

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mengonsumsi ikan sangat baik untuk kesehatan. Para ahli menyarankan untuk lebih banyak mengonsumsi ikan dibandingkan daging merah. Ikan sudah tidak asing lagi bagi bangsa Indonesia, karena Indonesia kaya akan potensi ikan baik perikanan tangkap maupun perikanan budi daya, sayangnya kesadaran mengonsumsi ikan pada masyarakat masih rendah. Tingkat konsumsi ikan rata-rata perkapita di Indonesia beberapa tahun lalu hanya 23 kg/orang/tahun. Sedangkan di Jepang mencapai 110 kg/orang/tahun. Padahal ikan merupakan sumber protein tinggi, bahkan untuk jenis tertentu kandungan proteinnya lebih tinggi dari daging (Tarigan, 2016).

Potensi perikanan budidaya air tawar di Indonesia cukup besar. Produksi perikanan budidaya air tawar pada tahun 2007-2010 di Indonesia sebesar 65,64 %. Pencapaian produksi di tahun 2010 menjadikan produksi perikanan budidaya air tawar tahun berikutnya mengalami peningkatan. Pada tahun 2011 produksi tersebut meningkat sebesar 16,55 % (KKP, 2011 dalam Layla, dkk, 2014). Sulawesi Tenggara merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki potensi ikan air tawar yang cukup besar. Potensi budidaya ikan air tawar yang dimiliki Sulawesi Tenggara adalah sebesar 31.231 hektar (Ditjen Budidaya Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2014). Salah satu potensi budidaya air tawar yang ekonomis adalah ikan gabus.

Ikan gabus yang memiliki kandungan gizi dan albumin yang cukup tinggi dari pada ikan yang lain. Seperti pendapat Suprayitno, dkk (2013), menyebutkan bahwa ikan Gabus sangat kaya akan albumin, salah satu jenis protein penting. Albumin diperlukan tubuh

manusia setiap hari, ikan tersebut memiliki protein yang sangat tinggi, ikan ini merupakan sumber albumin bagi penderita hipoalbumin (rendah albumin) dan luka. Baik luka pasca operasi maupun luka bakar. Bahkan, di daerah pedesaan, anak laki-laki pasca khitan selalu dianjurkan mengkonsumsi ikan jenis ini agar penyembuhan lebih cepat. Caranya, daging ikan tersebut dikukus atau disteam sehingga memperoleh filtrat, yang dijadikan menu ekstra bagi penderita hipoalbumin dan luka. Dalam tubuh manusia, albumin (salah satu fraksi protein) disintesis oleh hati kira-kira 100-200 mikrogram/g jaringan hati setiap hari.

Provinsi Sulawesi tenggara merupakan wilayah perairan, produksi perikanan terbilang cukup besar yakni dari perikanan tangkap, sedangkan untuk perikanan budidaya tergolong masih rendah. Menurut data BPS (2014) produksi budidaya ikan gabus terbesar berada di kabupaten konawe yaitu 25,14 ton, sedangkan kota kendari berada di urutan kedua yaitu 4,63 ton.

Pengembangan makanan dengan penambahan bahan pangan tepung ikan gabus akan melengkapi dan memperkaya komposisi dan kandungan gizi makanan tersebut, terutama protein. Ikan gabus memiliki kandungan gizi khususnya protein dan albumin yang tinggi, baik bagi kesehatan untuk pembentukan jaringan sel yang baru dan mempercepat proses penyembuhan jaringan serta masih kurangnya olahan produk ikan gabus, oleh karena itu ikan gabus akan diolah menjadi sebuah produk (Nadimin, 2017),

Salah satu olahan ikan yang paling sering kita jumpai dan sering kita konsumsi adalah kerupuk. Kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porous dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan (Koswara, 2009). Dalam pembuatan kerupuk diperlukan bahan yang mengandung pati sebagai bahan pengikat agar bahan satu sama lain saling terikat dalam

satu adonan yang berguna untuk memperbaiki tekstur. Bahan pengikat yang sering digunakan dalam pembuatan kerupuk adalah bahan yang mengandung karbohidrat seperti tepung terigu, tepung beras, tepung ketan, tepung jagung, tepung tapioka, tepung ubi jalar dan tepung sagu

Penambahan tepung dalam pembuatan kerupuk ikan gabus bisa menambah daya terima kerupuk tersebut, Kandungan gizi kerupuk sagu berdasarkan hasil penelitian Pakaya, dkk (2014) menunjukkan kadar karbohidrat sebesar 31,295% sedangkan kadar proteinnya sebesar 2,845%. Pemanfaatan tepung sagu sebagai bahan pengikat pada kerupuk ikan gabus memiliki potensi menjadi komoditas unggulan. Sagu sangat potensial dan tersedia dalam jumlah banyak, akan tetapi belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat Sulawesi tenggara khususnya kota kendari.

Hasil penelitian Suprayitno, dkk (2013), menyatakan bahwa kerupuk dengan penambahan residu daging ikan gabus mendapatkan perlakuan terbaik dengan dengan penambahan 150% residu daging ikan gabus, dimana Nilai rata-ratanya adalah kadar albumin 1,96 %, kadar protein 5,22 %, kadar lemak 1,03 2%, kadar air 3,48 %, kadar abu 1,37 %, kadar karbohidrat 88,90 %, kerenyahan 14,63 N, daya kembang 610,93 %, kesukaan terhadap rasa 6,80 (menyukai), warna 5,76 (agak menyukai), aroma 6,08 (menyukai) dan tekstur 5,92 (agak menyukai).

Hasil penelitian Layiya, Harmain, Yusuf (2014) menyatakan bahwa dari tiga perlakuan dalam pembuatan kerupuk ikan gabus (50:50. 70:30 dan 30:70) kerupuk ikan gabus terpilih yaitu perbandingan tepung sagu dan ikan gabus C (30:70) dengan menggunakan bumbu yaitu garam 5%, bawang putih 5 %, gula 5 %, putih telur 30g % dan air 30 ml, dengan kenampakan (utuh, rapi, bersih, homogen, ketebalan rata, warna cream

kecoklatan), aroma (ikan kurang kuat), rasa (ikan kurang kuat) dan tekstur (kering, getas). Karakteristik kimia kerupuk terpilih mengandung air 5,175 %, abu 5,185%, protein 5,205 %, karbohidrat 88,625 %, dan lemak 1,02 %.

Banyaknya produksi ikan gabus serta sagu di kota kendari serta kurangnya pemanfaat akan bahan pangan tersebut yang hanya sebatas di konsumsi sebagai makanan pokok, oleh karena itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Daya Terima Kerupuk Ikan Gabus dengan Penambahan Tepung Sagu”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan masalah diatas, bagaimanakah daya terima kerupuk ikan gabus dengan penambahan tepung sagu?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui daya terima kerupuk ikan gabus dengan penambahan tepung sagu

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui daya terima kerupuk ikan gabus dengan penambahan tepung sagu berdasarkan atribut warna
- b. Mengetahui daya terima kerupuk ikan gabus dengan penambahan tepung sagu berdasarkan atribut aroma
- c. Mengetahui daya terima kerupuk ikan gabus dengan penambahan tepung sagu berdasarkan atribut rasa
- d. Mengetahui daya terima kerupuk ikan gabus dengan penambahan tepung sagu berdasarkan atribut tekstur/kenyamanan.

- e. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap kerupuk ikan berdasarkan semua atribut warna, aroma, rasa dan kerenyahan.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi masyarakat

Memberikan informasi pada masyarakat bahwa ikan gabus serta sagu dapat diolah selain menjadi lauk ataupun makanan pokok juga dapat digunakan sebagai pangan atau jajanan berbentuk kerupuk.

2. Bagi peneliti

Penelitian ini tentunya akan menambah wawasan peneliti tentang teknik-teknik pengolahan pangan juga menambah pengalaman dalam melakukan praktikum laboratorium.

3. Bagi pemerintah

Dapat mendukung program diversifikasi pangan dengan memanfaatkan pangan yang varietas asli di daerah sendiri.