

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dikenal memiliki kandungan gizi yang kaya akan asam lemak omega 3 serta tingginya kadar protein. Secara komposisi kimia, setiap 100 g ikan tongkol mengandung air sebanyak 74,7%, lemak 1,5 g, protein 13,7 g, dan karbohidrat 8,0 g. Meskipun memiliki nilai ekonomis dan gizi yang tinggi, ikan tongkol rentan mengalami pembusukan. Untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan citarasa ikan tongkol, salah satu metode yang bisa diterapkan adalah melalui diversifikasi produk perikanan, seperti serundeng ikan tongkol, (Muttaqin, 2020).

Serundeng adalah hidangan khas yang berasal dari Indonesia dan umumnya digunakan sebagai taburan makanan untuk memberikan cita rasa tambahan. Proses pembuatan serundeng melibatkan parutan kelapa yang digoreng hingga berubah menjadi warna kekuningan hingga kecoklatan, dengan campuran beragam bumbu seperti bawang bombay, cabai, bawang putih, bawang merah, ketumbar, kunyit, gula, asam jawa, daun salam, daun jeruk, dan lengkuas. Selain bertujuan untuk meningkatkan cita rasa, bumbu-bumbu tersebut juga memiliki peran dalam memberikan aroma khas pada serundeng. Salah satu inovasi dalam pengolahan produk perikanan, serundeng dari ikan tongkol yang merupakan salah satu olahan perikanan yang kaya akan kandungan protein, (Aprodita, 2018).

Serundeng ikan tongkol dibuat dengan tujuan untuk memberikan variasi dalam pengolahan ikan tongkol serta memperpanjang masa simpan tanpa mengurangi kandungan gizi yang terkandung di dalamnya. Proses pembuatan serundeng ikan tongkol melibatkan pengirisan ikan tongkol yang kemudian dicampurkan dengan kelapa parut dan diperkaya dengan bumbu-bumbu pendukung. Adapun perbandingan antara kelapa parut dan ikan tongkol adalah sebesar 1:3. (Diniarti, 2020).

Pegagan, yang memiliki nama latin *Centella asiatica*, adalah tumbuhan yang mengandung beragam nutrisi dan kaya manfaat. Tumbuhan ini terkenal karena kemampuannya membersihkan darah, meningkatkan sirkulasi darah, bertindak sebagai pencahar, meredakan demam, menghentikan pendarahan, meningkatkan daya ingat, memiliki sifat antibakteri, anti-inflamasi, mengatur tekanan darah, dan pencegahan terhadap alergi, (Auliani, 2017).

Mutu produk pangan sangat dipengaruhi oleh kualitas bahan baku dan hasil olahan. Selain itu, kualitas ini juga memiliki pengaruh yang signifikan terhadap keamanan dan masa simpan produk tersebut. Tingginya kadar air dalam ikan tongkol sebesar 74,7%, serta kandungan protein sebesar 13,7 g, memiliki potensi untuk menjadi lingkungan perkembangbiakan bagi mikroorganisme yang dapat merusak kualitas serundeng ikan tongkol. Dalam pertumbuhan bakteri, protein memiliki peran penting dalam pembentukan sel bakteri, (Mukti, 2020).

Uji kesukaan responden ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap serundeng ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan penambahan tepung pegagan (*Centella asiatica*). Uji tingkat kesukaan responden serundeng ikan tongkol meliputi parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur. Berdasarkan uraian di atas perlu dilakukan penelitian mengenai “Mutu dan Tingkat Kesukaan Responden terhadap Serundeng Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Penambahan Tepung Pegagan (*Centella asiatica*)”.

1.2. Perumusan Masalah

1. Bagaimana mutu serundeng ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan penambahan tepung pegagan (*Centella asiatica*) ?
2. Bagaimana tingkat kesukaan responden terhadap serundeng ikan tongkol dengan penambahan tepung pegagan konsentrasi berbeda ?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui mutu serundeng ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan penambahan tepung pegagan (*Centella asiatica*)
2. Mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap serundeng ikan tongkol dengan penambahan tepung pegagan konsentrasi berbeda

1.4. Manfaat

1. Sebagai tambahan informasi serta pengetahuan mengenai mutu dari serundeng ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan penambahan tepung pegagan (*Centella asiatica*) serta proporsi dan proses pengolahan serundeng ikan tongkol dengan penambahan tepung pegagan.
2. Sebagai salah satu upaya diversifikasi produk hasil perikanan untuk meningkatkan mutu produk pengolahan perikanan