

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara maritim terdiri dari ribuan pulau yang tersebar di antara Samudra Pasifik dan Hindia dimana produksi ikan melimpah serta banyaknya masyarakat yang mengonsumsi ikan hal tersebut disebabkan oleh meningkatnya kesadaran akan pentingnya mengonsumsi ikan dan didorong oleh program Gemar Makan Ikan yang dipopulerkan oleh KKP (Kementerian Kelautan dan Perikanan). Berdasarkan Kementerian Kelautan dan Perikanan RI jumlah konsumsi ikan di Indonesia mencapai 56,48 kg/kapita per Oktober 2023 yang dimana rata-rata konsumsi ikan di dunia diperkirakan hanya mencapai 20,4 kg pada dekade ini. Salah satu jenis ikan yang sering dikonsumsi yaitu jenis ikan air tawar yang sekarang banyak dibudidayakan di masyarakat, faktor yang mendorong yaitu permintaan konsumsi, ekonomi, lahan yang luas serta adanya dukungan dari pemerintah.

Berdasarkan Badan Pusat Statistik produksi ikan air tawar pada tahun 2023 ikan lele sebanyak 90.527 ton yang mana lebih banyak dibandingkan dengan jenis ikan air tawar lainnya, seperti ikan mas 11.389 ton, ikan nila 12.782 ton, dan mujair 70 ton. Ikan lele menjadi pilihan konsumsi sebagian masyarakat Indonesia karena selain populer dan mudah didapatkan di kalangan masyarakat, juga terkenal karena harganya yang terjangkau sekitar Rp. 25.000 per 1 kg. Selain itu ikan lele juga kaya akan asam amino (leusin dan lisin) dan merupakan sumber protein yang baik untuk tubuh yaitu 12,82%,

3,70% lemak, 2,60% karbohidrat dan 5,59% kalsium (Mubarokah, 2021). Sebagai hasilnya ikan lele cocok jika digunakan untuk pengembangan produk lokal yang dapat menjadikan sebuah terobosan baru menggantikan jenis ikan yang sering digunakan dalam olahan, salah satunya yaitu bakso ikan.

Bakso ikan adalah makanan berbentuk bulat yang terbuat dari daging ikan, serta beberapa bahan tambahan seperti garam, merica, tepung tapioka, dan rempah-rempah lainnya. Makanan ini sangat disukai oleh berbagai kalangan usia karena rasanya yang lezat dan menggugah selera. (Lekahena, 2015). Pada umumnya bahan pembuatan bakso ikan yang digunakan dalam hidangan yaitu ikan laut, contohnya ikan tengiri, ikan kakap yang memiliki harga yang relatif mahal. Bakso ikan menjadi pilihan yang baik bagi mereka yang ingin alternatif sehat dengan lebih sedikit lemak daripada bakso daging sapi.

Kabupaten Semarang merupakan salah satu pusat pertanian jamur kuping khususnya di Kecamatan Jambu, produksi jamur kuping di Jawa Tengah 499.229 m² pada Tahun 2022 (BPS Hortikultura, 2022). Sebagai tambahan atau bahan pelengkap dalam suatu olahan dapat menjadikan suatu kreasi baru untuk memperoleh minat dari konsumen dan menjadikan kandungan gizi yang terkandung dalam suatu produk dapat meningkat. Salah satu bahan yang dapat dijadikan sebagai bahan tambahan dalam suatu olahan bakso ikan lele yaitu jamur kuping. Jamur merupakan bahan makanan yang memiliki bentuk mirip kuping dan biasanya memiliki tekstur yang kenyal, jamur kuping dapat ditemukan baik di alam liar maupun dibudidayakan secara

komersial. Menurut Kemenkes RI (2018) Jamur kuping memiliki kandungan protein sebesar 16,0 g per 100 gram dan serat sebesar 46,5 g per 100 gram.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat dirumuskan suatu permasalahan adalah “Bagaimana tingkat kesukaan dan kandungan gizi bakso ikan lele (*Clariidae*) dengan penambahan jamur kuping (*Auricularia auricula-judae*)?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan gizi bakso ikan lele (*Clariidae*) dengan penambahan jamur kuping (*Auricularia auricula-judae*).

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat kesukaan bakso ikan lele (*Clariidae*) dengan penambahan jamur kuping (*Auricularia auricula-judae*)
- b. Mengetahui kandungan gizi bakso ikan lele (*Clariidae*) dengan penambahan jamur kuping (*Auricularia auricula-judae*)

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan wawasan peneliti terhadap tingkat kesukaan bakso ikan lele (*Clariidae*) dengan penambahan jamur kuping (*Auricularia auricula-judae*).

2. Bagi Masyarakat

Penelitian ini bermanfaat untuk mensosialisasikan produk bakso ikan lele (*Clariidae*) dengan penambahan jamur kuping (*Auricularia auricula-judae*) sebagai pengembangan produk pangan yang disukai semua kalangan masyarakat.

3. Bagi Institusi

Sebagai bahan tambahan informasi dan pengetahuan bagi mahasiswa dalam melakukan penelitian selanjutnya.