

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kabupaten Gresik, di provinsi Jawa Timur merupakan salah satu kabupaten yang memiliki mata pencaharian pertanian perikanan yang banyak berupa tambak ikan (Wibowo, Wicaksono, 2019). Hasil sumberdaya perikanan tersebut dapat dimanfaatkan untuk masyarakat sebagai sumber protein yang berasal dari hewani. Ikan merupakan salah satu sumber protein baik dengan kandungan gizi yang tinggi. Perikanan yang berupa tambak di desa menjadi potensi sektor perikanan yang baik, salah satunya ikan yang unggul dan sering dikonsumsi masyarakat adalah Ikan Mujair (Restu 2016).

Tambak ikan mujair banyak di budidaya di beberapa daerah lebih tepatnya di Kabupaten Gresik, Kecamatan Dukun khususnya di Desa Madumulyorejo. Peneliti melakukan wawancara dengan salah satu petani, menyatakan bahwa di Desa tersebut banyak memelihara ikan mujair. Banyaknya petani memelihara ikan mujair karena ada kelebihan dari ikan tersebut yaitu ikan mujair lebih jarang terkena penyakit atau hama. Oleh sebab itu, rata-rata petani lebih banyak memelihara ikan mujair. Pemeliharaan tambak ikan mujair dilakukan mengikuti musim selama musim hujan yang artinya dalam setahun sekali selama 6 bulan. Hasil panen ikan mujair yang diperoleh selama 6 bulan bisa mencapai 200 kg-250 kg dengan luas lahan tambak $\frac{1}{4}$ hektar (Saikan, 2023).

Ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) merupakan salah satu hasil perikanan dari penghasil petani tambak yang termasuk ikan air tawar. Berbentuk pipih dan ramping, berwarna abu-abu, coklat atau hitam, bersisik kecil bertipe stenoid, badan vertikal, sirip ekor berwarna merah. Warna ikan ini tergantung pada lingkungan atau habitat tempat tinggalnya (Webb et al., 2007) dalam jurnal (Bunga Ihda Norra et al. 2021). Hasil perikanan ikan mujair ini sangat melimpah sehingga memerlukan beberapa variasi pengolahan. Adanya pemanfaatan dengan pengolahan agar ikan dan hasil perikanan dapat menghasilkan nilai tambah. Ikan mujair

biasanya diolah menjadi makanan seperti ikan goreng, ikan kuah kuning, gulai, ikan asin, ikan asap dan lain sebagainya karena ikan memiliki sumber protein yang tinggi, sehingga banyak masyarakat yang gemar mengkonsumsi ikan mujair.

Ikan mujair memiliki sumber protein pada gizi 100g yaitu air 79,7g, energi 89 kkal, protein 18,7g, lemak 1g, dan karbohidrat 0g (Permatasari and Rahayuni 2013). Dengan tingginya protein yang dimiliki dan ikan mujair lebih dominan diolah menjadi masakan yang monoton seperti pada umumnya, oleh sebab itu ikan mujair bisa dimanfaatkan menjadi olahan sosis. Jika dibandingkan dengan sosis yang umum yang beredar di pasaran saat ini adalah sosis ayam dan sosis daging, namun harganya cukup mahal untuk dijangkau (Sidu, Engelen, and Hasan 2018). Pemanfaatan ikan sebagai bahan baku pembuatan sosis belum dikembangkan oleh masyarakat. Padahal sosis daging olahan lebih banyak mengandung zat pengawet dan lemak jenuh tinggi. Sehingga, dapat membahayakan kesehatan jika dikonsumsi terlalu berlebihan, salah satunya menyebabkan penyakit kolesterol (Erdiansyah, 2006), dalam jurnal (Sidu, Engelen, and Hasan 2018).

Sosis adalah salah satu produk olahan yang digemari oleh masyarakat mulai dari anak kecil hingga orang dewasa. Pada saat ini sosis yang beredar di pasaran adalah sosis yang berasal dari daging ayam, dan daging sapi, dimana pembuatannya dengan cara dilumat halus kemudian dimasukkan ke dalam bungkus plastik sosis. Produk sosis yang berbahan utama dari daging itu dicampurkan dengan adonan tepung, bumbu dan rempah (Purwiyanto dan Sutrisno, 2010) dalam jurnal (Sidu, Engelen, and Hasan 2018). Sosis adalah produk yang siap saji yang dijadikan sebagai camilan. Namun, ada juga yang dicampurkan ke dalam masakan seperti capcay, sosis asam manis, sayur sup, dan sebagainya.

Sosis yang pada umumnya lebih cenderung dengan rasa bahan utama hewani saja, bisa ditambahkan dengan sayuran agar ada perpaduan rasa daging dengan sedikit sayuran. Namun, kecenderungan masyarakat khususnya anak kecil dalam mengkonsumsi sayur jarang disukai. Oleh

sebab itu, disisi lain sebagai inovasi dalam variasi sosis ikan mujair dengan penambahan sayuran agar tetap mengkonsumsi sayuran dengan cara pengolahan lain dan sebagai penambahan warna pada sosis sehingga sosis berwarna hijau. Adapun manfaat dari berinovasi adalah untuk membantu meningkatkan nilai pada suatu produk agar terkesan memiliki manfaat. sedangkan secara garis umum, inovasi adalah suatu cara peningkatan nilai dan kualitas pada suatu produk (Pitriyana et al. 2022).

Dalam penambahan sayuran bisa beraneka ragam jenis yang digunakan baik wortel, sawi, bayam, labu siam, brokoli, dan lain-lain karena semua jenis sayur memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan, salah satunya yang digunakan dalam penelitian ini adalah sayur pokcoy. Sayur pokcoy merupakan sayuran berwarna hijau yang mirip dengan sayur sawi. Pokcoy memiliki kandungan kalori, protein, lemak, karbohidrat, serat dan vitamin yang tinggi (Arimurti and Nur 2023). Pokcoy memiliki warna hijau yang cukup pekat apabila digunakan sebagai pewarna dalam campuran makanan atau masakan, mudah ditemui, dan harga yang cukup relatif murah.

Dari latar belakang tersebut, dari hasil wawancara awal yang peneliti lakukan pada salah satu petani tambak ikan mujair yang berada di Desa Madumulyorejo. Menunjukkan bahwa petani tambak mendapatkan keuntungan dari hasil panen ikan mujair dari ukuran besar hingga ikan kecil. Rata-rata hasil panen ikan tersebut hanya langsung dijual. Beberapa ikan mujair yang dikonsumsi hanya monoton diolah menjadi masakan makanan sehari-hari seperti ikan goreng, ikan asin, ikan kuah kuning, balado, dan lain-lainnya. Jarang sekali masyarakat setempat memanfaatkan ikan menjadi olahan baru yang berbeda seperti camilan. Maka dari itu, peneliti ingin menyalurkan pemikiran inovasi untuk mengolah ikan mujair dengan penambahan sayur pokcoy menjadi suatu produk camilan yaitu sosis. Menambahkan sayur pokcoy dalam olahan sosis adalah sebagai penambahan jenis variasi sosis terutama pada warna, karena peneliti sudah menguji hasil warna dari sayur pokcoy dan menghasilkan warna yang pekat, dilihat dari sisi lain juga pemilihan sayur pokcoy karena harga yang

relatif murah, mudah dijangkau oleh penduduk desa Madumulyorejo. Dengan menyalurkan pikiran inovasi produk tersebut diharapkan bisa membantu dalam memberikan nilai tambah pada petani ikan mujair dan masyarakat setempat, selain memberikan ide dan inovasi dengan pengolahan sosis dari ikan mujair juga membantu meningkatkan nilai tambah. Maka dari itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pemanfaatan Ikan Mujair Terhadap Pembuatan sosis dengan Penambahan Sayur Pokcoy Ditinjau Berdasarkan Uji Organoleptik”.

B. Batasan Masalah

Mengingat keterbatasan waktu dan kemampuan peneliti terfokuskan pada tujuan masalah maka dari itu dibuat batasan masalah. Batasan masalah antara lain yaitu :

1. Ikan mujair yang digunakan hanya dari tambak di Desa Madumulyorejo, Kecamatan Dukun, Kabupaten Gresik.
2. Berfokus pada menyalurkan ide inovasi pengolahan sosis dari ikan mujair.
3. Uji organoleptik yang dilakukan hanya mengenai rasa, warna, aroma, tekstur, dan daya terima masyarakat.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi pembuatan sosis dari ikan mujair dengan penambahan sayur pokcoy?
2. Bagaimana daya terima sosis dari ikan mujair dengan penambahan sayur pokcoy yang ditinjau dari uji organoleptik?

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang dicapai yaitu :

1. Mendeskripsikan formulasi dan cara pembuatan sosis dari ikan mujair dan sayur pokcoy
2. Mendeskripsikan daya terima sosis dari ikan mujair dengan penambahan sayur pokcoy yang ditinjau dari uji organoleptik

E. Manfaat Penelitian

Adapun beberapa manfaat dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagi Prodi PVKK Tata Boga

Penelitian bermanfaat bagi prodi khususnya mata kuliah home industri atau teknologi pangan karena dapat dijadikan bahan pengalaman juga dapat sebagai salah satu inovasi bagi mahasiswa akan pengolahan ikan mujair

2. Bagi Petani Desa

- a. Dapat membantu mengembangkan perekonomian di desa Madumulyorejo dengan adanya inovasi pengolahan dari ikan mujair
- b. Agar masyarakat di desa Madumulyorejo dapat membuat sosis dari hasil tambak ikan mujair agar tidak monoton dikelolah sebagai masakan seperti ikan goreng, gulai ikan, ikan kuning, dan lain-lain.
- c. Dapat memberikan keinginan untuk berusaha bagi masyarakat yang ingin berjualan sosis dari hasil tambak ikan mujair

3. Bagi Ibu Rumah Tangga

Dapat membantu pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga untuk membuat olahan sosis ikan mujair dan memberikan peluang usaha para ibu rumah tangga.