

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki potensi perikanan budidaya air tawar yang dapat dikembangkan menjadi produk olahan yang bergizi dan bernilai ekonomis. Salah satu potensi ikan air tawar yaitu ikan *catfish* jenis ikan lele (*Clarias gariepinus*). Pengembangan lele dilakukan karena ikan lele mudah untuk dibudidayakan dan memiliki pasar yang prospektif (Winoto, 2011).

Pengembangan ikan lele sebagai komoditas air tawar yang prospektif terlihat pada jumlah produksi ikan lele nasional Indonesia mencapai \pm 94.160 ton. Di provinsi Gorontalo, produksi ikan lele sebagai komoditas budidaya pada tahun 2013 adalah sebesar 41,95 ton (Data Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Gorontalo, 2013).

Permasalahan yang muncul berdasarkan hasil pengamatan di Gorontalo adalah masih kurangnya minat masyarakat untuk mengkonsumsi ikan lele. Hal ini disebabkan karena morfologi ikan lele yang licin dan bentuk kepala yang lebar sehingga masyarakat Gorontalo mengasumsikan morfologi seperti ular. Selain itu, ikan lele yang sudah tua umumnya berukuran besar sehingga tidak dijual dalam keadaan hidup ataupun segar, namun dijadikan sebagai induk sampai mati sehingga tidak dikonsumsi (Siregar *dkk*, 2013). Sebagai ikan segar pula, ikan lele bersifat *perishable food* atau mudah mengalami penurunan mutu.

Menurut Nurimala *dkk* (2009), ikan lele mempunyai karakteristik kenampakan daging yang berwarna putih dengan serat yang lembut sehingga cocok sebagai

bahan baku daging ikan lumat atau surimi (bahan dasar produk berbasis gel ikan salah satunya adalah sosis ikan lele), rasa yang gurih dan mengandung protein sebesar 17% serta lemak yang rendah 0,95%.

Untuk mengatasi permasalahan di atas, perlu dilakukan upaya diversifikasi ikan lele yakni mengubah daging ikan lele yang berukuran besar dan bersifat mudah rusak menjadi produk yang memiliki masa simpan yang lebih lama, lebih disukai, bergizi dan lebih aman seperti sosis ikan lele. Pengolahan ikan lele sebagai sosis ini pula didasari atas perubahan pola kehidupan, terutama masyarakat perkotaan yang mengarah ke produk yang praktis, siap saji, higienis, bergizi dan mudah diperoleh semakin meningkat seiring dengan aktivitas masyarakat yang semakin padat (Siregar *dkk* 2013). Winanti *dkk* (2013) mendefinisikan sosis sebagai bahan pangan yang terbuat dari daging yang telah mengalami proses penghalusan, pemberian bumbu, pemberian pengisi, pengisian ke dalam selongsong dan perebusan atau pengasapan Sosis ikan berbahan baku daging.

Rumput laut *Kappaphycus alvarezii* merupakan salah satu jenis rumput laut bahan baku pembuatan karaginan. *K. alvarezii* digunakan dalam bahan pangan karena memiliki kemampuan dalam mengubah sifat fungsional produk yakni sifat *gel* yang diinginkan (Afriwenty, 2008). *K. alvarezii* mengandung beberapa kandungan kimia yang penting yakni serat pangan dan Iodium yang cukup tinggi. Menurut Astawan *dkk* (2004), kandungan serat pangan pada rumput laut *K. alvarezii* sebesar 78,94% dan iodium sebesar 282,93 µg/g.

Data produksi rumput laut nasional sebesar 1.079.850 ton tahun 2007 (Irianto *dkk*, 2007). Data dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Gorontalo terhadap

produksi rumput laut jenis *K. alvarezii* yaitu 5.228 ton pada tahun 2011. Produksi rumput laut di Gorontalo dinilai masih kurang beragam sebab pemanfaatannya masih terbatas pada pengolahan rumput laut kering.

Cahyani (2011) menyatakan bahwa karakteristik khas dari sosis adalah berbentuk bulat panjang dan bertekstur empuk dan kenyal. Sifat-sifat ini kemungkinan belum akan terpenuhi apabila menggunakan ikan air tawar sebab menurut Restu (2012) bahwa jika ikan air tawar yang memiliki sifat kekenyalan yang tidak stabil sehingga diperlukan bahan pengisi yang memiliki sifat gel yang baik. Untuk itu diperlukan bahan-bahan pengisi (*filler*) seperti rumput laut *K. alvarezii* yang dapat membenntuk karakteristik sosis ikan.

Penelitian mengenai pemanfaatan ikan lele di Gorontalo menjadi sosis ikan masih sangat terbatas, oleh karenanya diperlukan suatu referensi tentang pembuatan sosis ikan lele. Uraian ini melatarbelakangi penulis untuk melakukan penelitian mengenai “*Mutu sosis ikan lele (Clarias gariepinus) yang disubstitusi rumput laut Kappaphycus alvarezii*”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah

1. Bagaimanakah pengaruh substitusi *K. alvarezii* terhadap mutu hedonik sosis ikan lele (*C. gariepinus*)
2. Bagaimanakah pengaruh substitusi *K. alvarezii* terhadap sifat fisik sosis ikan lele (*C. gariepinus*).

3. Bagaimanakah pengaruh substitusi *K. alvarezii* terhadap mutu kimiawi sosis ikan lele (*C. gariepinus*).
4. Bagaimanakah formula sosis ikan lele (*C. gariepinus*) terbaik yang disubstitusi dengan rumput laut *K. alvarezii*.

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi *K. alvarezii* terhadap mutu hedonik sosis ikan lele (*C. gariepinus*).
2. Untuk mengetahui pengaruh substitusi *K. alvarezii* terhadap sifat fisik sosis ikan lele (*C. gariepinus*).
3. Untuk mengetahui pengaruh substitusi *K. alvarezii* terhadap sifat kimiawi sosis ikan lele (*C. gariepinus*).
4. Menentukan formula sosis ikan lele terbaik yang disubstitusi dengan rumput laut *K. alvarezii*.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah

1. Diketahui mutu hedonik, fisik dan kimia sosis ikan lele (*C. gariepinus*) berdasarkan substitusi dengan rumput laut *K. alvarezii*.
2. Diperoleh formula sosis ikan lele (*C. gariepinus*) terbaik yang disubstitusi dengan rumput laut *K. alvarezii*.