

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Udang merupakan salah satu komoditas utama hasil perikanan Indonesia yang banyak diminati oleh masyarakat lokal dan masyarakat mancanegara. Banyaknya peminat udang menyebabkan aktivitas penangkapan dan kegiatan budidaya udang semakin marak dilakukan. Menurut Fatihyah (2006), komoditas udang pada saat ini mengalami peningkatan produksi, baik diperoleh dari usaha penangkapan di alam maupun dari hasil budidaya dengan menggunakan tambak udang. Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan 2013, hasil produksi udang nasional pada tahun 2013 adalah sebesar 619.400 ton.

Udang rebon di Gorontalo ditangkap oleh nelayan di muara-muara sungai pada malam hari, karena udang rebon umumnya hidup di sekitar pantai dan di area muara sungai. Berdasarkan hasil wawancara dengan nelayan yang berprofesi sebagai penangkap udang rebon yang ada di tempat pelelangan Ikan di Gorontalo, produksi hasil tangkapan udang rebon berkisar antara 25 – 40 kg per hari. Jika dikalkulasi produksi hasil tangkapan udang rebon berkisar antara 9 – 14 ton per tahun.

Menurut Dahuri (2004), sekitar 40% dari jumlah produksi total perikanan Indonesia termasuk udang dijadikan bahan baku untuk produk olahan. Namun, upaya pemanfaatan udang rebon untuk diolah menjadi produk lain sebagai bentuk diversifikasi hasil perikanan belum banyak dilakukan.

Pada umumnya masyarakat masih mengolah dan memanfaatkan udang rebon sebagai lauk pauk biasa dengan pengolahan sederhana misalnya perkedel, ataupun hanya dijadikan pakan ternak. Fitriyani *dkk* (2013) menyatakan bahwa udang rebon memiliki kelemahan yaitu mudah busuk jika tidak diolah. Oleh karena itu, udang rebon sebaiknya diolah terlebih dahulu agar tidak mengalami kerusakan. Salah satu cara pengolahan udang rebon agar tidak mengalami kerusakan yaitu dapat diolah menjadi produk makanan ringan yang dapat dikonsumsi kapan saja sebagai upaya diversifikasi produk perikanan.

Menurut Respiati *et al.* (2008) bahwa produk udang yang telah mengalami pengolahan harga jualnya meningkat. Kehidupan modern saat ini yang disibukkan oleh berbagai aktivitas menyebabkan produk-produk olahan hasil perikanan siap saji untuk dikonsumsi memiliki peran yang strategis dalam memenuhi kebutuhan pangan, contohnya *fish nugget*. *Fish nugget* adalah salah satu produk olahan yang dibuat dari daging giling hasil perikanan dengan penambahan bumbu-bumbu dan dicetak kemudian dilumuri dengan pelapis yang dilanjutkan dengan penggorengan.

Penggunaan udang rebon dalam pembuatan *nugget* juga untuk memperkaya kandungan gizi *nugget*. Udang rebon (*Mysis sp.*) memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Pada setiap 100 g bahan udang rebon (*Mysis sp.*) segar mengandung 20,3 gr protein, dan profil asam amino esensial udang seperti asam glutamat sebanyak 3,465 mg, asam aspartat sebanyak 2,1 mg, arginin sebanyak 1,775 mg, lisin sebanyak 1,768 mg, leusin sebanyak 1,612 mg, glisin sebanyak 1,225 mg, isoleusin sebanyak 985 mg dan valine sebanyak 956 mg.

Menurut Priwindo (2009) dalam pembuatan nugget diperlukan bahan yang mengandung karbohidrat sebagai bahan pengikat agar bahan dapat saling terikat satu sama lain dalam adonan untuk memperbaiki tekstur. Bahan pengikat yang sering digunakan adalah berbagai jenis tepung yang mengandung karbohidrat, seperti tepung dari biji-bijian yaitu tepung terigu darigandum, tepung beras dan ketan dari padi-padian, maizena dari jagung, dan yang terbuat dari umbi-umbian yaitu, tepung sagu dan ubi jalar, tapioka dan tepung ubi kayu dari singkong.

Provinsi Gorontalo merupakan salah satu penghasil ubi kayu. Jumlah produksi ubi kayu pada tahun 2012 mencapai 4.109 ton (BKMP, 2013). Ubi kayu sebagai sumber energi yang kaya akan karbohidrat dapat diolah menjadi tepung. Menurut Ginting (2002), tepung ubi kayu dapat digunakan dalam pembuatan tepung campuran, yaitu campuran antara tepung terigu dengan tepung ubi kayu, karena tepung ubi kayu mempunyai warna, tekstur, dan aroma yang menyerupai tepung terigu. Selain itu dimaksudkan agar ubi kayu itu sendiri mempunyai nilai ekonomis yang tinggi dan dapat digunakan untuk menunjang diversifikasi pangan karena selama ini ubi kayu kebanyakan diolah sebagai gaplek, tepung tapioka, ataupun dibuat camilan (digoreng, direbus, dibuat keripik). Oleh sebab itu perlu adanya proses formulasi penambahan tepung ubi kayu dalam pembuatan nugget karena hal ini baru pertama kali dilakukan. Berdasarkan uraian di atas maka penulis melakukan penelitian tentang “Karakteristik organoleptik dan kimianugget udang rebon (*Mysis* sp.) dengan penambahan tepung ubi kayu (*Manihot* sp.)

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana formulasi nugget udang rebon dengan penambahan tepung ubi kayu ditinjau dari segi organoleptik hedonik?
2. Bagaimana karakteristik organoleptik mutu hedonik dan kimiawi produk terpilih hasil formulasi nugget udang rebon dengan penambahan tepung ubi kayu?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Memperoleh formula terbaik dari produk nugget udang rebon yang ditambahkan tepung ubi kayu berdasarkan nilai organoleptik hedonik.
2. Mengetahui karakteristik mutu organoleptik mutu hedonik dan kimia produk nugget udang rebon terpilih yang ditambahkan tepung ubi kayu.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian yang diharapkan dari hasil penelitian ini sebagai berikut.

1. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan tentang karakteristik mutu kimia dan organoleptik produk nugget udang rebon dengan penambahan tepung ubi kayu.

2. Bagi masyarakat

Memberikan informasi dan pengetahuan tentang pemanfaatan udang rebon dan tepung ubi kayu dalam pembuatan nugget udang rebon bagi kalangan masyarakat terutama bagi usaha skala rumah tangga.