

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ikan teri (*Stolephorus sp*) merupakan salah satu hasil laut yang melimpah di perairan Indonesia sehingga mudah didapatkan. Ikan teri juga disukai oleh masyarakat karena memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Ikan teri mempunyai kandungan gizi meliputi kalsium dan fosfor yang baik untuk kesehatan dan pertumbuhan, ikan teri tidak hanya sebagai sumber protein, tetapi juga sebagai sumber kalsium. Kandungan protein ikan teri mengandung sejumlah asam amino esensial. Asam amino esensial yang paing menonjol pada ikan teri adalah isoleusin, leusin, lisin dan valin. Selain mengandung asam amino esensial, ikan teri juga kaya akan asam amino non esensial. Asam amino non esensial yang menonjol pada ikan teri adalah asam glutamat dan asam aspartat (Sulistijowati, 2020). Ikan teri merupakan salah satu ikan favorit karena bisa dikonsumsi mulai dari kepala, daging, hingga tulang ikan. Ikan teri memiliki kandungan asam glutamat yang berpengaruh terhadap cita rasa yang dapat memberikan rasa umami pada makanan. Oleh karena itu, ikan teri bisa dijadikan sebagai produk olahan pangan yang memiliki nilai tambah. Salah satu contoh produk yang dapat memanfaatkan ikan teri yaitu bumbu penyedap (Tahir, 2014). Selain ikan teri, tomat dapat digunakan sebagai bahan penyedap rasa alami karena terdapat kandungan asam glutamat pada tomat.

Tomat merupakan tanaman yang buahnya memiliki sifat yang mudah rusak karena adanya proses metabolisme setelah dipanen, sehingga berpotensi cepat mengalami kerusakan. Tomat mangandung protein yang cukup tinggi, tomat banyak mengandung zat-zat yang berguna bagi tubuh manusia antara lain karbohidrat, protein, lemak, vitamin B1, B2, B3, dan C, kalsium, fosfor, besi, natrium, kalium, serat, dan air (Fitri 2018). Kandungan Asam glutamat yang terdapat pada tomat tersedia alami tidak sintesis sehingga tidak akan kontaminan dan memunculkan dampak negatif bagi tubuh manusia. Tomat terdapat asam glutamat yang cukup tinggi yaitu sebesar 238 mg/100 g bahan dan berpotensi diolah menjadi penyedap rasa karena menghasilkan rasa gurih (Samaun, 2021)

Menurut Akolo (2019) Penyedap rasa merupakan salah satu bahan tambahan yang diberikan pada masakan dengan tujuan untuk memperkuat rasa pada masakan

dan digunakan secara instan supaya masakan menjadi lebih lezat dengan takaran bumbu yang sedikit. Penyedap rasa alami dapat diperoleh dari bahan-bahan disekitar kita yang mengandung asam glutamat. Penelitian oleh Fitri (2018) mengenai pemanfaatan ikan gabus dan tomat sebagai penyedap rasa alami menyimpulkan bahwa hasil uji organoleptik penyedap rasa didapatkan konsentrasi terbaik ikan gabus 60 g dan tepung tomat 50 g pada tingkat kesukaan rasa dan aroma sedangkan tingkat kesukaan warna pada konsentrasi 50 g ikan gabus dan 40 g tepung tomat. Penelitian serupa oleh Yohanes (2017) mengenai formulasi bumbu penyedap berbahan ikan teri putih (*Stolephorus spp.*) dan buah picung (*Pangium edule*) menyimpulkan bahwa organoleptik penyedap rasa didapatkan konsentrasi terbaik pada 70% ikan teri dan 30 buah picung pada dengan memperoleh nilai organoleptik warna 8,27%, tekstur 4,89%, aroma 5,11% dan rasa 4,16%.

Dari beberapa hasil penelitian diatas sudah diketahui hasil konsentrasi terbaik dari ikan teri maupun tomat, namun belum ada formulasi penyedap rasa alami dari hasil kombinasi ikan teri dan tomat. Sehingga peneliti melakukan penelitian mengenai penyedap rasa alami berbahan dasar ikan teri dan tomat karena sama-sama mengandung asam glutamat yang dapat memberikan rasa umami terhadap makanan. Berdasarkan uraian di atas perlu dilakukan penelitian mengenai "Formulasi Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Ikan Teri (*Stolephorus sp*) dan Tomat (*Solanum lycopersicum*)". Penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi mengenai formulasi penyedap rasa alami berbahan ikan teri dan tomat serta mampu memberikan inovasi produk perikanan yang berguna bagi masyarakat

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi penyedap rasa alami berbahan dasar ikan teri (*Stolephorus sp*) dan tomat (*Solanum lycopersicum*)?
2. Bagaimana hasil uji organoleptik penyedap rasa alami berbahan dasar ikan teri (*Stolephorus sp*) dan tomat (*Solanum lycopersicum*)?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengetahui formulasi penyedap rasa alami berbahan dasar ikan teri (*Stolephorus sp* dan tomat (*Solanum lycopersicum*)
2. Mengetahui hasil uji organoleptik penyedap rasa alami berbahan dasar ikan teri (*Stolephorus sp*) dan tomat (*Solanum lycopersicum*)

### 1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang telah dilakukan sebagai berikut:

1. Bagi mahasiswa
  - a. Mahasiswa mampu membuat inovasi diversifikasi olahan penyedap rasa alami berbahan dasar ikan teri dan tomat.
  - b. Untuk mengembangkan serta melatih kemampuan dan keterampilan mahasiswa.
2. Bagi perguruan tinggi
  - a. Sebagai referensi dalam hal formulasi penyedap rasa alami ikan teri (*Stolephorus sp*) dan tomat (*Solanum lycopersicum*) yang tepat.
  - b. Sebagai referensi pengolahan penyedap rasa alami dari hasil diversifikasi olahan perikanan
3. Bagi masyarakat
  - a. Pemanfaatan ikan teri dan tomat sebagai alternatif pembuatan penyedap rasa alami.
  - b. Inovasi produk penyedap rasa alami dengan menggunakan bahan baku perikanan yang lebih ekonomis, sehat dan ramah lingkungan
  - c. Memberikan informasi bagi masyarakat penyedap rasa alami berbahan dasar ikan teri dan tomat sebagai upaya diversifikasi olahan perikanan pangan