

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Fukien adalah nama makanan khas Bangka yang lahir dari perpaduan budaya masyarakat Bangka dengan kelompok imigran dari Fujian, Tiongkok. Fukien terbuat dari bahan dasar ikan tenggiri, daging ikan tenggiri diolah lalu dibungkus dengan kulit tahu, sebelum akhirnya digoreng ke minyak panas (Wirawan, 2020). Ikan tenggiri, bahan baku utama fukien. Ikan ini dikenal memiliki nilai jual yang tinggi dan menjadi favorit masyarakat Bangka untuk dijadikan olahan makanan maupun diekspor ke berbagai negara. Akan tetapi, ikan tenggiri di pulau Bangka berasal dari hasil pancing di laut, sehingga ketersediaannya mengikuti musim penangkapan dan perlu diperhatikan pemanfaatannya agar tidak mempengaruhi ekosistem laut (Kusnadi et al, 2024). Penelitian sebelumnya yang berjudul Mutu Sensori Fukien Ikan Kembung Banjar Dengan Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Pengikat oleh Wahyu Pamungkas telah memformulasikan pembuatan fukien dengan bahan utama ikan kembung dan tepung talas Belitung sebagai substitusi tapioka.

Penggunaan ikan kembung dalam fukien didasari pada pemanfaatan sumber daya ikan kembung masih belum optimal. Mayoritas nelayan menjual ikan kembung secara langsung dalam bentuk ikan segar untuk konsumsi masyarakat sehari-hari, namun ikan kembung yang tersisa pada aktivitas jual beli jarang sekali dimanfaatkan dalam bentuk olahan ikan yang dapat disimpan dalam jangka waktu lama (Erwantiningsih et al, 2022). Demikian pula pemanfaatan talas Belitung masih terbatas. Dalam penelitian sebelumnya pemanfaatan talas Belitung dilakukan dengan mengolah talas Belitung menjadi tepung. Perubahan talas Belitung menjadi tepung dapat memperpanjang umur simpan dan dapat digunakan menjadi produk-produk olahan makanan. Dengan memanfaatkan ketersediaan ikan kembung dan tepung talas Belitung dalam pembuatan fukien dapat mengoptimalkan penggunaan kedua sumber daya alam tersebut dan diharapkan menjadi alternatif untuk mempermudah produksi produk fukien dengan jumlah besar.

Berdasarkan hasil penelitian Wahyu Pamungkas, hasil uji mutu hedonik yang telah dilakukan diketahui bahwa pada warna bagian dalam adalah putih krem,

rasa ikan kembung adalah terasa ikan kembung, rasa talas Belitung adalah tidak terasa talas Belitung, rasa gurih adalah terasa gurih, aroma ikan kembung segar adalah beraroma ikan kembung segar, aroma talas Belitung adalah tidak beraroma talas Belitung, dan tekstur bagian dalam adalah cukup kenyal. Hasil pengujian sensoris kepada panelis terbatas menunjukkan produk fukien dengan persentase substitusi tepung talas Belitung 4% memiliki kualitas yang paling disukai. Hasil penilaian panelis terbatas berfokus pada penilaian kualitas warna, bentuk, aroma, rasa dan tekstur produk fukien yang dikembangkan. Belum ada konsiderasi pada penerimaan masyarakat terhadap produk fukien yang dikembangkan, sehingga diperlukan uji coba lanjutan agar peneliti mampu mengukur sejauh mana produk fukien yang baru dikembangkan dapat diterima masyarakat umum.

Penerimaan masyarakat terhadap suatu produk yang baru dikembangkan perlu dipertimbangkan karena dapat mempengaruhi penilaian terhadap produk secara umum dan mempengaruhi jumlah frekuensi maupun intensitas penggunaan produk. Dalam penelitian (Syahputra, 2024) menilai penerimaan konsumen dapat dilihat dari kemampuan seseorang dalam menerima sesuatu atau jumlah produk yang dapat dikonsumsi seseorang karena secara tidak langsung merefleksikan tingkat kesukaan atau kepuasan seseorang terhadap suatu produk makanan. Di sisi lain, (Rosalinda, 2025) mengatakan bahwa untuk menilai penerimaan konsumen dapat dilihat dari tingkat kesukaan menurut pendapat konsumen atau preferensi konsumen pada suatu produk.

Pada penelitian (Nada, 2023) yang melakukan penelitian produk dengan bahan baku ikan kembung, kualitas fisik produk ikan yang stabil dari segi tekstur, warna, ketebalan dan aroma ikan yang tidak menyengat dapat menarik minat kesukaan masyarakat. Berdasarkan kualitas dari produk olahan ikan yang dicari pada penelitian (Nada, 2023) dan pandangan mengenai daya terima konsumen pada penelitian (Rosalinda, 2025), peneliti akan menguji preferensi atau kesukaan konsumen produk untuk mengukur daya terima konsumen. Tingkatan daya terima masyarakat akan terlihat dari preferensi konsumen pada unsur warna, rasa, aroma dan tekstur modifikasi fukien ikan kembung banjar dengan 3 persentase tepung talas Belitung yang berbeda, yaitu 4%, 6%, dan 8%. Penggunaan persentase tepung talas yang berbeda menunjukkan perbedaan penilaian hedonik produk modifikasi

fukien ikan kembung oleh panelis terbatas, sehingga hasil penelitian tersebut menjadi acuan dalam penelitian ini. Dari hasil uji kualitas yang didapatkan, diperlukan uji daya terima guna mengetahui sejauh mana penerimaan masyarakat umum pada produk fukien yang baru dikembangkan.

Dalam proses pengujian daya terima produk modifikasi fukien, akan dilakukan pada masyarakat daerah Jakarta Timur. Hasil produk fukien yang paling disukai, diharapkan dapat meningkatkan peluang untuk disambut baik oleh masyarakat umum, sehingga metode dan penemuan dari penelitian ini dapat menjadi acuan atau arahan memulai studi lanjutan pada produk ini.

1.2 Fokus Penelitian

Pada penelitian ini, peneliti ingin mengukur daya terima produk yang dikembangkan, sehingga fokus penelitian ini adalah mengukur daya terima produk fukien ikan kembung banjar dengan substitusi tepung talas Belitung sebagai bahan pengikat. Tingkatan daya terima produk akan dilihat dari preferensi konsumen pada unsur warna, segi rasa, ciri aroma dan tekstur produk fukien ikan kembung banjar dengan substitusi tepung talas Belitung sebagai bahan pengikat.

1.3 Perumusan Masalah

Dari uraian latar belakang dan fokus penelitian yang sudah disampaikan, dapat dipahami bahwa rumusan masalah di penelitian ini adalah Bagaimana Daya Terima Konsumen Pada Produk Modifikasi Fukien Ikan Kembung Banjar Dengan Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Pengikat?

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menganalisis daya terima konsumen produk fukien ikan kembung banjar dengan substitusi tepung talas Belitung sebagai bahan pengikat pada unsur warna, segi rasa, ciri aroma dan tekstur produk.

1.5 Manfaat Penelitian

Dari penelitian ini, peneliti berharap hasil penelitian yang didapatkan mampu memberikan manfaat kepada berbagai pihak, diantaranya seperti:

1. Untuk peneliti, memberikan sumbangsih pengetahuan tambahan serta modifikasi baru mengenai cara mengolah bahan pangan lokal, mengoptimalkan manfaat dari bahan pangan lokal, dan memberikan informasi formula terbaik pada produk fukien ikan kembung banjar dengan substitusi tepung talas Belitung sebagai bahan pengikat.
2. Untuk program studi, dapat memberikan masukan pengembangan dan inovasi baru produk fukien ikan kembung banjar pada Mata Kuliah Makanan Nusantara, dan Teknologi Pengolahan Hewani dan Nabati di program studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Untuk masyarakat, dapat memberikan referensi mengenai pemanfaatan talas Belitung yang diolah menjadi produk yang lebih bernilai, dan dapat menjadi acuan atau arahan memulai studi lebih lanjut pada topik ini.

