

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang memiliki keragaman alam, budaya, dan keanekaragaman hayati yang luar biasa, keberagaman tersebut menjadikan Indonesia sebagai salah satu destinasi wisata terpopuler di dunia, dengan ribuan pulau yang menawarkan keindahan alam serta kekayaan budaya yang unik (Fatonah & Suyuti, 2022). Bali, sebagai salah satu provinsi di Indonesia, menjadi salah satu tujuan wisata utama, baik bagi wisatawan lokal maupun mancanegara (Koerniawati, 2022). Pulau Bali tidak hanya dikenal karena keindahan alamnya yang mempesona, seperti pantai, pegunungan, dan sawah yang terasering, tetapi juga karena keberagaman budaya dan tradisi masyarakatnya yang sangat kental, yang terus dijaga dan dilestarikan. Bali yang dijuluki "Pulau Seribu Pura" memiliki keunikan dalam warisan budayanya yang kaya, yang masih tampak dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Bali (Fahrurrozhi & Kurnia, 2024). Keunikan ini menjadikan Bali sebagai pusat pariwisata yang menarik minat wisatawan dari seluruh dunia.

Sektor kelautan dan perikanan juga berperan penting dalam menopang ekonomi khususnya bagi masyarakat yang tinggal di kawasan pesisir (Hasdinar, 2024). Provinsi Bali terdiri dari pulau utama Bali dan beberapa pulau kecil di sekitarnya, termasuk Nusa Penida, Nusa Lembongan, dan Nusa Ceningan. Sumber protein hewani Kabupaten Klungkung berasal dari produksi perikanan, salah satu

pulau kecil yang memiliki potensi besar dalam sektor kelautan dan perikanan adalah Pulau Nusa Lembongan (Antara & Sumarniasih, 2019). Secara administratif, Pulau Nusa Lembongan termasuk dalam wilayah Kabupaten Klungkung, Provinsi Bali (Suja & Budiarta, 2015). Meskipun berukuran kecil, Nusa Lembongan memiliki kekayaan alam yang sangat menjanjikan, terutama di bidang perikanan dan budidaya rumput laut. Salah satu komoditas unggulan dari pulau ini adalah budidaya rumput laut jenis *Eucheuma cottonii*, yang memiliki kualitas dan nilai ekonomi yang cukup tinggi.

Rumput laut *Eucheuma cottonii* menjadi komoditas utama yang dikembangkan oleh masyarakat Nusa Lembongan, terutama karena permintaan yang tinggi di pasar, baik untuk keperluan industri pangan maupun kosmetik (Amaranggana & Wathoni, 2017). Rumput laut jenis ini dikenal dengan kualitasnya yang sangat baik dan memiliki beberapa keunggulan, antara lain perawatan yang tidak terlalu sulit serta harga jual yang cukup stabil. Selain itu, *Eucheuma cottonii* kaya akan kandungan gizi yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti serat, mineral, dan berbagai vitamin penting yang memiliki fungsi fisiologis yang positif untuk tubuh manusia (Mehang & Tega, 2023). Oleh karena itu, sektor budidaya rumput laut ini memiliki peran penting dalam mendukung perekonomian lokal di Nusa Lembongan.

Selain sektor budidaya rumput laut, sektor perikanan di Nusa Lembongan juga tidak kalah penting. Pulau ini memiliki hasil laut yang melimpah, terutama ikan tongkol (*Euthynnus affinis*), yang menjadi salah satu komoditas utama yang ditangkap oleh nelayan setempat. Ikan tongkol merupakan ikan yang termasuk dalam keluarga ikan tuna kecil, dengan tubuh yang ramping dan kaya akan

kandungan gizi seperti protein dan asam lemak omega-3 (Mardiyah et al., 2021). Kandungan gizi yang terdapat pada ikan tongkol sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh, khususnya dalam meningkatkan daya tahan tubuh dan mendukung proses pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh. Meskipun ikan tongkol memiliki kandungan gizi yang tinggi, hasil tangkapan ikan tongkol di Nusa Lembongan umumnya hanya dijual dalam kondisi mentah atau dipanggang, yang mengakibatkan harga jualnya sering mengalami penurunan pada musim panen. Hal ini terjadi karena kurangnya inovasi dalam pengolahan ikan tongkol, yang sebagian besar masih dijual dalam bentuk mentah tanpa adanya proses pengolahan lebih lanjut yang dapat meningkatkan nilai tambah produk.

Pentingnya inovasi dalam pengolahan hasil perikanan dan kelautan semakin terasa, mengingat potensi besar yang dimiliki oleh produk-produk lokal tersebut (Pratama et al., 2022). Salah satu bentuk inovasi yang dapat dikembangkan adalah pengolahan ikan tongkol menjadi produk olahan yang lebih bernilai, seperti bakso ikan tongkol. Bakso ikan merupakan salah satu produk olahan yang sudah dikenal luas di masyarakat Indonesia, meskipun kebanyakan bakso yang ada di pasaran menggunakan bahan baku daging sapi atau ayam (Cahyaningati & Sulistiyati, 2020). Sementara itu, bakso ikan tongkol masih jarang ditemukan di pasaran, padahal ikan tongkol memiliki harga yang lebih terjangkau dan bisa menjadi bahan baku yang sangat potensial. Salah satu cara untuk meningkatkan kualitas bakso ikan tongkol adalah dengan menambahkan *pure* rumput laut *Eucheuma cottonii* ke dalam adonan bakso. Penambahan rumput laut ini memiliki potensi untuk meningkatkan kandungan gizi bakso ikan tongkol, seperti kandungan serat, vitamin, dan mineral, yang semuanya bermanfaat bagi kesehatan tubuh (Pamungkas

et al., 2023). Mehang & Tega (2023) menjelaskan bahwa secara umum 100 gram *Eucheuma cottonii* mengandung 45 kkal, 10 gram karbohidrat, 2 gram protein, dan 1 gram lemak, yang berkontribusi terhadap pemenuhan 14-35% kebutuhan harian serat, 27-80% kebutuhan magnesium, 15-60% kebutuhan kalsium, serta 3-20% kebutuhan harian zat besi. Selain itu, penambahan rumput laut *Eucheuma cottonii* dapat memperbaiki tekstur dan daya simpan produk bakso ikan tongkol, sehingga produk ini tidak hanya lebih sehat, tetapi juga lebih tahan lama dan lebih disukai oleh konsumen.

Meskipun pengolahan ikan tongkol dengan penambahan *pure* rumput laut *Eucheuma cottonii* memiliki potensi yang sangat besar, hingga saat ini masih sangat sedikit penelitian yang mengkaji produk olahan tersebut. Oleh karena itu, penting untuk melakukan penelitian yang lebih mendalam mengenai produk bakso ikan tongkol yang diperkaya dengan rumput laut ini. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kualitas bakso ikan tongkol dengan tambahan *pure* rumput laut *Eucheuma cottonii* dari segi mutu sensori. Dengan demikian, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pengembangan produk olahan berbasis perikanan dan kelautan, serta memberikan wawasan baru dalam meningkatkan perekonomian lokal di Nusa Lembongan, khususnya melalui pemanfaatan sumber daya alam yang melimpah.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini berjudul "Uji Mutu Hedonik Bakso Ikan Tongkol Dengan *Pure* Rumput Laut *Eucheuma Cottonii*". Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pembuatan produk olahan bakso ikan tongkol dengan *pure* rumput laut *Eucheuma cottonii* dan mendeskripsikan kualitas produk bakso ikan tongkol yang diperkaya dengan *pure* rumput laut

Eucheuma cottonii. Diharapkan penelitian ini dapat menjadi dasar yang kuat dalam pengembangan produk olahan berbasis ikan tongkol dan rumput laut, yang tidak hanya bermanfaat dalam meningkatkan nilai tambah produk lokal, tetapi juga memperkaya keragaman kuliner Indonesia.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Pulau Nusa Lembongan memiliki potensi besar dalam sektor perikanan, khususnya budidaya rumput laut *Eucheuma cottonii* dan penangkapan ikan tongkol, namun produk tersebut sebagian besar hanya dijual dalam bentuk segar tanpa pengolahan lebih lanjut.
2. Masih terbatasnya pengetahuan masyarakat terhadap pemanfaatan rumput laut dan ikan tongkol di Pulau Nusa Lembongan.
3. Hasil laut seperti ikan tongkol dan rumput laut belum dimanfaatkan secara maksimal menjadi produk inovatif yang memiliki nilai ekonomi tinggi.
4. Belum ada penelitian yang mengembangkan ikan tongkol menjadi bakso ikan tongkol dengan penambahan *pure* rumput laut *Eucheuma cottonii* sebagai bahan tambahan.
5. Perlu dilakukan uji kualitas bakso ikan tongkol dengan penambahan *pure* rumput laut jenis *Eucheuma cottonii* dilihat dari segi aspek aroma, tekstur, dan rasa.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan uraian masalah diatas, maka penulis mengajukan batasan masalah dalam penelitian ini terfokus bagaimana memanfaatkan sumber daya alam berupa ikan tongkol dan rumput laut menjadi produk makanan inovatif yang bisa menunjang mata pencaharian di Pulau Nusa Lembongan, dalam hal ini produk yang dibuat adalah bakso ikan tongkol dengan penambahan *pure* rumput laut *Eucheuma cottonii*. Agar penelitian ini lebih fokus ke pemanfaatan dari rumput laut *Eucheuma cottonii* dan ikan tongkol, maka penelitian dibatasi hanya sampai uji kualitas pada bakso ikan tongkol dengan penambahan *pure* rumput laut *Eucheuma cottonii* dilihat dari segi aspek yaitu aroma, tekstur, dan rasa.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, identifikasi masalah, dan batasan masalah yang telah dipaparkan, maka dapat diidentifikasi rumusan masalah sebagai berikut.

1. Bagaimana proses pembuatan bakso ikan tongkol dengan penambahan *pure* rumput laut *Eucheuma cottonii*?
2. Bagaimana kualitas bakso ikan tongkol dengan penambahan *pure* rumput laut *Eucheuma cottonii* dilihat dari aspek aroma, tekstur, dan rasa?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini dilaksanakan adalah sebagai berikut.

1. Mendeskripsikan proses pembuatan bakso ikan tongkol dengan penambahan *pure* rumput laut *Eucheuma cottonii*.

2. Mendeskripsikan kualitas bakso ikan tongkol dengan penambahan *pure* rumput laut *Eucheuma cottonii* dilihat dari segi aspek aroma, tekstur, dan rasa.

1.6 Manfaat Hasil Penelitian

Penelitian ini diharapkan mempunyai manfaat teoritis serta praktis. Manfaat dari hasil penelitian ini yaitu:

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan/ menambah wawasan serta pengetahuan bagi peneliti selanjutnya, penelitian ini juga dapat dijadikan referensi dan kajian dalam pemanfaatan dalam pengembangan produk bakso.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi Penulis

Penelitian ini akan mengasah keterampilan bagi penulis terutama dalam mengolah pangan lokal untuk menjadi produk inovatif dalam pemanfaatan hasil mata pencaharian di wilayah pulau Nusa Lembongan.

- b. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sebagai sumber mata pencaharian baru dengan pemanfaatan hasil mata pencaharian di wilayah pulau Nusa Lembongan guna meningkatkan nilai jual serta nilai guna dari produk tersebut.

c. Bagi Peneliti Lain

Dapat memberikan inspirasi baru untuk peneliti selanjutnya bisa menggunakan topik serupa dengan mencari celah dari penelitian sebelumnya yang dapat dikembangkan untuk penelitian lebih lanjut.

