

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berbagai definisi kualitas dikemukakan oleh ahli. Salah satu definisi kualitas oleh ahli yaitu dari ISO 8402 dan dari Standar Nasional Indonesia (SNI 19 – 8402 – 1991). Kualitas merupakan keseluruhan karakteristik dan ciri produk atau jasa yang kemampuannya untuk memenuhi kebutuhan, baik yang dinyatakan secara tegas maupun tersamar (Putri, 2019).

Ikan wader atau wader pari (*Rasbora lateristriata*) merupakan ikan yang hidup berkelompok di dasar sungai kecil berbatuan atau sawah. Daging ikan wader sendiri memiliki tekstur tergolong lembut dan memiliki rasa yang gurih. Ikan wader memiliki protein berkisar 15 – 25 %. Ikan wader adalah salah satu penyumbang protein hewani terbesar dalam industri perikanan karena kandungan proteinnya yang tinggi (Ahillah dkk., 2017). Ikan wader di Indonesia sangat melimpah, tetapi tidak diketahui mengenai jumlah ketersediaan ikan wader karena populasinya bergantung pada keadaan lingkungan sehingga menjadikan ikan wader sebagai salah satu bahan pangan yang memiliki sumber protein masih sangat jarang dimanfaatkan pengolahannya (Setiyoko dkk., 2022).

Ikan ini biasanya dikonsumsi oleh masyarakat dengan cara digoreng garing atau digoreng dengan tepung. Pengolahan yang hanya digoreng saja membuatnya kurang menarik. Ikan wader yang digoreng memiliki rasa yang pahit, tetapi saat digabung menjadi bahan pangan yang lain akan berubah

rasanya. Rasa pahit yang timbul disebabkan pada pengolahan ikan wader yang kurang seperti menggoreng terlalu lama, ikan wader yang dipilih tidak segar, dan ikan wader yang digunakan masih dalam keadaan kotor (Fita dan Aprilia, 2008). Dikarenakan pemanfaatan ikan wader yang masih terbatas maka diperlukan diversifikasi pengolahan yang dapat meningkatkan ketertarikan masyarakat terhadap ikan wader dan salah satunya adalah dibuat menjadi *nugget*.

Nugget adalah produk olahan dengan bahan daging giling yang tidak beraturan, kemudian dilekatkan menjadi ukuran besar dengan penambahan pengikat (Agusta dkk., 2020). Salah satu bahan pengikat alami yang dapat digunakan pada pengolahan *nugget* adalah karagenan. Karagenan merupakan polisakarida yang diekstraksi dari beberapa rumput laut merah dan aman dikonsumsi manusia (Pratama dkk., 2022).

Karagenan pada tahun 2016 diekspor mencapai 102.371 ton sehingga menjadikannya salah satu komoditi andalan industri perikanan dan kelautan di Indonesia (Qalsum dkk., 2018). Hasil karagenan telah banyak digunakan sebagai bahan tambahan pada pembuatan makanan manusia, sebagai bahan pengikat, pengisi, pembentuk gel dan penghasil emulsi (Pratama dkk., 2022). Karagenan mampu membentuk gel secara *termo – reversible* jika ditambahkan ke dalam larutan garam sehingga dimanfaatkan sebagai pengental dan pengikat dalam pembuatan sosis maupun *nugget* (Masita dan Sukesi, 2015). *Termo – reversible* adalah meleleh jika dipanaskan dan kembali menjadi gel jika didinginkan (Tunggal dan Hendrawati, 2015).

Eucheuma cottonii merupakan alga merah atau biasa disebut rumput laut yang mengandung karagenan yang tinggi yakni sekitar 62-68% berat keringnya (Peranginangin dkk., 2013). Kandungan karagenan pada rumput laut *E. cottonii* adalah *kappa* karagenan yang dapat menghasilkan gel lebih baik dan lebih kuat daripada tipe karagenan lainnya. Gel yang terbentuk dari *kappa* karagenan dipicu oleh adanya ion K^+ (Fardhyanti dan Julianur, 2015).

Penelitian tentang diversifikasi pengolahan ikan wader menjadi *nugget* dengan variasi rumput laut *E. Cottonii* belum pernah dilakukan, tetapi terdapat penelitian mengenai ikan wader yang dibuat menjadi kerupuk. Sari dan Dewi (2017) membuat kerupuk dengan memanfaatkan ikan wader dikarenakan ikan ini masih sangat jarang dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan kerupuk. Penelitian diversifikasi rumput laut menjadi *nugget* sudah dilakukan pada penelitian Muliani dkk. (2022) mengenai inovasi *nugget* ikan gabus berbasis rumput laut, dilakukan penambahan rumput laut yang kaya akan serat tinggi sebesar 11,6 gram sehingga bermanfaat bagi kesehatan pencernaan dan konsumen yang alergi akan gluten pada protein.

Besaran komposisi bubur rumput laut yang diteliti oleh Muliani dkk. (2022) didapatkan bahwa komposisi bubur rumput laut sebesar 10 % merupakan komposisi dalam *nugget* terbaik yang paling disukai oleh panelis. Masita dan Sukesni (2015) melakukan penelitian pengaruh penambahan rumput laut *E. spinosum* terhadap kekerasan *nugget*. Dari penelitian tersebut diketahui bahwa tekstur terbaik dihasilkan dari perlakuan rumput laut sebesar 20 %.

B. Permasalahan Penelitian

1. Apakah variasi bubuk rumput laut *E. cottonii* menyebabkan perbedaan pengaruh terhadap kualitas *nugget* ikan wader (sifat fisik, kimia, mikrobiologis, dan organoleptik) ?
2. Berapa konsentrasi rumput laut *E. cottonii* yang tepat untuk menghasilkan kualitas *nugget* ikan wader terbaik ?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui perbedaan pengaruh variasi rumput laut *E. cottonii* terhadap kualitas *nugget* ikan wader (sifat kimia, fisik, mikrobiologis, dan organoleptik).
2. Mengetahui konsentrasi rumput laut *E. cottonii* yang tepat sehingga dapat menghasilkan kualitas *nugget* ikan wader terbaik.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menciptakan inovasi pangan berupa pengolahan ikan wader menjadi *nugget* yang dapat disukai oleh masyarakat sehingga meningkatkan penjualan ikan wader dan konsumsi masyarakat terhadap ikan serta memperoleh kandungan *nugget* ikan wader dengan penambahan rumput laut *Eucheuma cottonii*.