

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **I.1. Latar Belakang Masalah**

Ikan merupakan hewan vertebrata yang paling beragam jumlahnya di muka bumi, dimana habitatnya berada di hampir seluruh jenis perairan di muka bumi, mulai dari dataran tinggi hingga lautan terdalam. Sejak awal peradaban manusia, ikan telah lama dikonsumsi dan dibudidayakan, dan perannya pada peradaban manusia sangatlah beragam, mulai dari sumber pangan, budidaya untuk hiasan hingga didewakan pada beberapa kebudayaan terpencil.

Ikan bandeng (*Chanos chanos*) merupakan ikan air payau yang hidup tersebar di daerah-daerah sepanjang Samudera Hindia hingga Pasifik (Froese dan Daniel, 2015). Ikan yang juga dapat bertahan hidup di air dengan salinitas rendah ini merupakan satu-satunya spesies dari famili *Chanidae* (Froese dan Daniel, 2015). Secara morfologis, ikan ini berwarna keperakan dan berbentuk panjang gepat dengan sisik yang mulus (Aldin, 2020). Umumnya, bandeng dapat ditemukan perairan laut dangkal tropis yang bersuhu hangat, khususnya tepian pulau atau terumbu karang (Froese dan Daniel, 2015). Habitat hidupnya dapat pula ditemukan di hutan/rawa bakau hingga danau air asin (Aldin, 2020).

Bandeng telah lama dikenal di negara-negara maritim seperti Indonesia, Filipina, Taiwan, Tahiti, Sri Lanka hingga Madagaskar. Budidaya akuakultur tradisional ikan bandeng tercatat pertama kali dimulai di kepulauan Filipina sekitar 800 tahun yang lalu, metode ini kemudian menyebar ke Indonesia, Taiwan dan hingga ke kepulauan-kepulauan lain di Pasifik (Fitzgerald, 2004). Adapun budidaya moderen ikan bandeng dalam skala besar baru dimulai pada awal era 1980-an, pada periode ini para petani tradisional bandeng mulai menemukan metode penetasan telur yang baik di tambak organik. Keberhasilan ini kemudian mempercepat budidaya akuakultur massal dari ikan bandeng (Fitzgerald, 2004). Berkat budidaya akuakultur massal ini, Filipina, bersama dengan Indonesia, menjadi dua negara penghasil ikan bandeng terbesar di dunia.

Menurut sejumlah penelitian klinis, ikan bandeng merupakan jenis ikan air asin dengan nilai gizi yang paling tinggi dibandingkan jenis ikan lain. Ikan bandeng merupakan sumber protein, mineral dan vitamin yang sangat baik (Malle, Tawali, Tahir dan Bilang, 2019). Lebih spesifik, kandungan Omega-3 dari bandeng bahkan diklaim 6 kali lipat lebih banyak dibandingkan salmon dan 71 kali lipat lebih besar dibandingkan ikan tuna (Malle dan kolega, 2019). Daging ikan bandeng pun umumnya berwarna putih susu atau putih pucat, lunak dan tidak terlalu berbau amis namun disertai dengan banyak duri kecil.

Fakta ini menempatkan ikan bandeng sebagai alternatif panganan laut yang berpotensi dapat diolah ke dalam berbagai jenis masakan dikarenakan bau amisnya yang tidak terlalu kuat. Lebih lanjut, ketersediaannya di pasar tradisional maupun moderen pun didukung oleh posisi Indonesia sebagai negara produsen ikan bandeng terbesar kedua di dunia (Suherman, 2020). Kuliner masyarakat Sunda, contohnya pada daerah dataran tinggi Bandung, mengenal ikan sebagai bahan makanan, namun umumnya lebih menyukai ikan air tawar yang dapat ditemukan di sungai ketimbang ikan bandeng yang berasal dari laut atau budidaya tambak payau (Lantar. 2020).

Dikarenakan masyarakat Nusantara telah lama mengenal ikan ini, berbagai daerah di Indonesia memiliki banyak varian olahan berbahan dasar ikan bandeng. Adapun sejauh ini belum terdapat media informasi yang diperuntukkan khusus untuk mendokumentasikan berbagai jenis olahan ikan bandeng yang terdapat di seantero Nusantara.

Apabila mempertimbangkan fakta-fakta yang telah disampaikan di atas, ikan bandeng dapat disimpulkan sebagai alternatif panganan laut yang baik untuk masyarakat, dimana nilai dan nutrisi gizinya jauh lebih tinggi dibandingkan ikan-ikan laut jenis lain. Ditambah lagi, saat ini belum banyak ditemukan media informasi yang membahas langkah-langkah membuat olahan khusus ikan jenis ini. Maka dari itu, sebuah media visual yang khusus menyampaikan cara mengolah ikan bandeng ini sangatlah dibutuhkan untuk meningkatkan minat masyarakat akan

konsumsi jenis ikan yang bergizi ini.

## **I.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka diperoleh berbagai permasalahan terkait penyampaian informasi akan penyajian hidangan berbahan dasar ikan bandeng:

- Konsumsi rata-rata ikan laut di Indonesia secara umum masih tergolong rendah dibandingkan dengan negara-negara maritim lainnya seperti Maladewa, Islandia ataupun Portugal (Suherman, 2020).
- Panduan penyajian olahan berbahan dasar ikan bandeng dalam bentuk buku resep umumnya masih jarang ditemui, adapun informasi akan variasi olahan akan sangat berguna untuk meningkatkan animo atau minat masyarakat dalam mengkonsumsi ikan tersebut.

## **I.3. Rumusan Masalah**

Berdasarkan masalah yang telah teridentifikasi, maka rumusan masalah dari perancangan ini adalah bagaimana menciptakan media informasi yang khusus membahas cara-cara mengolah ikan bandeng pada umumnya serta menginformasikan kandungan nutrisi dan gizi yang dikandungnya kepada khalayak sasaran.

## **I.4. Batasan Masalah**

Merunut pada poin-poin yang telah dikemukakan di atas, maka batasan masalah dari perancangan media informasi ini adalah sebagai berikut:

- Perancangan media informasi variasi olahan resep ikan bandeng ini difokuskan kepada penyajian informasi mengenai jenis-jenis olahan berbahan dasar ikan bandeng yang berasal dari Indonesia. Hal ini terkait dengan khalayak masyarakat Indonesia yang ditetapkan sebagai tujuan dari perancangan secara keseluruhan.

## **I.5. Tujuan dan Manfaat Perancangan**

Sub-bab ini akan mencakup tujuan dan manfaat dari perancangan. Tujuan dan

manfaat perancangan tersebut akan dijabarkan sebagai berikut:

### **I.5.1. Tujuan Perancangan**

- Menyampaikan informasi akan berbagai jenis cara mengolah ikan bandeng. Pengenalan akan variasi dari jenis hidangan yang dapat dibuat akan membantu meningkatkan minat masyarakat dalam mengkonsumsi ikan jenis ini.
- Membantu menyampaikan informasi akan manfaat dan keunggulan dari ikan bandeng sebagai jenis ikan laut yang memiliki nutrisi paling tinggi dibandingkan dengan ikan-ikan laut lainnya.

### **I.5.2. Manfaat Perancangan**

Manfaat dari perancangan ini terbagi menjadi dua, yaitu manfaat teoritis serta manfaat praktis. Keduanya dapat dijabarkan sebagai berikut:

- Manfaat teoritis dari perancangan ini adalah agar masyarakat mengetahui keunggulan ikan bandeng dibandingkan ikan laut jenis lain.
- Manfaat praktis yang diharapkan dari perancangan media informasi ini adalah agar masyarakat mengetahui variasi-variasi dari jenis resep olahan ikan bandeng.