

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Bandeng

Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) merupakan salah satu komoditas perairan payau yang potensial untuk dibudidayakan karena memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Ikan bandeng merupakan bahan pangan yang mengandung gizi yang cukup dan bermanfaat bagi tubuh. Kandungan gizi ikan bandeng yaitu kadar air 70,7%; kadar abu 1,4%; protein 24,1%; lemak 0,85%; karbohidrat 2,7% (Hafiludin, 2015). Selain itu Ikan bandeng (*chanos chanos*) merupakan salah satu komoditas perikanan dengan kandungan protein hewani yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia. Khususnya Jawa Timur dikenal sebagai penghasil Ikan Bandeng terbanyak dengan luas lahan mencapai 32.000 hektare atau sekitar 46 persen dari total luas tambak di Jawa Timur, Wilayah ini mampu menghasilkan ikan bandeng sekitar 39.545 ton per tahun (Haryna, 2014).

2.2 Puree Daun Kelor

Kelor merupakan jenis tanaman multiguna, hampir semua bagian dari tanaman kelor dapat dijadikan bahan antimikroba. Tanaman kelor memiliki berbagai manfaat baik secara ekonomis maupun kesehatan kelor tidak hanya kaya akan nutrisi akan tetapi juga memiliki sifat fungsional karena tanaman ini mempunyai khasiat dan manfaat bagi kesehatan manusia (Marhaeni, 2021).

Puree adalah bahan makanan dalam bentuk lumat akibat dari proses penghalusan dengan cara menggunakan blender. Kriteria dari *puree* bertekstur halus. Pembuatan *puree* dapat dilakukan secara manual maupun menggunakan bantuan alat seperti blender sehingga mendapatkan *puree* yang halus dan lembut (Pratiwi, dkk., 2023)

2.3 Kajian Terhadap Penelitian Terdahulu

Berikut adalah kajian terhadap penelitian terdahulu terkait dengan penambahan daun kelor terhadap produk olahan makanan:

- 1) Nurbaety, dkk. (2022) melakukan penelitian yang membahas mengenai pengaruh substitusi tepung daun kelor (*Moringa Oleifera*) terhadap sifat organoleptik nugget ikan Tuna yang menyatakan bahwa daun kelor sangat kaya akan nutrisi, kalsium, dan berbagai vitamin. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan proporsi tepung daun kelor pada fish nugget ikan tuna menggunakan organoleptik. Penelitian ini berkesinambungan dengan penelitian diatas terkait dengan metode pengambilan data menggunakan organoleptik pada produk yang diberi daun kelor.
- 2) Berikutnya penambahan daun kelor dapat dilakukan pada produk ikan nila. Menurut Maharani (2023) dilakukan penelitian organoleptik terhadap rasa, aroma, dan tekstur pada abon ikan nila yang diberi penambahan daun kelor. Berdasarkan hasil penelitian kesukaan panelis terhadap aroma abon ikan nila dengan penambahan bubuk daun kelor. Penelitian ini berkesinambungan dengan penelitian diatas terkait produk olahan ikan dan diuji menggunakan instrumen organoleptik, Namun terdapat perbedaan jenis produk yaitu produk abon yang merupakan produk kering dan produk siomay pada penelitian ini yaitu produk basah.
- 3) Pada penelitian berjudul “Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap β -Karoten dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*), dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari penambahan tepung daun kelor terhadap β -Karoten dan organoleptik pada bakso ikan. Pada penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa panelis tidak menyukai perlakuan D (7,5%) karena semakin banyak penambahan tepung daun kelor akan bertambah juga bau atau aroma khas dari daun kelor itu sendiri. Sehingga ketika suatu produk makanan yang ditambahkan dengan tepung daun kelor akan memiliki aroma khas dari daun kelor tersebut. Penelitian diatas berkesinambungan dengan penelitian ini terkait dengan penambahan produk olahan daun kelor terhadap produk olahan ikan.

2.4 Landasan Teori dan Konseptual

2.2.1 Sensori Pangan

Menurut wang, dkk. (2025) dalam jurnal berjudul “Comprehensive Evaluation of the Application and Prospects of spices in aquatic products: A review”, Journal of Future Foods Lipid hewan perairan memiliki fluiditas pada suhu rendah dan kaya akan asam lemak tak jenuh ganda dan non-trigliserida, yang sangat berbeda dengan hewan darat. Namun, produk perairan segar sangat rentan terhadap pembusukan di hadapan enzim dan mikroorganisme endogen. Selain bau tidak sedap karena pembusukan, bau amis merupakan masalah penting dalam pengolahan produk perairan. Pembentukan senyawa bau amis dipengaruhi oleh banyak faktor, termasuk degradasi enzim endogen, oksidasi lipid, pertumbuhan mikroorganisme dan polusi lingkungan. Komponen senyawa bau amis yang teridentifikasi terurama meliputi 2- methylisoborneol (2-MIB), geosmin (gsm), 2-isobutyl-3-methoxy-pyrazine (IBMO), yang dapat tertelan kedalam ikan melalui respirasi serta penyerapan dalam makanan. Bau amis dalam produk perairan telah secara serius mempengaruhi persepsi sensorik makanan dan mengurangi penerimaan produk. Ini adalah masalah yang harus dihadapi dan dipecahkan selama pengolahan produk perairan. Dalam buku “Sensory Evaluation Techniques”, ilmu sensorik pangan adalah ilmu yang digunakan untuk mengukur, menganalisis, dan menafsirkan reaksi manusia terhadap karakteristik produk pangan yang dapat dirasakan oleh pancaindra seperti penglihatan (visual), penciuman (olfaktori), pengecapan (gustatory), peraba (taktil), pendengaran (auditori). Tujuan dari ilmu sensorik adalah menilai mutu organoleptik produk, menguji penerimaan konsumen, dan mengontrol kualitas produk (Meilgaard et al., 2007). Jenis uji sensorik menurut Meilgaard et al. (2007), mencakup uji diskriminatif, uji deskriptif, dan uji hedonic.

2.2.2 Penambahan Daun Kelor

Dalam jurnal berjudul “Aplikasi Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Berbagai Produk Olahan Daging”, daun kelor mempunyai kandungan gizi yang tinggi dan mengandung berbagai senyawa bioaktif, seperti vitamin (B1, B2, B3, C dan D), senyawa fenolik, karotenoid, dan senyawa nitrogen. Oleh karena itu, daun kelor sering ditambahkan pada berbagai produk olahan daging yang bertujuan

meningkatkan nilai gizi pada produk daging (Apriantini dkk., 2022). Menurut Nugraha (2013) menyatakan bahwa bahan pangan yang diberikan tambahan daun kelor maka aroma khas kelor semakin kuat/tajam, aroma langu khas kelor dihasilkan oleh enzim lipoksidase menghidrolisis atau menguraikan lemak menjadi senyawa-senyawa penyebab langu. Menurut Daud dkk. (2023) semakin tinggi penggunaan daun kelor maka aroma amis akan semakin berkurang.

2.2.3 Daya Terima Konsumen

Menurut Lawles & Heymann (2010) dalam buku tentang “Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices” (2010), daya terima konsumen (consumer acceptability) adalah sejauh mana seorang konsumen menyukai atau menerima suatu produk pangan berdasarkan persepsi sensoriknya, seperti rasa, tekstur, aroma dan penampilan. Salah satu prinsip utama daya terima konsumen menurut Lawless & Heymann (2010) adalah mengenai metode pengujian. Daya terima diukur dengan menggunakan skala hedonik 9 titik, yang berkisar dari “sangat tidak suka” hingga “sangat suka”. Skala ini memberikan gambaran tentang tingkat kesukaan konsumen terhadap atribut produk secara keseluruhan atau per atribut tertentu (rasa, aroma, tekstur).