

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Provinsi Gorontalo adalah salah satu daerah pengembangan minapolitan dan agropolitan. Hal ini karena Gorontalo memiliki sumberdaya perikanan dan pertanian yang potensial. Salah satu hasil perikanan Gorontalo yaitu ikan nike *Awaous melanocephalus*. Menurut Tantu (2001) dalam Yusuf (2011), ikan nike merupakan *juvenile* dari ikan *Awaous melanocephalus* yang berukuran kecil, tidak berwarna dan tidak bersisik. Karena bentuknya yang kecil, maka seluruh bagian ikan nike dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan.

Data Dinas Perikanan dan Kelautan (DPK) Provinsi Gorontalo (2012), menunjukkan jumlah produksi ikan nike di Gorontalo pada tahun 2012 yaitu 128 ton. Dari jumlah tersebut, sebesar 99,09% dipasarkan segar sedangkan sisanya 0,91% dalam bentuk olahan. Data yang ada menggambarkan bahwa tingkat pemanfaatan nike menjadi produk olahan masih rendah. Hal ini disebabkan karena pemanfaatan ikan nike di Gorontalo sesuai hasil pengamatan di lapangan hanya diolah menjadi masakan tradisional seperti *ilepao*, perkedel, tumis nike dan ikan nike bakar. Salah satu upaya untuk mengembangkan hasil olahan nike adalah melalui upaya diversifikasi hasil perikanan. Upaya diversifikasi ikan nike lainnya yang telah dilakukan diantaranya adalah produk *savory chips* (Yusuf, 2011) dan produk nugget dengan menggunakan tempe sebagai bahan pengisi (Liputo dkk, 2011).

Adawyah (2007) mendefinisikan nugget sebagai sejenis makanan yang dibuat dari daging giling atau daging cacah yang diberi bumbu dan dibentuk

dalam cetakan tertentu yang kemudian dikukus, dipotong-potong, dipanir dan digoreng. Nugget di pasaran pada umumnya dibuat dari daging ayam, sehingga sering disebut juga dengan *chicken nugget*. Harga daging ayam di pasaran mahal (Rp. 45.000 – Rp. 60.000/kg), sehingga sebagai alternatif bahan baku yang dapat digunakan yaitu daging ikan nikel dengan harga (Rp. 15.000- 25.000/kg). Daging ikan nikel dapat dijadikan sebagai bahan baku nugget sebab mengandung protein dengan kandungan asam amino esensial seperti leusin dan lisin serta kandungan lemak dengan komposisi asam lemak seperti DHA, asam oleat, dan EPA (Yusuf, 2011).

Provinsi Gorontalo selain berpotensi di bidang perikanan juga merupakan daerah pengembangan agropolitan terutama pengembangan komoditi jagung sebagai komoditi unggulan. Jagung dikenal sebagai salah satu makanan utama bagi masyarakat Gorontalo. Pengembangan tanaman jagung di Provinsi Gorontalo dapat dilihat dari produksi jagung dalam bentuk pipilan. Menurut Data Badan Pusat Statistik Provinsi Gorontalo (2013), produksi jagung pipilan kering pada tahun 2012 adalah 644.754 ton meningkat menjadi 724.692 ton pada tahun 2013. Pemanfaatan jagung di Gorontalo dinilai masih sangat minim sehingga dilakukan pemanfaatan jagung yang lebih dari sekedar sebagai makanan pengganti beras.

Pada pengolahan jagung pipilan, terdapat hasil sampingan berupa dedak jagung atau *dila lo binthe* (Gorontalo). Dedak jagung umumnya dibuat sebagai pakan, namun masyarakat lokal Gorontalo mengolahnya menjadi bubur dedak jagung sehingga asumsi bahwa dedak hanya digunakan sebatas pakan akan dapat dihilangkan. Pemanfaatan dedak jagung dapat dikembangkan menjadi bahan tambahan pada beberapa jenis makanan olahan. Berdasarkan Rose *et al* (2010),

bahwa dedak jagung dapat digunakan sebagai bahan tambahan fortifikasi pada makanan karena mengandung serat.

Penelitian sebelumnya mengenai pembuatan nugget ikan nike telah dilakukan oleh Liputo *dkk* (2011) mengenai karakteristik kimia *nugget* ikan nike dengan tepung tempe. Pemanfaatan nike sebagai bahan baku nugget dapat dikembangkan dengan menggunakan tepung dedak jagung sebagai bahan pengisi. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian mengenai pemanfaatan ikan nike dan tepung dedak jagung sebagai bahan utama dan bahan pengisi dalam produk nugget.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimanakah pengaruh penggunaan tepung dedak jagung sebagai bahan pengisi terhadap karakteristik organoleptik dan kimawi *nugget* ikan nike (*A. melanocephalus*).

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah

1. Mengetahui pengaruh penggunaan dedak jagung terhadap karakteristik organoleptik dan kimiawi *nugget* ikan nike (*A. melanocephalus*).
2. Menentukan formula nugget terbaik berdasarkan penggunaan tepung dedak jagung sebagai bahan pengisi.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Diharapkan melalui penelitian ini, dapat memberikan referensi bagi masyarakat Gorontalo dalam memanfaatkan sumberdaya lokal yang ada khususnya jagung dan ikan nike (*A. melanocephalus*).