

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dari sudut pandang makanan dan gizi, tulang ikan adalah sumber utama kalsium, fosfor, dan karbonat, sehingga limbah tulang ikan dapat digunakan untuk membuat tepung tulang ikan yang kaya kalsium. Tulang ikan mengandung garam mineral seperti kalsium fosfat dan kreatin fosfat dalam jumlah besar, yang dapat membantu meningkatkan nutrisi produk pangan (Maulida, 2015)

Pengoptimalan tepung tulang ikan gabus menjadi bahan pangan bisa dijadikan referensi. Dikarenakan, tulang ikan gabus memiliki kandungan-kandungan yang dibutuhkan oleh tubuh. Bahan pangan ini bisa juga dijadikan peluang bisnis baru.

Tepung menjadi bahan utama di hidangan pempek. Tepung yang digunakan adalah tepung sagu dan tepung terigu yang telah darilama sudah digunakan. Sementara itu tepung tulang ikan gabus adalah suatu inovasi lanjutan dari limbah tulang ikan gabus.

Pempek merupakan hidangan yang bercitarasakan ikan, yang menjadi salah satu bentuk kearifan lokal di Palembang. Kearifan lokal dilaksanakan secara turun temurun dan selalu mengalami perubahan seiring waktu ke waktu yang perkembangannya diterima oleh setiap generasi. Karena pempek ini sangat digemari masyarakat dari segala lapisan masyarakat, maka penting artinya memberikan suplemen lain berupa tepung tulang ikan ke dalam makanan tersebut untuk memberikan andil terhadap asupan

kalsium ke dalam tubuh (Nopianti, 2015). Olahan Perikanan menghasilkan limbah yang belum dimanfaatkan seperti tulang, ekor, kepala, sisik, dll. Menurut jurnal “Potensi Tiga Jenis Tepung Tulang Ikan Yang Berbeda (Clarias Batrachus (lele), Tilapia Nilotica (nila), Dan Channa Striata (Gabus)) Sebagai Bahan Anti-Penuaan Dalam Produk Pangan. (Susanto, 2020)” Dapat disimpulkan bahwa tulang ikan yang paling berpotensi adalah tulang ikan gabus (Channa Striata) dikarenakan memiliki lebih banyak kolagen dan kalsium yang diperlukan. Dikarenakan oleh itu penulis memilih ikan gabus untuk dijadikan bahan penelitian kali ini.

Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui potensial yang bisa didapat di limbah ini. Dalam kesimpulannya penulis memiliki minat untuk meneliti penambahan tepung tulang ikan gabus pada pembuatan pempek

1.2. Pertanyaan Penelitian

Sebagaimana yang dijelaskan pada bagian latar belakang diatas, adapun berbagai pertanyaan penelitian dalam penelitian ini antara lain, yaitu :

1. Bagaimana standar resep yang tepat untuk pembuatan produk Pempek dengan memanfaatkan tepung tulang ikan gabus?
2. Seberapa efektif pemanfaatan tulang ikan gabus dalam meningkatkan nilai tambah dalam biaya dan keberlanjutan dalam pembuatan hidangan pempek Palembang?
3. Bagaimana pengaruh pemanfaatan tulang ikan gabus terhadap karakteristik sensoris (rasa, tekstur, aroma) pempek yang dihasilkan?
4. Seberapa besar tingkat penerimaan panelis terhadap pempek Palembang yang menggunakan bahan tambahan dari tulang ikan gabus?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka adapun tujuan-tujuan yang ingin penulis capai dalam penelitian kali ini yaitu :

1. Mengaplikasikan resep yang tepat untuk Pempek dengan memanfaatkan tepung tulang ikan gabus
2. Mengetahui tanggapan panelis mengenai karakteristik sensoris terhadap Pempek dengan memanfaatkan tepung tulang ikan gabus
3. Mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap Pempek dengan memanfaatkan tepung tulang ikan gabus

1.4. Penelitian

Adapun cara-cara yang dilakukan oleh peneliti dalam proses mengumpulkan data beserta informasi terkait penelitian percobaan yang akan peneliti lakukan, yaitu :

1.4.1 Metode eksperimen

Peneliti menggunakan metode penelitian eksperimen untuk melaksanakan tugas akhir. Metode eksperimental digunakan untuk menemukan efek dari perlakuan tertentu pada efek lain dalam kondisi yang terkendali (Sugiyono, 2017).

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan pengamatan berdasarkan atribut, seperti tampilan, tekstur, rasa, dan aroma. Selanjutnya, dibandingkan dengan kelompok kontrol, terdiri dari: Hidangan Pempek Palembang yang ditambahkan limbah tulang ikan Gabus serta hidangan Pempek yang tidak menggunakan daging ikan.

1.4.2 Teknik Pengumpulan Data

Dalam melakukan metode penelitian eksperimen atau percobaan ini, peneliti mengumpulkan berbagai informasi, fakta-fakta dan juga data dari beragam sumber sebagai berikut:

1.4.2.1. Observasi

Observasi adalah kegiatan yang melibatkan indra seperti penglihatan, perasa, pendengaran, sentuhan, dan cita rasa. Para panelis mengevaluasi produk yang akan diperiksanya.

1.4.2.2. Kuesioner

Kuesioner merupakan salah satu alat untuk mengumpulkan data menggunakan survei yang bertujuan untuk meraih opini dari responden yang dipilih. Menurut (Sugiyono, 2017) Kuesioner adalah teknik pengumpulan data yang memberikan pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada panelis untuk mendapatkan jawaban. Kuesioner ini berisi pertanyaan yang diantaranya mencakup tekstur, aroma, penampilan produk, dan cita rasa.

1.4.2.3. Studi Pustaka

Studi pustaka adalah metode pengumpulan data dengan cara memahami teori-teori yang sudah ada semisal jurnal yang dituliskan dengan judul **”Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*) Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tortilla Jagung”** (Rosidah, 2022), **dan teori lain-lain**. Material untuk mendukung proposal dan hipotesisnya, literatur yang dikumpulkan

dari berbagai referensi tersebut dianalisis terlebih dahulu secara kritis.

1.4.2.4. Panelis

Uji sensori memungkinkan sekelompok orang menggunakan teknik pengujian sensori tertentu untuk menilai kualitas objek yang diuji. Ini membuat ujian sensori sangat penting. Sebelum pengujian sensori dimulai, Sebelum memulai pengujian, panelis harus diberikan penjelasan secara lisan atau tertulis, serta contoh uji yang akan diberikan. Selain itu, setiap orang dapat berpartisipasi sebagai panelis asalkan mereka tertarik dengan uji sensoris, mampu menyediakan waktu khusus untuk penilaian, memiliki kepekaan yang diperlukan, dan memiliki keterampilan khusus untuk berpartisipasi dalam jenis panelis tertentu. Selain itu, mereka akan menerima form yang berisi arahan dan jawaban untuk penilaian.

1.4.2.5. Panelis ahli

Panelis ahli merupakan golongan masyarakat yang telah memiliki *experience* selama bertahun-tahun dalam membuat produk yang akan diuji dan memiliki sensitivitas yang tinggi dalam mengukur dan menilai sifat sifat karakteristik, dalam hal ini adalah Pempek Palembang. Panelis ahli yang akan diminta untuk mengisi kuesioner adalah panelis ahli yang berpengalaman dalam bidang pembuatan Pempek Palembang.

1.4.2.6. Panelis Konsumen

Panelis konsumen adalah sekelompok orang yang bertugas untuk menilai dan memberikan tanggapan kepada produk yang diuji. Panelis konsumen terdiri dari 30 orang yang memiliki pengalaman untuk mencicipi pempek. Pengambilan data dilakukan kepada konsumen Pempek Palembang untuk mencoba hasil eksperimen. Dan berharap bisa mendapat *feedback* yang dapat diteliti lebih lanjut

1.5 Lokasi Dan Waktu Penelitian

1.5.2 Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian dalam penulisan Tugas Akhir ini yaitu adalah di rumah pribadi Penulis yang berlokasi pada Jalan Cisokan Baru No.1, Cihaurgeulis, Cibeunying Kaler, Kota Bandung 40122, Jawa Barat, Indonesia.

1.5.3 Waktu Penelitian

Proses penelitian dan pra-eksperimen pembuatan Pempek Palembang yang ditambahkan Tepung Tulang Ikan Gabus ini dilaksanakan dari bulan April hingga bulan Juli 2024