

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang memiliki kekayaan hasil laut melimpah terutama pada sektor perikanan. Pemanfaatan hasil laut menjadi sebuah produk perikanan yang memiliki keunggulan sehingga diekspor ke berbagai negara (Ali Mursit, 2022). Salah satu produk perikanan ini menggunakan ikan sebagai bahan utama dalam proses pembuatan produk komersial yang diperjual belikan dipasaran. Hasil produk komersial yang banyak beredar dipasaran salah satunya rolade. Rolade merupakan jenis produk olahan dihasilkan dari campuran daging dengan tepung, pati dan bumbu rempah sebagai penguat rasa dan dibungkus dengan telur dadar pada lapisan luarnya. Menurut Badan Standarisasi Nasional rolade adalah produk pangan bergizi yang terbuat dari daging giling, kemudian digulung telur dadar pada lapisan luarnya, tanpa bahan tambahan lain, lalu dimasak dan dihidangkan dalam bentuk irisan atau utuh ataupun dijadikan *frozen food* (Badan Standarisasi Nasional, 2018).

Sekarang ini banyak produk komersial rolade ikan tanpa adanya penambahan sayuran. Berdasarkan studi pendahuluan yang telah dilakukan bahwa kelemahan rolade produk komersial tidak menggunakan campuran sayuran, kandungan nutrisinya sebagian besar terdiri dari lemak dan protein, sehingga penelitian ini memerlukan adanya upaya untuk pengembangan produk rolade ikan yang padat zat gizi, dan menyehatkan salah satunya penggunaan ikan bandeng sebagai bahan utama dengan penambahan sayuran yaitu wortel sebagai bahan tambahan dalam pembuatan rolade berbasis ikan bandeng dan sayuran.

Wortel adalah sayuran yang sering dikonsumsi oleh masyarakat sebagai bahan utama dalam pembuatan sup ataupun sayuran lainnya. Wortel tinggi kandungan vitamin A dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh (Anonim, 2009). Kandungan vitamin A pada wortel yang sangat tinggi berguna untuk kesehatan mata, selain itu kandungan beta karoten pada wortel berfungsi untuk menangkal radikal bebas yang menyebabkan munculnya penyakit berbahaya seperti kanker, sehingga

dianjurkan untuk dikonsumsi terutama anak-anak maupun dewasa (Lidyawati *et al.*, 2013).

Ikan adalah sumber bahan makanan dan jenis protein hewani yang dianjurkan untuk dikonsumsi sehari-hari karena dapat memenuhi kebutuhan asam amino. Selain itu, ikan juga dijadikan sebagai produk unggulan yang memiliki kandungan protein tinggi dibandingkan produk olahan dari protein nabati (Eri *et al.*, 2021). Penggunaan daging ikan bandeng sebagai bahan utama dalam pembuatan rolade ini, karena daya terima ikan bandeng pada semua kalangan mulai dari anak-anak, remaja, dewasa dan lansia sangatlah rendah dikarenakan ikan bandeng mempunyai tulang (duri) yang banyak. Ikan bandeng memiliki tulang (duri) yang banyak pada dagingnya, sehingga masyarakat kurang menyukai ikan bandeng. Tulang-tulang halus (duri) ikan bandeng sangat mengganggu saat dikonsumsi. Jumlah duri ikan bandeng dibagian dada ada 12 pasang duri pendek, bagian punggung ada 42 pasang duri bercabang yang menempel dalam daging didekat permukaan kulit luar, bagian rongga perut terdapat 16 pasang duri, dan bagian perut didekat ekor terdapat 12 pasang duri kecil. Diketahui bahwa ikan bandeng memiliki banyak tulang (duri) dalam penelitian ini ikan bandeng akan diubah menjadi produk rolade yang dapat dikonsumsi langsung (Umam *et al.*, 2021). Selain itu, penambahan sayuran yaitu wortel memberikan tampilan produk yang menarik dan menambah nilai gizi dari produk rolade ikan bandeng yang dapat diterima oleh masyarakat.

Sehingga adanya produk yang praktis ini, semua kalangan menjadi bisa mengonsumsi ikan tanpa khawatir tertelan duri, produk inovasi ini padat gizi, rendah natrium, bertekstur lunak dan berbahan utama ikan yang diolah menjadi rolade dengan memilih ikan bandeng sebagai bahan utamanya. Ikan bandeng memiliki kandungan vitamin B12, asam folat, asam lemak tak jenuh berupa omega 3 (EPA dan DHA) bahkan kandungan omega 3 ini dapat menjadi pengganti ikan salmon, serta rasa daging yang gurih dan enak sehingga sangat cocok digunakan untuk membuat rolade (Ali Mursit, 2022). Rolade ikan bandeng sebagai produk pangan untuk semua kalangan yang dapat digunakan sebagai alternatif *frozen food*. Selain itu dapat juga dikembangkan sebagai menu makanan untuk keluarga yang praktis.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalahnya sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi rolade ikan bandeng yang mempunyai kandungan protein paling tinggi?
2. Bagaimana daya terima rolade ikan bandeng?

1.3 Tujuan Penelitian

1) Tujuan umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi rolade ikan bandeng yang mempunyai kandungan protein paling tinggi dan uji daya terimanya.

2) Tujuan khusus

- a. Membuat formulasi rolade ikan bandeng dengan 3 variasi substitusi.
- b. Mengetahui daya terima rolade.
- c. Mengetahui kandungan protein rolade ikan bandeng.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat bagi Peneliti

Untuk menambah wawasan dan keterampilan sebagai calon sarjana gizi dengan cara mengaplikasikan mata kuliah yang telah diampu sehingga menghasilkan inovasi produk pangan yang memiliki manfaat untuk semua kalangan.

1.4.2 Manfaat bagi Universitas

Diharapkan dapat memberikan masukan informasi bagi instansi dan peneliti-peneliti berikutnya di bidang kesehatan dan pangan gizi, khususnya untuk memanfaatkan hasil perikanan menjadi rolade sebagai alternatif pangan bergizi.

1.4.3 Manfaat bagi Masyarakat

Diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dibidang kesehatan dan pangan gizi dengan menciptakan jenis makanan yang mengandung zat gizi baik bagi semua kalangan serta dapat diproduksi oleh masyarakat sendiri.

1.5 Keaslian Penelitian

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian

No	Penulis dan Tahun	Judul	Persamaan	Perbedaan	Hasil penelitian
1.	Anggadiotama, Ita. 2023.	Inovasi Rolade Ikan Patin (Pangasius sp.) Dengan Kulit Berbahan Daun Singkong Dan Agar-agar	Persamaan penelitian Anggadiotama dengan penelitian saya yaitu jenis eksperimen, penggunaan ikan dalam pembuatan rolade, dilakukan uji organoleptik, uji proksimat, dan analisis data hasil dengan uji one way anova.	Penelitian Anggadiotama menggunakan formulasi daun singkong dan agar-agar. Penelitian saya menggunakan formulasi ikan bandeng tanpa tambahan daun singkong dan agar-agar.	Rolade ikan patin menggunakan kulit berbahan agar-agar dan daun singkong menghasilkan produk dengan perbandingan jumlah daun singkong 80 gram dan agar-agar 6 gram.

2.	Masitoh, Siti. 2020.	Pengembangan EELROLADE (Rolade Belut) Berbahan Dasar Belut Sebagai Produk Inovasi Olahan Ikan	Persamaan penelitian Masitoh dengan penelitian saya yaitu pembuatan rolade berbahan dasar ikan, penelitian secara kuantitatif dan dilakukan uji organoleptik sebagai daya terima produk.	Penelitian menggunakan penelitian jenis Research and Development (R&D) dengan konsep 4D (define, design, develop, dan disseminate). Penelitian saya menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL)	Masitoh Metode Research and Development (R&D) dengan konsep 4D (define, develop, dan disseminate). Penelitian saya menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL)	Penelitian bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan pada produk acuan maupun produk pengembangan dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap warna, rasa, dan aroma maupun tekstur.	diketahui
----	-------------------------	--	--	---	--	---	-----------

-
3. Dinda, Al Studi Penerimaan Persamaan penelitian Dinda Penelitian Dinda Penelitian perlakuan Husna. 2020. Konsumen Terhadap dengan penelitian saya yaitu menggunakan variabel terbaik adalah ril dengan Rolade Ikan Nila pembuatan rolade berbahan terikat penambahan tepung penambahan 50 gram (Oreochromis niloticus) dasar ikan. Menggunakan sagu. Penelitian saya tepung sagu untuk uji Dengan metode eksperimental, dan menggunakan variabel organoleptik, dengan Penambahan Tepung rancangan acak lengkap terikat uji proksimat penilaian rupa (7,40), Sagu (Metroxylon (RAL), melakukan uji (kandungan gizi), uji aroma (7,32), rasa (7,50), sago rottb) proksimat, uji organoleptik. hedonik (daya terima), uji dan tekstur (7,54). Nilai analisis proksimat yaitu kadar air (56,65%), kadar abu (2,34%), kadar lemak (6,94), kadar protein (11,56) dan kadar karbohidrat (13,57 %). Hasil proksimat sesuai dengan standar mutu SNI.

4. Minantyo, H.,Purnomo. 2019.	Peningkatan Gizi dan Organoleptik Ikan Indonesia Penambahan (Moringa Lam)	Mutu Sifat Bakso Bandeng dengan Kelor Oleifera	Persamaan penelitian saya yaitu penggunaan ikan bandeng sebagai produk olahan bakso. Menggunakan metode eksperimental, melakukan uji organoleptik, uji proksimat.	<p>penelitian menggunakan ikan sebagai produk olahan bakso. Menggunakan metode eksperimental, melakukan uji organoleptik, uji proksimat.</p> <p>Penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK), variabel terikat, penambahan kelor (Moringa oleifera Lam).</p> <p>Penelitian saya menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), variabel terikat uji proksimat (kandungan gizi), uji hedonik (daya terima), uji organoleptik.</p>	<p>Minantyo Hasil perlakuan yang ditambahkan daun kelor segar dan daun kelor rebus serta konsentrasi yang ditambahkan tidak berbeda nyata ($P>0,05$) dalam penerimaan keseluruhan bakso ikan bandeng. Secara keseluruhan panelis masih lebih menyukai bakso bandeng asli.</p>
--------------------------------	---	--	---	---	---

5. Hamzah, Elisa. 2021.	Milkfish Formulation Carrot and Sweet Corn Modification Towards Nutritional Status Enhancement for Underweight.	Nugget With Hamzah saya yaitu bandeng sebagai olahan nugget.	Persamaan dengan penelitian saya yaitu penggunaan ikan sebagai produk olahan nugget.	penelitian menggunakan ikan sebagai produk olahan nugget.	Penelitian menggunakan desain one group pre and post test dan analisis data menggunakan uji T berpasangan. Penelitian saya menggunakan metode eksperimental, rancangan acak lengkap (RAL) dan analisis data menggunakan One Way Anova dilanjutkan uji Tukey.	Hamzah penelitian semu dengan pre and post test dan analisis data menggunakan uji T berpasangan. Penelitian saya menggunakan metode eksperimental, rancangan acak lengkap (RAL) dan analisis data menggunakan One Way Anova dilanjutkan uji Tukey.	Hasil penelitian rata-rata terjadi peningkatan berat badan setelah memberikan bandeng dengan berat 800 gram dapat meningkatkan status gizi dengan nilai Z-score Berat Badan /Umur -1,95. Nugget bandeng modifikasi wortel dan jagung manis yang diberikan meberikan pengaruh untuk meningkatkan status gizi balita gizi kurang
-------------------------	---	--	--	---	--	--	--
