapat menambah varian olahan ikan kembung, mempertahankan nilai gizi ikan kembung, memperpanjang umur simpan ikan kembung dan menambah nilai gizi dari fukien itu sendiri.

Pada pembuatan fukien, tepung berfungsi sebagai bahan pengisi, perekat, dan dapat mempengaruhi tekstur akhir fukien. Tepung yang digunakan dalam pembuatan fukien adalah tapioka, namun penggunaan tepung pada produk fukien dapat disubstitusi dengan jenis tepung yang lain guna memanfaatkan bahan pangan lokal secara optimal. Salah satu sumber bahan pangan lokal yang berpotensi dimanfaatkan sebagai alternatif substitusi adalah umbi talas Belitung atau umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). Tanaman ini memiliki kemampuan adaptasi yang tinggi terhadap berbagai kondisi lingkungan, sehingga dapat tumbuh secara optimal di berbagai wilayah Indonesia, baik di dataran tinggi maupun rendah (Iskandar et al., 2018), serta tidak memerlukan perawatan yang intensif (Sulistiyowati et al., 2014). Di kalangan masyarakat Bangka Belitung, umbi talas ini umumnya diolah melalui berbagai metode, seperti direbus, dibakar, dikukus, digoreng, maupun dijadikan sebagai keripik.

Menurut Tabel Komposisi Bahan Pangan Indonesia (2017) dalam 100 gram tepung talas belitung mengandung 34,2 gr karbohidrat, 145 kalori, 1,2 gr protein, 0,4 gr lemak dan 1,5 gr serat. Kandungan kalori talas belitung lebih rendah dibanding tapioka yang sebesar 363 kalori, dan kandungan serat talas belitung lebih tinggi dibanding tapioka yang sebesar 0,9 gr, hal ini membuat substitusi tepung talas belitung bermanfaat bagi orang yang sedang menjalani program diet dalam menjaga defisit kalori hariannya. Kandungan lainnya yang cukup besar adalah kalsium sebesar 26% per 100 gram bahan (Muthiahwari et al., 2020). Dalam komposisi kimia talas belitung juga mengandung 63,1 gr air dan 1,1 gr abu (Tabel Komposisi Bahan Pangan Indonesia, 2017). Talas belitung merupakan umbi-umbian yang mengandung pati dengan kandungan amilopektin dan amilosa yang sama dengan tapioka sebesar 83% dan 17% (Winarno, 2004), sehingga jumlah air yang terserap ke dalam bahan pangan menjadi meningkat dibanding penggunaan jenis tepung lain. Tepung talas belitung memiliki kadar glikemik yang rendah, sedangkan

tapioka memiliki kadar glikemik yang tinggi yang dapat menyebabkan peningkatan kadar glukosa darah secara cepat (Foster., et al, 2002)

Berdasarkan penelitian terdahulu produk hasil olahan tepung talas dengan judul "Nugget Ayam Substitusi Tepung Talas Belitung" (Windyasmara, 2022) menyimpulkan bahwa penggantian tepung talas belitung dalam nugget ayam broiler mempengaruhi kadar air yakni semakin banyak proporsi tepung talas belitung mengurangi kadar air nugget, dan mempengaruhi kualitas sensori warna nugget yakni semakin tinggi penggunaan tepung talas belitung menyebabkan warna nugget kurang cerah, serta tepung talas belitung juga mempengaruhi tekstur nugget yakni semakin tinggi penggunaan tepung talas belitung menyebabkan tekstur nugget ayam menjadi semakin keras, tetapi tidak secara signifikan mempengaruhi aroma dan rasa. Hal ini menunjukkan tepung talas belitung juga dapat digunakan sebagai bahan substitusi pembuatan fukien ikan kembung dengan persentase penggunaan tepung talas belitung yang tepat. Sedangkan pada produk fukien, belum pernah ada penelitian dan pengembangan produk ini, sehingga penelitian ini menjadi suatu kebaruan.

Dalam penelitian ini dilakukan substitusi tapioka pada fukien yaitu dengan mencampur tapioka dengan tepung talas belitung dan mengganti penggunaan daging ikan tenggiri menjadi daging ikan kembung. Dengan adanya pengembangan produk fukien ikan kembung substitusi tepung talas belitung diharapkan akan membuat fukien semakin dikenal luas sebagai kuliner lokal Bangka Belitung, memanfaatkan bahan pangan lokal secara optimal, menambah nilai gizi dari fukien terutama pada gizi protein, secara mutu sensori dapat meningkatkan kelembutan produk, dan meningkatkan yield (hasil produksi) karena air lebih banyak terikat oleh tepung talas belitung. Berdasarkan berbagai manfaat dari tepung talas belitung dan ikan kembung, maka dilakukan penelitian pengembangan produk fukien dengan judul "**Mutu Sensori Fukien Ikan Kembung Banjar Dengan Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*) Sebagai Bahan Pengikat**"

1.2 Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas, maka fokus penelitian dalam penelitian ini adalah menghasilkan formulasi modifikasi fukien ikan kembung banjar substitusi tepung talas belitung dengan persentase yang berbeda dan menguji mutu sensorinya berdasarkan aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan fokus penelitian di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana mutu sensori fukien ikan kembung banjar substitusi tepung talas belitung (*xanthosoma sagittifolium*) dengan persentase yang berbeda ditinjau dari mutu sensori, yaitu rasa, warna, aroma dan tekstur?

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian pada penelitian ini adalah untuk menganalisis mutu sensori fukien ikan kembung banjar substitusi tepung talas belitung (*xanthosoma sagittifolium*) dengan persentase yang ditinjau dari mutu sensori, yaitu rasa, warna, aroma dan tekstur.

1.5 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang hendak dicapai, maka penelitian diharapkan mempunyai manfaat secara teoritis maupun praktis. Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi referensi dan pijakan pada penelitian-penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan pengembangan produk fukien, ikan kembung banjar dan talas belitung.

2. Manfaat Praktis

a. Manfaat bagi mahasiswa

Manfaat penelitian ini bagi mahasiswa yaitu untuk mengembangkan kemampuan dan pengetahuan mahasiswa dalam bidang tata boga, meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai bahan pangan lokal dan produk lokal, dan

meningkatkan kreativitas dan inovasi mahasiswa dalam membuat produk dengan memanfaatkan bahan pahan lokal.

b. Manfaat bagi Program Studi dan Universitas

Manfaat penelitian ini bagi program studi dan universitas yaitu untuk meningkatkan kualitas pendidikan dengan memperkaya kurikulum dan materi pembelajaran, sebagai wadah untuk mengembangkan keterampilan mahasiswa yang relevan dengan bidang tata boga terutama dalam mata kuliah yang relevan seperti Pengolahan Makanan Nusantara dan Pengolahan Makanan Hewani dan Nabati.

c. Manfaat bagi Masyarakat

Manfaat penelitian bagi masyarakat yaitu memperkenalkan luaskan dan membuat variasi produk fukien dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yakni talas belitung.

