

I PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan mengenai : (1) Latar Belakang, (2) Identifikasi Masalah, (3) Maksud dan Tujuan Penelitian, (4) Manfaat Penelitian, (5) Kerangka Pemikiran,(6) Hipotesis Penelitian, dan (7) Tempat dan Waktu Penelitian.

1.1.Latar belakang

Ikan patin merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang jumlahnya sangat melimpah di Indonesia. Ikan patin mengandung protein sebanyak 16,08% dan kandungan lemaknya 5,75% Bila dilihat dari kandungan komposisi protein dan lemaknya, ikan patin tergolong ikan berprotein tinggi dan berlemak sedang (Rika 2002) *di dalam* Aldila (2015).

Pada tahun 2006 produksi ikan patin mencapai 31.490 ton pertahun dan pada tahun 2012 mengalami peningkatan menjadi 651.000 ton pertahun (KKP, 2013). Tingginya produksi ikan patin dan kurangnya tingkat konsumsi ikan patin di masyarakat menjadi peluang untuk pemanfaatan ikan patin yang lebih luas.

Tempe merupakan produk pangan tradisional Indonesia yang cukup tinggi nilai gizinya yang banyak diproduksi para pengrajin. Tempe merupakan hasil fermentasi biji kedelai yang direbus oleh kapang *Rhizopus*. Produk pangan ini merupakan salah satu bahan pangan yang kandungan gizinya patut diperhitungkan (Arbianto,1977).

Para ahli membuktikan melalui penelitian dan pengujian bahwa tempe sebenarnya merupakan emas berharga dalam dunia produksi pangan, bahkan dunia mengakui

bahwa tempe merupakan makanan asli Indonesia. Potensi dan manfaatnya sangat besar untuk mencukupi kebutuhan bahan makanan bermenu bagi masyarakat (Astuti, 1996).

Standar kebutuhan protein di Indonesia sebesar 45 gram per hari. Dalam 100 gram tempe terkandung 19 gram protein. mengkonsumsi tempe 300 gram per hari maka kebutuhan protein anda sudah terpenuhi karena kandungan gizi tempe mampu bersaing dengan sumber protein yang berasal dari bahan makanan lain, seperti daging, telur, dan ikan (Mardiah,1992)

Dalam upaya penganekaragaman makanan yang bergizi serta mempertahankan daya simpan ikan serta meningkatkan nilai ekonomis tempe, maka penelitian ini akan dicoba pembuatan dendeng giling tempe dengan penambahan ikan patin dan tepung tapioka sebagai bahan pengikat.

Dendeng giling adalah suatu produk daging giling yang merupakan emulsi minyak dalam air. Untuk mempertahankan bentuk emulsi tersebut, maka perlu ditambahkan bahan pengisi. Jenis bahan pengisi yang biasanya digunakan pada pembuatan dendeng adalah tepung berpati. Bahan pengisi digunakan untuk memperbaiki stabilitas emulsi, berfungsi juga untuk memperbaiki flavor, meningkatkan daya ikat air sehingga membentuk tekstur yang padat dan kompak, mengurangi pengertan pada saat pemasakan, dan meningkatkan karakteristik produk. Bahan pengisi yang biasa digunakan adalah tepung terigu, maizena, sagu dan tapioka (Rulianti, 2009).

Tepung tapioka banyak digunakan karena selain harganya murah juga mudah didapat. tapioka juga mempunyai daya ikat yang tinggi dan dapat membentuk struktur yang kuat, terdiri dari granula-granula pati yang berwarna putih, mengkilat, tidak berbau, dan tidak mempunyai rasa (Widowati, 1987) *di dalam* Sujaya (2008).

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi ikan patin terhadap karakteristik dendeng giling tempe yang dihasilkan?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi tepung tapioka terhadap karakteristik dendeng giling tempe yang dihasilkan?
3. Bagaimana pengaruh interaksi antara konsentrasi daging ikan patin dan konsentrasi tapioka terhadap karakteristik dendeng giling tempe yang dihasilkan?

1.3. Maksud dan tujuan penelitian

Maksud dari penelitian ini adalah untuk memperoleh dendeng giling tempe yang baik juga sebagai upaya diversifikasi produk olahan pangan terutama yang menggunakan bahan baku tempe.

Sedangkan tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan daging ikan patin dan penambahan tapioka terhadap karakteristik dendeng giling tempe yang dihasilkan.

1.4. Manfaat penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan harapan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Sebagai diversifikasi produk pangan olahan tempe sehingga akan memberikan nilai tambah ekonomi.
2. Meningkatkan konsumsi terhadap tempe dan ikan patin yang memiliki kandungan gizi yang besar.
3. Menambah wawasan dan pemahaman khususnya bagi penulis dan umumnya bagi pembaca mengenai tempe.

1.5. Kerangka pemikiran

Tempe merupakan produk pangan hasil fermentasi kedelai (*Glycine Max L Meer*) yang termasuk family *Leguminoceae*, genus *Glycine*, Species *Max*, dengan menggunakan kapang dari genus *Rizopus*. Tempe dibuat dari biji kedelai, dimana jika dibandingkan dengan bahan pangan nabati yang lain, kedelai mempunyai kadar protein yang lebih tinggi, yaitu sekitar 35%-45%. (Steinkraus, 1965).

Fermentasi kedelai menjadi tempe menimbulkan perubahan pada protein, lemak, karbohidrat dan vitamin serta perubahan asam fitat dengan berat molekul tinggi menjadi asam fitat dengan berat molekul rendah yang mengikat zat bersifat larut sehingga absorpsi zat besinya lebih baik. Tempe menjadi lebih mudah dicerna dibandingkan kedelai, dan zat-zat anti gizi dalam kedelai juga telah rusak akibat proses pemanasan dan fermentasi (Hermana, 1985).

Menurut Winarno (1992), tempe segar yang baru jadi, dapat disimpan satu sampai dua hari pada suhu ruang tanpa banyak mengalami pengurangan sifat mutunya, setelah dua hari, tempe akan mengalami proses pembusukan dan tidak dapat dikonsumsi lagi oleh manusia.

Menurut Pradana (2012), penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa perbandingan jantung pisang 60 %, ikan patin 40 %, serta jantung pisang 50 %, ikan patin 50 % menjadi formulasi terbaik untuk produk abon jantung pisang. Menurut Gozali (2007), pada penelitiannya mengenai pengaruh substitusi ikan patin dan suhu pengeringan terhadap karakteristik dendeng giling kulit umbi kayu menunjukkan bahwa perlakuan terbaik dari penelitian utama adalah perlakuan dengan substitusi ikan patin sebanyak 30 %.

Bahan pengisi memiliki daya ikat yang besar, tetapi rendah sifat emulsifikasinya, hal ini disebabkan oleh tingginya kandungan karbohidrat dan rendahnya kandungan protein bahan pengisi yang umum digunakan adalah tepung terigu, tapioka, sagu) (Rulianti 2009).

Tepung tapioka memiliki kandungan serat kasar (pati) yang tinggi serta kadar air yang rendah menyebabkan tepung tapioka mempunyai daya ikat air yang tinggi (Novianita,2002).

Berdasarkan hasil penelitian oleh Tejopranoto (1998), penambahan tepung tapioka terbaik untuk produk sosis secara umum sebanyak 10 %. dan berdasarkan

penelitian Novianita (2002), penambahan tepung tapioka terbaik untuk produk dari nugget ikan tongkol (*Euthynnus affinus*) sebanyak 10 %, Berdasarkan hasil penelitian Handayani (2003), penambahan bahan pengisi terbaik untuk produk dendeng ikan lele dumbo giling yaitu sebanyak 7,5 %, fungsi dari tapioka adalah sebagai bahan pengisi pada pembuatan dendeng yang bertujuan untuk memperbaiki elastisitas produk akhir. Selain itu juga berfungsi untuk membentuk tekstur yang padat.

1.6.Hipotesis penelitian

Berdasarkan kerangka pemikiran di atas, dapat diambil suatu hipotesis bahwa diduga :

1. Konsentrasi daging ikan patin berpengaruh terhadap karakteristik dendeng giling tempe yang dihasilkan.
2. Konsentrasi tepung tapioka berpengaruh terhadap karakteristik dendeng giling tempe yang dihasilkan.
3. Interaksi antara konsentrasi daging ikan patin dan konsentrasi tapioka berpengaruh terhadap karakteristik dendeng giling tempe yang dihasilkan.

1.7.Waktu dan tempat penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Agustus s.d November 2016, bertempat di Laboratorium Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Jalan Dr. Setiabudhi No.193, Bandung.