BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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). Salah satu potensi budidaya air tawar yang ekonomis adalah ikan gabus (*Channa striata*).

Luas wilayah Sulawesi Utara mencapai 2.748.763 ha yang meliputi luas perairan umum 28.500 ha, terdiri dari danau 10.663 ha, rawa-rawa 13.712 ha, dan sungai 4.125 ha dengan total produksi ikan gabus pada tahun 2010 mencapai 453 ton/tahun (DPP Sulut 2011). Ikan gabus merupakan jenis ikan bernilai ekonomis penting dengan harga 20.000/kg, mengandung protein 17,61 %, lemak 1,34 %, Vitamin A 45 Mcg dan Vitamin B 0,04 Mg dalam 100 g (Ansar 2010). Ikan gabus memiliki daging kenyal, putih, tidak menimbulkan alergi sehingga dapat dibuat kerupuk ikan (Fajri, 1997). Berdasarkan potensi dan kandungan gizi yang dimiliki ikan gabus, menjadi peluang untuk dimanfaatkan sebagai bahan utama pada pembuatan kerupuk.

Kerupuk ikan adalah suatu produk makanan kering yang dibuat dari tepung dengan menambahkan daging ikan dan bahan tambahan seperti gula, putih telur, garam dan bawang putih (Elyawati 1997). Kerupuk pada dasarnya dibagi menjadi dua

jenis yaitu kerupuk halus dan kerupuk kasar. Kerupuk kasar terbuat dari bahan pati yang ditambahkan bumbu, sedangkan kerupuk halus ditambahkan bahan berprotein seperti ikan. Kerupuk dengan campuran tepung dan ikan mempunyai mutu yang lebih baik dari pada kerupuk tanpa campuran ikan (Suhardi *et al.*, 2006).

Mutu kerupuk dapat dinilai dengan menggunakan beberapa parameter, yaitu berdasarkan organoleptik, fisikokimia, dan mikrobiologis. Menurut Zulfiani (1992), kerupuk merupakan makanan yang mengalami pengembangan selama penggorengan. Pengembangan volume dan kerenyahan merupakan faktor mutu kerupuk yang mempengaruhi penerimaan konsumen yang dilihat secara organoleptik.

Karakteristik kerupuk ikan memiliki kenampakan utuh, kering, homogen, rapi, ketebalan rata, warna krem keputihan cerah, rasa ikan cukup kuat, aroma ikan kuat dan tekstur kering, sangat getas (BSN 2006). Menurut Mulyawan (1991), dalam pembuatan kerupuk diperlukan karbohidrat sebagai pengikat agar bahan satu sama lain saling mengikat dalam satu adonan, yang berguna untuk memperbaiki tekstur. Tepung yang sering digunakan adalah tepung terigu, tepung beras, tepung ketan, tepung jagung, tepung tapioka, tepung ubi jalar dan tepung sagu.

Tepung sagu dihasilkan dari empelur pohon sagu (*Metroxylon* sp.) yang merupakan salah satu tanaman pangan yang digunakan sebagai sumber karbohidrat yang cukup potensial di Indonesia. Potensi luas tanaman sagu di Sulawesi Utara 23.400 ha dengan produksi 113.485 ton (BPS 2010). Pemanfaatan sagu oleh masyarakat Sulawesi utara pada umumnya diolah berbagai macam makanan tradisional.

Pemanfaatan tepung sagu sebagai bahan pengikat pada kerupuk memiliki potensi menjadi komoditas unggulan. Sagu sangat potensial dan tersedia dalam jumlah yang banyak. Akan tetapi, belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat Sulawesi Utara. Pemanfaatan dan peningkatan nilai tambah sagu antara lain dapat dilakukan melalui pengolahan menjadi bentuk setengah jadi, seperti tepung sagu yang selanjutnya dapat digunakan sebagai bahan substitusi pada produk roti, kue, nugget dan mie. Potensi dan kandungan gizi yang terdapat pada sagu dapat dimanfaatkan sebagai salah satu alternatif sebagai bahan pengikat adonan pada kerupuk ikan.

Bahan pengikat yang sering digunakan dalam pembuatan kerupuk ikan yaitu tepung tapioka dan tepung terigu. Pengolahan kerupuk ikan gabus yang disubstitusi dengan tepung sagu sebagai alternatif pengganti tepung terigu dan tepung tapioka. Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan penelitian tentang formulasi dan karakterisasi kerupuk ikan gabus yang disubstitusi dengan tepung sagu.

1.2 Rumusan Masalah

Bahan baku pengikat dalam pembuatan kerupuk umumnya menggunakan tepung terigu dan tapioka sudah banyak dilakukan. Penggunaan tepung sagu sebagai pengikat pada kerupuk ikan gabus belum dilakukan sehingga merupakan salah satu alternatif untuk pemenuhan gizi pada masyarakat terutama komposisi karbohidrat yang tinggi (86,9 %) dan komposisi protein hewani yang cukup tinggi (17,61 %) (Depkes 2000).

Penggunaan tepung sagu biasanya hanya digunakan pada kue, abon dan sohun instan dan produk-produk tradisional. Tepung sagu dapat dilakukan sebagai diversifikasi pangan pada produk kerupuk ikan, namun informasi tentang penggunaan tepung sagu sebagai bahan pengikat pada kerupuk ikan masih belum dilakukan. Oleh karena itu, penelitian tentang produk olahan kerupuk ikan gabus yang disubstitusi dengan tepung sagu perlu dilakukan untuk mengetahui bagaimana formulasi dan karakteristik berdasarkan secara organoleptik dan kimia.

1.3 Tujuan

1. Membuat formula kerupuk ikan gabus yang disubstitusi dengan tepung sagu.
2. Mengetahui karakteristik organoleptik dan kimia kerupuk ikan gabus formula terpilih.

1.3 Manfaat

1. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan pada penulis dalam pengolahan hasil perikanan.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi masyarakat, baik dikalangan industri maupun dikalangan rumah tangga.