

BAB I

PENDAHULUAAN

1.1. Latar belakang

Provinsi Gorontalo adalah salah satu daerah pengembangan minapolitan. Menurut Dinas Pertanian Kota Gorontalo (2013), perairan Gorontalo merupakan daerah populasi berbagai ikan pelagis besar, pelagis kecil, demersal, maupun ikan karang dan salah satu jenis ikan pelagis kecil yang banyak dipasarkan yaitu ikan kembung jantan (*Rastrelliger kanagurta*) yang menunjukkan jumlah produksi 107,697 ton/kap/tahun.

Menurut Laevastu dan Hayes (1981) dalam Zainuddin (2007), ikan kembung termasuk jenis ikan pelagis kecil yang mempunyai ciri khas utama, yaitu selalu membentuk gerombolan (*schooling*) dan melakukan migrasi untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Ikan kembung (*Rastrelliger Sp*) merupakan jenis ikan yang kaya akan kandungan Protein, Vitamin dan Mineral (Febriyansyah, 2014). Sama dengan pernyataan Eitenmiller *et al* (2008) menyatakan vitamin larut lemak dan vitamin larut air terdapat pada beberapa jenis ikan salah satunya ikan kembung (*Rastrelliger Sp*). Coultate (2002) juga menyatakan ikan merupakan salah satu sumber pangan hasil perairan yang kaya nutrisi untuk tubuh manusia yang mengandung protein, vitamin, dan mineral.

Menurut Sahena *et al* (2010), ikan dengan nama lain *Indian Mackerel* ini sangat populer dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat dengan berbagai metode pengolahan. Anisah (2007), menyatakan bahwa ikan kembung jantan (*Rastrelliger kanagurta*) mempunyai potensi sebagai penyumbang protein dalam masyarakat. Berdasarkan hal tersebut, maka perlu diciptakan keanekaragaman produk olahan yang menjamin kualitas mutu dari bahan baku. Salah satu contoh produk olahan tradisional yang dapat dikembangkan yaitu otak-otak ikan.

Menurut Nurjanah dkk (2005), otak-otak ikan merupakan modifikasi dari produk olahan antara bakso dan kamaboko. Masyarakat pada umumnya telah

mengenal otak-otak karena rasanya yang enak dan cara pengolahannya cukup sederhana, yang dapat diolah dengan cara pengukusan, pemanggangan, dan penggorengan. Pada umumnya pengolahan otak-otak menggunakan bahan baku ikan tenggiri (*Scomberomus commersoni*), namun melihat jenis ikan yang potensial di wilayah Kota Gorontalo salah satunya yaitu ikan kembung jantan (*R kanagurta*), dengan jumlah produksi yang cukup melimpah dan kurangnya pemanfaatan dari masyarakat, apabila dibandingkan dengan ikan kembung betina (*Scomber neglectus*) yang lebih banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Berdasarkan hal tersebut ikan kembung jantan (*R kanagurta*) dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam penelitian ini untuk meningkatkan minat masyarakat dalam mengolah ikan kembung jantan (*R kanagurta*).

Selain berpotensi dibidang perikanan, Provinsi Gorontalo juga merupakan daerah pengembangan agropolitan, salah satunya adalah ubi jalar (*Ipomoea batatas*) dengan jumlah produksi ubi jalar sebanyak 2.007 ton/tahun (Dinas Pertanian Provinsi Gorontalo, 2013). Melihat hal tersebut, ubi jalar (*I batatas*) merupakan salah satu komoditi yang potensial untuk bahan pangan dan bahan baku industri. Karakteristik ubi jalar (*I batatas*) yaitu mengandung karbohidrat yang tinggi, serat pangan, betakaroten, umur panen yang relatif pendek, dan mudahnya tanaman ini untuk beradaptasi terhadap faktor lingkungan dibandingkan tanaman lain (Kadarisman dan Sulaeman, 1993). Sehingga sangat potensial untuk dimanfaatkan sebagai bahan makanan.

Menurut Nuraini (2004), tepung ubi jalar (*I batatas*) umumnya digunakan dalam industri *bakery*, untuk membuat *cake* dan beberapa jenis *cookies*. Pada pembuatan *cake* dan *cookies* penggunaan ubi jalar bisa mengurangi kebutuhan gula sampai 20 persen. Namun saat ini usaha pengolahan ubi jalar (*I batatas*) di kota Gorontalo umumnya masih diusahakan dalam skala setengah jadi dengan manajemen yang sederhana, contohnya diolah menjadi berbagai macam makanan tradisional seperti gorengan, kolak, dan keripik. Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan

diversifikasi pemanfaatan dan peningkatan nilai tambah dari ubi jalar (*I batatas*), seperti tepung ubi jalar (*I batatas*) yang selanjutnya dapat digunakan sebagai bahan substitusi terigu pada produk roti, biskuit, *cookies*, kue dan mie, juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengisi pada produk otak-otak ikan.

Berdasarkan penjelasan di atas, bahwa produksi ikan kembung jantan (*R kanagurta*) yang cukup potensial, serta ubi jalar sebagai salah satu komoditi yang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga dapat digunakan sebagai bahan pengisi dalam pembuatan otak-otak ikan. Hasil penelitian sebelumnya mengenai pembuatan otak-otak ikan telah dilakukan oleh Sipahutar dan Sabariah (2009), mengenai pengaruh penambahan tepung tapioka pada kualitas otak-otak tenggiri (*Scomberomus commersoni*) dengan hasil produk otak-otak ikan yang memiliki kekuatan gel yang tinggi. Pemanfaatan ikan kembung jantan (*R kanagurta*) sebagai bahan baku otak-otak dapat dikembangkan dengan menggunakan bahan pengisi ubi jalar (*I batatas*). Oleh karenanya mendorong penulis untuk melakukan penelitian tentang formulasi dan karakterisasi mutu otak-otak ikan kembung jantan (*R kanagurta*) dengan bahan pengisi ubi jalar (*I batatas*).

1.2. Rumusan Masalah

Adapun masalah dari penelitaian ini yaitu, bagaimana formula otak-otak ikan yang tepat dan karakteristik mutu otak-otak ikan kembung jantan (*R kanagurta*) terpilih menggunakan bahan pengisi tepung ubi jalar.

1.3. Tujuan

1. Mengetahui formula otak-otak ikan kembung jantan (*R kanagurta*) menggunakan bahan pengisi tepung ubi jalar (*I batatas*) dengan konsentrasi yang berbeda.
2. Mengetahui karakteristik mutu produk otak-otak ikan kembung jantan (*R kanagurta*) yang terpilih secara organoleptik, kimia, dan mikrobiologi.

1.4. Manfaat Penelitian

Diharapkan melalui penelitian ini, dapat memberikan referensi bagi masyarakat Gorontalo dalam memanfaatkan sumberdaya lokal yang ada khususnya ikan kembung (*Rastrelliger Sp*) dan ubi jalar (*I batatas*).