

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Ikan nike adalah *schooling* dari juvenil ikan *Awaous melanocephalus*, dan banyak terdapat di Perairan *Gorontalo*. Ikan ini merupakan jenis ikan yang berukuran kecil antara 2-4 cm, dan memiliki keunikan tersendiri karena siklus pemunculannya dalam jumlah besar pada satu lokasi tertentu. Hasil tangkapan nike selama periode 2010 kurang lebih 128 ton (DPK Gorontalo 2011). Kajian ilmiah tentang ikan nike belum banyak dilakukan, baru sebatas kelimpahan *spatial-temporal* dari ikan tersebut. Penelitian menunjukkan bahwa ikan nike pemunculannya setiap periode bulan *perbani* akhir menjelang malam hari dan kehadirannya dalam bentuk *schooling*, dengan daerah ruaya dari pantai masuk ke muara sungai dan selanjutnya menuju ke hulu (Tantu 2001).

Informasi lain mengenai pemanfaatan dan kandungan gizi dari ikan tersebut masih sangat terbatas, oleh karena itu kajian mengenai karakteristik ikan ini perlu dilakukan guna memberikan informasi tentang kandungan gizi ikan tersebut. Ikan merupakan sumber protein, dan diakui sebagai bahan pangan yang mempunyai arti penting bagi kesehatan karena mengandung asam lemak tidak jenuh berantai panjang (terutama yang tergolong asam lemak omega-3), serta mineral makro dan mikro.

Pemanfaatan ikan nike oleh masyarakat Gorontalo masih sebatas diolah dari keadaan segar, yaitu perkedel, tumis, dan pepes, yang semuanya tidak dapat disimpan lama. Pemanfaatan ikan nike dalam bentuk olahan dengan daya simpan yang lebih lama belum dilakukan. Pada saat ketersediaan hasil tangkapan ikan nike melimpah dan

tidak terjual habis, maka ikan tersebut hanya dikeringkan guna memperpanjang masa simpannya. Ikan nike berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku produk olahan untuk makanan ringan (*snack*), karena tidak perlu penanganan khusus, yaitu penyiangan maupun pemisahan daging, dan semua bagian dari ikan tersebut dapat langsung dimanfaatkan.

Diversifikasi ikan nike merupakan salah satu upaya dijadikan sebagai produk olahan serta menjadi alternatif untuk memenuhi kebutuhan *snack* yang sehat dengan kandungan gizi tinggi, karena umumnya produk makanan ringan yang banyak beredar di pasaran berasal dari sereal atau produk yang berbahan dasar padi-padian. Sebagian besar produk-produk makanan ringan tersebut memiliki kandungan kalori dan lemak yang tinggi tetapi rendah kandungan protein, vitamin, dan gizi lainnya.

Berdasarkan hasil survey yang dilakukan oleh *United State Depertment of Ugricultural (USDA)*, 15% dari total kalori yang dikonsumsi oleh anak-anak dan remaja di Amerika adalah berasal dari *snack* (Rhee *et al.* 2004). Salah satu alternative diversifikasi nike yaitu dengan mengolahnya menjadi crackers.

*Crackers nike* merupakan jenis olahan makanan ringan yang diaplikasikan dari ikan nike. Produk *crackers nike* ini diharapkan dapat dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat dari anak-anak sampai orang dewasa dan produk ini memiliki tekstur yang renyah.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian diatas maka dapat dirumuskan masalah yaitu untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap *crackers nike*.

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dari kajian ini adalah :

- 1) Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap *crackers nike*.

#### **1.4 Manfaat**

1. Mengetahui teknik pembuatan *crackers* dari ikan nike
2. Menambah wawasan bagi penulis sebagai bentuk pengembangan daya kreatif di bidang ilmu pengetahuan khususnya tentang pengolahan *crackers nike*.
3. Menjadi referensi dan acuan informasi pengetahuan khususnya pengolahan *crackers nike* kepada civitas akademika fakultas ilmu-ilmu pertanian.