

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Negara Indonesia dikenal di kalangan dunia sebagai negara yang memiliki keanekaragaman mulai dari budaya, suku, bahasa, hingga dunia kuliner yang memiliki keunikan tersendiri. Setiap daerah di Indonesia memiliki hidangan khas atau sering disebut dengan makanan tradisional yang banyak dikembangkan berdasarkan potensi alam lokal daerah sekitar. Hidangan khas yang dimiliki oleh setiap daerah juga dapat mencerminkan identitas serta kekayaan budaya pada masing-masing wilayah. Menurut Darna *et al.* (2018), makanan tradisional merupakan jenis makanan yang diolah menggunakan bahan alam lokal pada suatu daerah dengan proses pengolahan secara tradisional sehingga dapat memberikan cita rasa khas yang dimiliki pada suatu hidangan. Negara Indonesia mulai dari Sabang hingga Merauke memiliki berbagai macam makanan tradisional yang memanfaatkan bahan pangan lokal baik nabati maupun hewani. Kebegaraman makanan tradisional yang ada di Indonesia juga dapat mencerminkan adanya hubungan yang harmonis antara manusia, alam, serta tradisi yang terus hidup dan berkembang seiring berjalannya waktu.

Produk pangan olahan berbahan baku ikan semakin diminati oleh masyarakat karena memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti protein dan omega-3 yang baik bagi kesehatan. Ikan termasuk pada salah satu sumber protein yang banyak dikonsumsi di berbagai wilayah, termasuk Indonesia. Negara Indonesia yang memiliki julukan negara maritim memiliki beragam kekayaan hasil laut dan perikanan yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pada pengolahan produk pangan. Sebagai salah satu sentra perikanan di Jawa Timur, Kabupaten Gresik yang terletak di sebelah utara Kota Surabaya memiliki potensi sumber daya perikanan yang melimpah. Wilayah tersebut memiliki lahan tambak dengan luas mencapai 28.000 hektar dan memiliki tingkat produktivitas yang signifikan sehingga dapat menghasilkan 87.000 ton ikan per tahunnya (Rosyidah *et al.*, 2024). Salah satu ikan yang banyak dibudidayakan pada wilayah tersebut yaitu ikan bandeng. Ikan bandeng banyak diminati oleh masyarakat karena memiliki

sumber protein tinggi yang membantu pertumbuhan sekaligus mempertahankan fungsi jaringan tubuh. Menurut Wijayanto *et al.* (2023), ikan bandeng mampu beradaptasi pada lingkungan perairan dengan rentang salinitas berkisar 0–35 ppt dan sudah berhasil dibudidayakan pada berbagai lingkungan seperti air payau, air tawar, dan air laut. Ikan bandeng juga dikenal sebagai ikan yang kaya akan nutrisi dengan kandungan protein sebesar 20%-24%, asam amino esensial, vitamin, dan mineral yang baik untuk kesehatan (Sugito *et al.*, 2019).

Ikan bandeng termasuk salah satu komoditas perikanan dengan hasil panen tertinggi di wilayah Kabupaten Gresik. Kondisi tersebut dapat mendorong masyarakat untuk mengembangkan berbagai inovasi pangan yang dapat menjadi identitas khas daerah tersebut. Nilai nutrisi yang tinggi pada ikan bandeng dapat menjadi sumber protein yang terjangkau dan mudah didapatkan oleh masyarakat di berbagai daerah. Namun, ikan bandeng memiliki banyak duri sehingga kurang praktis untuk dikonsumsi secara langsung tanpa diolah menjadi produk pangan. Untuk mengatasi masalah tersebut, ikan bandeng dapat dimanfaatkan menjadi aneka hidangan, salah satunya otak-otak bandeng. Otak-otak bandeng merupakan makanan olahan khas Kabupaten Gresik yang menggunakan ikan bandeng sebagai bahan dasarnya (Wati *et al.*, 2024). Otak-otak bandeng adalah produk olahan ikan yang menggunakan daging ikan bandeng sebagai bahan utama, daging kelapa sangrai, bawang merah, bawang putih, rempah-rempah, garam, gula pasir, dan penyedap rasa. Produk olahan ikan bandeng tersebut diolah dengan mengeluarkan seluruh daging dan duri ikan bandeng tanpa merusak kulit ikan. Kulit ikan bandeng tersebut nantinya akan diisi kembali dengan adonan daging ikan bandeng yang telah dibumbui, kemudian akan dikukus atau dibakar untuk proses lebih lanjut (Hanif, 2020). Otak-otak ikan bandeng ini dapat disimpan menggunakan wadah kedap udara dan dapat bertahan selama 2-3 hari pada suhu ruang karena tidak menggunakan bahan pengawet (Yunita *et al.*, 2013).

Produsen otak-otak ikan bandeng di pasaran memiliki formulasi dan teknik pengolahan yang berbeda dalam pembuatan produknya. Perbedaan tersebut akan berpengaruh terhadap karakteristik sensori produk yang

dihasilkan. Karakteristik organoleptik yang mencakup rasa, aroma, warna, dan tekstur menjadi parameter penting yang dapat berpengaruh pada pengambilan keputusan konsumen untuk membeli suatu produk. Salah satu wilayah yang dikenal sebagai sentra produksi otak-otak ikan bandeng di Kabupaten Gresik adalah kawasan Jalan Sindujoyo yang terletak di Kecamatan Gresik. Kawasan ini telah lama menjadi pusat industri rumah tangga sekaligus pusat oleh-oleh khas daerah Gresik, dimana banyak pelaku usaha otak-otak bandeng beroperasi dengan ciri khas dan formulasi masing-masing. Banyaknya produsen yang berjejer di sepanjang Jalan Sindujoyo menunjukkan tingginya minat masyarakat terhadap produk ini. Keberadaan sentra produksi tersebut tidak hanya memperkuat identitas kuliner khas Kabupaten Gresik, tetapi juga mendukung potensi ekonomi lokal melalui UMKM yang menjalankan kegiatan di bidang pengolahan ikan bandeng. Hal ini menjadikan Kecamatan Gresik, khususnya kawasan Jalan Sindujoyo, sebagai pusat penting dalam menjaga keberlanjutan tradisi kuliner otak-otak bandeng sekaligus memenuhi permintaan pasar yang terus meningkat.

Kebutuhan dan preferensi konsumen perlu dipahami agar produsen dapat menciptakan otak-otak ikan bandeng dengan karakteristik tertentu yang sesuai dengan selera pasar. Dengan demikian, pencarian informasi mengenai analisis sensori pada produk otak-otak ikan bandeng perlu dilakukan agar produk yang dihasilkan sesuai dengan harapan konsumen. Menurut Usman (2023), analisa sensori merupakan proses identifikasi, analisa, dan interpretasi atribut pada suatu produk menggunakan lima panca indera manusia yang meliputi indera penglihatan, penciuman, pencicipan, dan peraba. Teknik profiling sensori pada suatu produk dilakukan untuk memberikan deskripsi yang jelas dan lengkap mengenai karakteristik sensori dari suatu produk pangan. Metode ini memiliki peran penting untuk dilakukan pada tahapan pengembangan produk karena dapat memberikan perbandingan perbedaan atribut sensori antara produk yang sejenis (Munarko *et al.*, 2023). Pada analisis sensori terdapat dua metode yang umum digunakan, yaitu *Check-All-That-Apply* (CATA) dan *Rate-All-That-Apply* (RATA). Metode CATA meminta panelis hanya memilih atribut sensori yang dirasakan tanpa memberikan penilaian lebih

lanjut, sehingga informasi yang diperoleh terbatas pada keberadaan atribut tertentu (Ares et al., 2015). Sementara itu, metode RATA merupakan pengembangan dari CATA yang memungkinkan panelis tidak hanya memilih atribut relevan, tetapi juga menilai tingkat intensitasnya melalui skala penilaian, sehingga menghasilkan informasi yang lebih mendalam mengenai persepsi konsumen (Noeralthafia, 2021). Oleh karena itu, dalam penelitian profiling atribut sensori otak-otak ikan bandeng khas Gresik, metode RATA dipilih karena dinilai lebih sesuai untuk memberikan gambaran perbedaan karakteristik antar sampel berdasarkan penilaian konsumen secara lebih terperinci.

Penilaian sensori suatu produk menggunakan metode RATA selain dapat memberikan informasi mengenai karakteristik sensori suatu produk, tetapi juga dapat dikombinasikan dengan uji hedonik yang digunakan untuk mengukur preferensi konsumen terhadap suatu produk. Hasil pengujian dari RATA dan hedonik nantinya dapat membantu produsen dalam menentukan standar kualitas produk serta dapat digunakan sebagai bahan acuan Ketika akan melakukan pengembangan formulasi produk agar lebih sesuai dengan preferensi pasar. Studi terdahulu menurut (Adawiyah *et al.*, 2020) pengujian dengan metode RATA dapat memberikan hasil yang lebih nyata dalam mendeskripsikan intensitas atribut sensori suatu produk dibandingkan dengan metode CATA. Oleh karena itu, penggunaan metode RATA dalam melalui penelitian ini, diharapkan mampu memberikan pengetahuan yang lebih luas mengenai atribut sensori otak-otak ikan bandeng khas Gresik serta peranan atribut tersebut dalam memengaruhi preferensi konsumen.

Berdasarkan penjelasan di atas, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil sensori produk otak-otak ikan bandeng dari beberapa produsen menggunakan metode RATA. Metode RATA dapat membantu peneliti untuk memahami berbagai aspek sensori seperti rasa, aroma, warna, dan tekstur yang mempengaruhi daya tarik konsumen. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi penting bagi produsen otak-otak bandeng untuk meningkatkan kualitas produknya. Selain itu, hasil penelitian ini juga diharapkan menjadi panduan dalam

menetapkan standar kualitas sensori otak-otak ikan bandeng sehingga membantu produsen bersaing lebih baik di pasaran.

B. Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi profil atribut sensori produk otak-otak ikan bandeng khas Gresik dari lima UMKM yang berbeda.
2. Membandingkan atribut sensori yang berbeda dan berkontribusi terhadap penerimaan konsumen dari lima UMKM otak-otak ikan bandeng yang berbeda menggunakan metode *Rate-All that-Apply* (RATA).

C. Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi bagi masyarakat mengenai atribut sensori pada otak-otak ikan bandeng khas Kabupaten Gresik.
2. Memberikan informasi bagi produsen mengenai atribut sensori yang dominan pada otak-otak ikan bandeng untuk meningkatkan kualitas produk.