

I. PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang tidak asing lagi di kalangan masyarakat, bahan makanan ikan memiliki kelebihan dibandingkan dengan bahan makanan lainnya. (Cahyono dan Riewupassa, 2017). Bakso ikan merupakan salah satu makanan yang sangat khas di Indonesia yang sangat populer dan sangat digemari karena bakso ikan merupakan salah satu makanan yang sangat disukai di seluruh kalangan masyarakat (Manuhara *et.,al* 2015).

Bakso dapat dibuat dari daging sapi, ayam, ikan maupun udang. Bahan tambahan lain yang penting dalam pembuatan bakso adalah tepung, air serta lemak atau minyak. Bakso dibuat dari campuran daging tidak kurang dari 50% dengan atau tanpa bahan tambahan makana yang diizinkan, pada umumnya bakso berbentuk bulat seperti bola, yang selanjutnya direbus menggunakan air panas (Usmiati, 2009).

Jenis ikan yang cocok digunakan sebagai bahan baku pembuatan bakso adalah ikan yang memiliki jenis duri menyebar sehingga mudah pada sangat akan dipisahkan dari dagingnya. Dalam pembuatan bakso sebaiknya dipilih ikan yang berukuran besar agar mudah pada saat diproses menjadi bakso (Indraswari, dkk 2017).

Pembuatan bakso yang berbahan dasar daging ikan dapat menjadi salah satu alternatif modifikasi pengolahan hasil perikanan sebagai salah satu upaya memperkaya keanekaragaman produk hasil perikanan di Indonesia. Bakso

merupakan salah satu olahan daging secara tradisional yang berbahan dasar daging seperti daging sapi, ayam, maupun ikan. Bakso adalah makanan lezat yang memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi (Salman, Syainah, & Rezkiah, 2018).

Kedelai termasuk bahan makanan yang mengandung sangat banyak protein nabati. Selain itu kacang kedelai juga dapat dimodifikasikan menjadi tepung, dengan memodifikasi menjadi tepung maka akan meningkatkan keunggulan, yaitu dapat menghilangkan cita rasa yang tidak sedap, dan bisa meningkatkan keawetan (Astawan, dkk 2016). Kandungan protein pada kacang kedelai dapat mencapai 34,90 gram dan apabila kacang kedelai ditepungkan maka akan meningkat yaitu menjadi 45,8665 % (Wiranta, 2017).

Di Indonesia ikan nila termasuk komoditas unggulan dan pembudidayaanya berkembang cukup baik. Ikan nila merupakan ikan yang sangat banyak diminati oleh masyarakat sebagai sumber protein hewani. Ikan nila memiliki daging tebal serta tidak mengandung duri dalam dagingnya sehingga cocok digunakan sebagai bahan dasar pembuatan bakso ikan nila. Ikan nila memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan beberapa jenis ikan lainnya seperti lele, gurami, tongkol dan cakalang (Rukmana & Herdi, 2015).

Menurut Fauziah, *et al.* (2014). Asap cair adalah produk kondensasi asap tradisional, yang memberikan kualitas produk menjadi lebih baik yang banyak digunakan dibandingkan dengan pengasapan tradisional. Asap cair juga memiliki beberapa senyawa seperti fenol, asam dan karbonil yang masing-masing berfungsi sebagai antioksidan dan antibakteri yang menyebabkan rasa dan bau. (Ahmad, & Eko 2016) Menurut Fronthea, *et al.*, (2010) asap cair memiliki kelebihan yaitu

mudah diaplikasikan, ramah lingkungan, dan senyawa karsinogenik dapat dihilangkan. Asap cair yang digunakan dari bahan baku limbah pertanian seperti bonggol jagung, sekam padi, ampas tebu serta kulit kacang tanah.

Berdasarkan penjelasan di atas peneliti tertarik untuk memanfaatkan ikan nila untuk dijadikan bakso dengan perendaman asap cair sebagai inovasi makanan baru, dengan mengolahnya menjadi bakso badai (bakso tepung kedelai ikan nila). Hal ini menarik untuk diteliti dalam sebuah penelitian yang berjudul “Karakteristik Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine max*) Menggunakan Variasi Asap Cair (*Liquid smoke*) Yang Bereda”.

B. RUMUSAN MASALAH

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah penggunaan variasi Asap Cair (*Liquid smoke*) yang berbeda dapat memberikan pengaruh pada bakso ikan nila.
2. Bagaimana komposisi terbaik dari variasi Asap Cair (*Liquid smoke*) Pada Bakso Ikan Nila.

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Untuk mengetahui pengaruh kegunaan variasi asap cair (*Liquid smoke*) yang berbeda pada bakso ikan nila
2. Untuk mengetahui komposisi terbaik dari variasi asap cair (*Liquid smoke*) yang berbeda pada Bakso Ikan Nila.

D. HIPOTESIS

Hipotesis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

H0 : Tidak terdapat pengaruh penggunaan variasi Asap Cair (*Liquid smoke*) Pada Bakso Ikan Nila

H1 : Terdapat pengaruh penggunaan variasi Asap Cair (*Liquid smoke*) Pada Bakso Bakso Ikan Nila

F. MANFAAT PENELITIAN

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat sebagai berikut :

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai penggunaan variasi Asap Cair (*liquid smoke*) Pada Bakso Ikan Nila .
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai bakso ikan nila dengan penambahan tepung kedelai (*Glycine max*) menggunakan variasi asap cair (*Liquid Smoke*) yang berbeda.