

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kuliner kini tidak sebatas komoditas utama yang sangat dibutuhkan manusia, tapi kini di beberapa kalangan sudah menjadi trend hingga gaya hidup, dan itu artinya kuliner sangat bisa diterima di seluruh kalangan masyarakat, dari anak-anak hingga orang tua.

Tidak hanya makanan, minuman juga sama berkembangnya dengan makanan, banyak sekali inovasi-inovasi baru yang bermunculan. Para pelaku bisnis kuliner tentunya saling berlomba-lomba untuk menciptakan olahan makanan dan minuman yang menarik, tidak hanya tampilan saja yang mereka tonjolkan namun hingga khasiat dari bahan yang diolah juga tidak ditinggalkan, salah satu contoh makanan yang sangat digemari banyak kalangan adalah bakso, makanan cocok untuk selingan diantara makanan sehari-hari.

Bakso, selain rasanya yang enak juga harga yang ekonomis membuat olahan ini sangat laku di pasaran, selain dijual secara langsung bakso juga dijual dengan kemasan atau sering kita dengar dengan istilah bakso *frozen*, dimana dengan dijual menggunakan kemasan bakso akan bisa tahan lebih lama tentunya dengan cara disimpan di *freezer*. Kini macam bakso juga banyak mulai ada yang dicampur sayuran, keju, telur ayam hingga bakso yang berukuran sangat besar, di Indonesia bakso banyak dibuat dari daging sapi,

ayam dan ikan, pada kesempatan ini penulis melihat potensi di bagian bakso yang menggunakan daging ikan, karena selain harga dagingnya lebih murah dari daging sapi tentunya ada khasiat yang bisa diambil dari daging ikan tersebut.

Tabel 1.1 Kandungan zat gizi ikan gabus tiap 100 gram ikan gabus segar
Kandungan Zat Gizi Satuan Jumlah

Jenis	Berat	Satuan
Energi	74,00	kcal
Protein	25,20	g
Lemak	1,70	g
Karbohidrat	0,00	g
Kalsium	62,00	mg
Fosfor	176,00	mg
Fe	0,90	mg
Vit A	150	SI
Vit B1	0,04	mg
Vit C	0,0	mg

Sumber : Daftar Komposisi Bahan Makanan, 2005

Salah satu ikan yang dipilih adalah ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*) atau dimasyarakat ada yang menyebutnya ikan kuthuk, ikan tersebut termasuk dalam kategori ikan predator, di alam pun tidak begitu sulit untuk mencari ikan ini, bahkan bisa juga dibudidayakan, tidak seperti ikan laut yang jika cuaca buruk maka para nelayan cukup sulit untuk membawa hasil tangkapan yang menyebabkan harga akan naik dan terjadi kelangkaan. Harga ikan gabus dipasar relatif lebih murah dibanding ikan laut, minimnya informasi dikalangan masyarakat tentang kandungan albumin yang dikandung ikan gabus dan sedikit olahan makanan yang menggunakan ikan gabus membuat ikan ini kurang digemari masyarakat, albumin sendiri bermanfaat untuk menyembuhkan penderita hipoalbumin (kekurangan albumin) dan luka robek

pada kulit termasuk untuk mempercepat luka pasca operasi, padahal kandungan albumin yang dikandung ikan gabus cukup besar.

Untuk menambah variasi olahan dari ikan gabus, maka penulis akan membuat bakso dengan menggunakan ikan gabus. Hal ini karena kurangnya variasi masakan dengan menggunakan ikan tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah agar ikan gabus yang mempunyai manfaat tinggi diminati oleh masyarakat, serta meningkatkan ekonomi para pencari, pembudidaya, dan penjual ikan gabus yang ada.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang di atas maka dirumuskan sebagai berikut:

Bagaimanakah tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso ikan gabus yang meliputi warna, aroma, tekstur, kekenyalan, dan rasa?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian eksperimen tersebut adalah:

untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso ikan gabus yang meliputi warna, aroma, tekstur, kekenyalan, dan rasa.

Manfaat yang diperoleh dari penelitian tentang pembuatan bakso ikan gabus adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Dapat digunakan sebagai alternative produk untuk objek wirausaha.
 - b. Dapat digunakan sebagai bahan wacana bagi penelitian lebih lanjut tentang variasi bakso ikan gabus sebagai bahan pangan yang mempunyai cita rasa dan khasiat yang tinggi.

c. Dapat meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam membuat olahan bakso menggunakan daging ikan gabus.

2. Bagi Lembaga

Dapat digunakan sebagai bahan pembandingan untuk penelitian lebih lanjut tentang variasi bakso ikan gabus sebagai bahan pangan yang mempunyai cita rasa dan khasiat yang tinggi.

3. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan wawasan kepada masyarakat tentang variasi olahan bakso ikan serta dapat digunakan sebagai bahan acuan pada penelitian dan penyuluhan di masyarakat.