

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia dijuluki sebagai "Negara Maritim" karena 70% wilayahnya berupa lautan. Hal ini menjadikan Indonesia negara dengan potensi besar dibidang kelautan dan perikanan. Hingga Oktober 2024, produksi perikanan mencapai 18,26 juta ton (KKP, 2024). Namun, konsumsi ikan dikalangan remaja dewasa masih rendah. Meski angka konsumsi ikan pada 2024 meningkat menjadi 62,5 kg per kapita per tahun, jumlah ini masih lebih rendah dibandingkan Singapura dan Malaysia (Pratama, 2024).

Ikan memiliki kandungan protein yang sama dengan protein hewan lainnya. Namun, ikan lebih sehat karena mengandung asam lemak tak jenuh. Ikan juga kaya akan mineral penting seperti yodium, selenium, zat besi, magnesium, dan koenzim Q10. Kandungan omega 3 pada ikan lebih tinggi dibandingkan sumber protein lainnya (Rokom, 2018). Serat protein pada ikan lebih pendek, sehingga dapat lebih mudah diserap oleh tubuh. Mengonsumsi ikan sebanyak 150 gram dapat memenuhi kebutuhan protein harian sebanyak 30-40% (Poernomo & Soen'an, 2020)

Ikan dapat dikonsumsi dalam bentuk segar, beku atau dalam bentuk olahan baik secara tradisional maupun modern (Poernomo & Soen'an, 2020). Pengolahan pada ikan bertujuan untuk memperpanjang umur simpan ikan dan agar produk dapat lebih diterima oleh konsumen (Irianto & Giyatmi, n.d.). Hasil olahan ikan yang paling sederhana yaitu dengan pengeringan dan penggaraman. Selain itu ikan dapat juga diolah secara utuh dengan digoreng atau dipindang. Ikan juga diolah dengan metode modern, seperti menjadi abon, nugget, maupun sosis. Camilan berbahan dasar ikan pun sudah banyak dibuat seperti salah satunya dijadikan kerupuk. Salah satu kerupuk berbahan ikan yang terkenal yaitu getas yang berasal dari kota Bangka.

Merujuk pada Errydone dalam (Irawan & Suyatno, 2017) getas Bangka adalah makanan khas Bangka Belitung yang dibuat dari campuran daging ikan tenggiri yang telah digiling halus kemudian dicampurkan dengan tepung tapioka serta bumbu lainnya lalu digoreng menggunakan minyak. Getas juga sering disebut

“kretek”, nama tersebut diambil dari suara yang dihasilkan ketika getas dikunyah atau dipatahkan. Getas sering kali dijadikan lauk bersama nasi, camilan atau dimakan menggunakan kuah cuka. Getas sering dijadikan oleh-oleh bagi pada pelancong yang datang ke kota Bangka Belitung. Banyak toko-toko yang menjual getas sehingga getas sangat mudah ditemukan di pusat kota Bangka Belitung. Ikan tenggiri dipilih karena memiliki daging yang lebih tebal dan rasa yang khas. Pada ikan tenggiri per 100 gram nya mengandung protein sebesar 19,29 gram, lemak 6,3 gram, dan energi sebanyak 139 kkal (Fitriyatun & Putriningtyas, 2021). Penggunaan ikan tenggiri pada pembuatan getas Bangka membuat harga jual getas Bangka menjadi tinggi karena harga jual ikan tenggiri sendiri sudah cukup tinggi. Penggunaan ikan kembung dalam pembuatan getas diharapkan dapat menjadi alternatif camilan bergizi yang dapat membantu mencukupi kebutuhan protein dan zat gizi penting lainnya, sehingga dapat berperan dalam upaya pencegahan stunting pada remaja yang berbeda dalam pertumbuhan.

Ikan kembung merupakan salah satu jenis ikan yang cukup banyak tersedia di pasaran. Ikan kembung juga lebih ekonomis dibandingkan ikan lainnya dan hasil tangkapannya terus naik setiap tahun. Ikan kembung mengandung omega-3 dan omega-6 tinggi yang baik untuk pencegahan penyakit serta baik untuk kecerdasan otak. Kandungan gizi dalam ikan kembung juga dinilai lebih tinggi dibandingkan ikan lain terutama ikan tenggiri, dalam 100 gram ikan kembung terdapat kandungan protein sebanyak 22 gram, energi 103 kkal, dan lemak 1 gram (Sukoso et al., 2024). Kandungan omega-3 yang tinggi pada ikan kembung menyebabkan umur simpannya tidak bisa lama, jika tidak disimpan dengan baik ikan kembung akan cepat tengik. Kedua ikan tersebut dalam segi kadar protein memang tidak berbeda jauh, namun harga jual ikan kembung lebih rendah dibanding ikan tenggiri. Artinya, meskipun dengan harga lebih rendah, masyarakat tetap bisa mendapatkan bahan makanan tinggi protein dan lebih bernutrisi.

Berdasarkan Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) kandungan air yang terdapat pada ikan tenggiri dan ikan kembung masing-masing sebesar 73,90% dan 76,00%. Menurut Winarno (2004) kandungan air yang terdapat pada bahan makanan berperan dalam pembentukan tekstur selama proses pemanasan. Bahan makanan dengan kadar air tinggi jika digoreng maka kandungan air dalam bahan

makanan akan menguap dan menciptakan pori-pori didalam strukturnya, sehingga akan menghasilkan tekstur yang lebih renyah. Namun, karena tingginya kadar air tersebut proses pemanasan akan memakan waktu yang lama. Sementara itu kandungan air yang lebih sedikit akan membuat makanan menjadi terlalu keras atau kurang renyah, namun proses pemanasannya akan lebih singkat karena air dalam bahan makanan akan lebih cepat menguap.

Berdasarkan pemaparan di atas, maka diperlukan perbandingan penggunaan ikan kembung dan ikan tenggiri guna menentukan formulasi yang tepat untuk menghasilkan produk getas Bangka yang terbaik. Pada 100 gram getas Bangka mengandung 550 kkal energi, 30 gram lemak, 60 gram karbohidrat dan 5 gram protein (*FatSecret Indonesia*, 2025) dengan penggunaan ikan kembung sebagai perbandingan pada getas Bangka diharapkan dapat meningkatkan kandungan protein mengingat kandungan protein yang terkandung dalam ikan kembung cukup tinggi.

Pemanfaatan ikan kembung dalam pengolahan sudah banyak dilakukan, baik diolah secara utuh maupun dijadikan tepung yang umur simpannya dapat lebih lama. Salah satu contoh pemanfaatan ikan kembung yaitu penelitian yang menggunakan ikan kembung pada pembuatan camilan stik yang dilakukan oleh Siswati, dkk. dengan hasil stik ikan kembung utuh paling disukai dari aspek warna, rasa, dan *overall*. Sedangkan, stik daging ikan unggul dalam aspek tekstur, sementara stik tulang ikan lebih banyak disukai dalam aspek aroma. Penelitian lain yang menggunakan ikan kembung yaitu ikan kembung yang dijadikan tepung pada pembuatan biskuit dengan hasil substitusi tepung ikan kembung pada angka 5% yang paling banyak disukai pada aspek warna, rasa, aroma dan keseluruhan. Ilmi (2017) melakukan penelitian pembuatan kerupuk tapioka dengan substitusi tepung ikan kembung dengan hasil substitusi sebanyak 11,5% yang dapat diterima oleh panelis dengan penilaian warna kuning, aroma agak amis, rasa agak gurih dan tekstur agak renyah. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Tauhid (2024), menyatakan bahwa makanan yang mengandung ikan kembung berpotensi menambah kadar protein yang ada pada makanan tersebut.

Penggunaan ikan kembung pada produk makanan diharapkan dapat menjadi alternatif makanan sehat dan ekonomis mengingat kandungan gizinya yang tinggi.

Oleh karena itu, penelitian kali ini akan menggunakan perbandingan ikan kembung dan ikan tenggiri pada pembuatan getas Bangka. Perbandingan ikan kembung dan ikan tenggiri ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kandungan protein dan daya terima produk pada aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Tingkat konsumsi ikan pada masyarakat Indonesia masih rendah.
2. Usaha meningkatkan minat konsumsi ikan dengan membuat camilan berbahan dasar ikan.
3. Perbandingan ikan kembung dan ikan tenggiri pada formula pembuatan getas Bangka.
4. Pengaruh perbandingan ikan kembung dan ikan tenggiri pada kandungan protein getas Bangka.
5. Perbandingan penggunaan ikan kembung dan ikan tenggiri terhadap daya terima getas Bangka.

1.3 Pembatasan Penelitian

Berdasarkan pada identifikasi masalah yang diuraikan sebelumnya, maka penelitian ini dibatasi pada permasalahan pengaruh perbandingan ikan kembung dan ikan tenggiri dengan persentase yang berbeda terhadap kandungan protein dan daya terima konsumen pada aspek warna, aroma, rasa dan tekstur kerenyahan.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dijelaskan sebelumnya, maka dalam penelitian ini masalah yang dapat dirumuskan yaitu apakah terdapat pengaruh perbandingan ikan pada pembuatan getas Bangka terhadap kandungan protein dan daya terima konsumen?.

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh dari perbandingan ikan kembung dan ikan tenggiri pada pembuatan getas Bangka terhadap kandungan protein dan daya terima konsumen pada aspek warna, aroma, rasa dan tekstur kerenyahan.

1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1.6.1 Bagi Program Studi

- a. Menyediakan sumber informasi tambahan bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga untuk mendukung penelitian dan pengembangan ilmu pengetahuan pada mata kuliah Makanan Nusantara.
- b. Meningkatkan partisipasi serta keterlibatan mahasiswa dalam mempelajari dan mengembangkan pengetahuan tentang keanekaragaman bahan dan panganan lokal.

1.6.2 Bagi Mahasiswa

- a. Sebagai bahan literasi dalam membantu memahami topik penelitian.
- b. Memberikan panduan bagi mahasiswa dalam menyusun laporan dan artikel ilmiah.
- c. Memberikan kontribusi yang berarti dalam meningkatkan pemahaman dan kesadaran bagi pihak yang membutuhkan.

1.6.3 Bagi Masyarakat

- a. Memberikan kontribusi pada pengembangan produk getas Bangka yang inovatif dan ekonomis melalui referensi yang diberikan.
- b. Menjadi referensi bagi pengembangan produk getas Bangka.