

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Diversifikasi produk hasil perikanan bertujuan untuk meningkatkan konsumsi ikan pada masyarakat. Ikan merupakan sumber gizi, terutama protein yang sangat diperlukan oleh tubuh, ikan segar yang langsung dimasak tidak dapat bertahan lama sehingga salah satu cara untuk memperpanjang daya simpan ikan yaitu dengan cara pengasapan ikan. Salah satu bahan baku ikan asap yang diminati di Provinsi Gorontalo yaitu ikan julung-julung (*Hemirhampus* sp.) yang diasap.

Ikan julung-julung yang telah di asapi lebih dikenal dengan nama daerah yaitu ikan sagela khususnya di Gorontalo. Ikan sagela oleh masyarakat dikonsumsi sebagai lauk, berupa sambal ikan sagela dan abon ikan sagela. Ikan sagela memiliki rasa yang khas dan harga yang tergolong murah sehingga sangat diminati masyarakat.

Di Gorontalo keberadaan ikan julung-julung segar sangat melimpah dilihat dari data DKP Provinsi Gorontalo 2014 yaitu 174,4 ton, sehingga perlu dilakukan upaya dalam pengolahannya, yaitu salah satunya pengasapan. Ikan sagela tidak hanya dijadikan sebagai lauk, namun dapat dijadikan sebagai tepung untuk bahan tambahan pada produk. Salah satu produk makanan yang dapat dibuat bahan baku tepung ikan sagela adalah kue pia atau bakpia.

Bakpia atau pia adalah makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula yang dibungkus dengan tepung lalu dipanggang. Di beberapa daerah

di Indonesia, makanan yang terasa legit jika dimakan ini dikenal dengan nama pia atau kue pia. Isi bakpia bisa menyesuaikan dengan keinginan konsumen di antaranya kacang hijau, cokelat, dan keju. Di Indonesia, pia atau bakpia mengacu pada makanan berbentuk bundar dengan isian kacang hijau bertekstur halus. (Bromokusumo, 2013).

Tepung ikan untuk pangan masih jarang pemanfaatannya dibandingkan tepung ikan untuk pakan, sehingga perlu dilakukan upaya untuk memanfaatkan tepung ikan dalam penganekaragaman produk pangan salah satunya bahan tambahan dalam pembuatan kue pia. Tepung berprotein bisa berasal dari protein nabati dan protein hewani, sumber protein tinggi umumnya bersumber dari makanan hewani. Sumber protein hewani terdapat pada daging, unggas dan hasil perikanan, namun secara umum harga daging dan unggas masih terbilang cukup mahal sehingga perlu dilakukan upaya untuk memperoleh sumber protein tinggi yang ekonomis. Salah satu upaya untuk menciptakan sumber protein tinggi tersebut yaitu dengan memanfaatkan sumberdaya hasil perikanan dalam bentuk tepung ikan sagela.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue pia adalah tepung terigu. Tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan kue kering termasuk kue pia. Selain penggunaan tepung terigu dalam pembuatan kue pia, diperlukan juga bahan lain yang mempunyai nilai gizi, mudah didapat dan pemanfaatannya masih belum maksimal untuk meningkatkan nilai gizi kue pia. Salah satunya yaitu pemanfaatan tepung ikan sagela dalam diversifikasi produk pangan misalnya dalam pembuatan kue pia. Kandungan gizi pada kue pia juga perlu ditingkatkan

terutama protein. Peningkatan zat gizi tersebut karena protein merupakan zat gizi yang penting bagi tubuh untuk proses pertumbuhan, pada tepung sagela protein 68,27 % sehingga perlu ditambahkan pada kue pia.

Penggunaan tepung ikan sagela sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kue pia merupakan salah satu upaya peningkatan nilai gizi protein dan diversifikasi produk, karena nilai gizi pia pada umumnya memiliki protein yang sedikit sehingga dengan adanya penambahan tepung ikan sagela maka kadar protein akan meningkat. Untuk itu dilakukan penelitian mengenai formulasi kue pia yang difortifikasi tepung ikan sagela dan uji kimia produk terpilih.

Pia dipilih menjadi produk fortifikasi ikan sagela karena, pia sebagai ole-ole daerah Gorontalo dan ikan sagela merupakan salah satu makanan khas Gorontalo yang banyak diminati, sehingga apabila kue pia difortifikasikan dengan tepung ikan sagela akan lebih memperkenalkan produk kue pia khas Gorontalo karena adanya fortifikasi tepung ikan sagela.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh tepung ikan sagela (*Hemirhamphus* sp.) terhadap organoleptik hedonik dan kandungan kimia kue pia ?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh fortifikasi tepung ikan sagela terhadap organoleptik hedonik dan kandungan kimia kue pia.