

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu jenis udang yang ada di Indonesia adalah udang rebon (*Mysis* sp.). Udang rebon merupakan salah satu potensi perairan laut yang melimpah. Udang ini mudah didapat dan harga jualnya relatif murah. Data produksi hasil tangkapan udang rebon di Indonesia saat ini belum banyak diketahui. Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu nelayan 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 Djundjung (2011), udang rebon merupakan salah satu jenis udang yang hidup di laut, umumnya dimanfaatkan sebagai pakan ikan karena ukurannya yang kecil dan nilai ekonomisnya yang rendah. Selain itu, udang rebon umumnya juga dimanfaatkan dalam pembuatan produk terasi. Namun tingkat penerimaan konsumen akan produk tersebut masih rendah karena hanya kalangan tertentu saja yang menyukai produk tersebut.

Fitriyani *dkk* (2013) menyatakan bahwa udang rebon memiliki kelemahan yaitu mudah busuk. Salah satu cara agar udang tidak mudah busuk dan mengalami kerusakan yaitu dengan cara pengolahan. Pengolahan udang rebon di Gorontalo masih sederhana yaitu diolah sebagai lauk pauk teman makan nasi misalnya digoreng, dijadikan perkedel, ataupun hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Selain itu, udang rebon juga dapat diolah menjadi tepung dan digunakan pada produk makanan sebagai upaya diversifikasi produk perikanan.

Anak-anak maupun orang dewasa terbiasa sering mengonsumsi makanan ringan diantara makanan utama. Salah satu jenis makanan ringan yang digemari adalah kue kering atau yang sering disebut juga dengan *cookies*. *Cookies* merupakan salah satu makanan ringan yang berbahan dasar terigu dan banyak digemari oleh masyarakat. Millah *dkk* (2014) menyatakan *cookies* merupakan salah satu jenis makanan ringan yang banyak disukai oleh sebagian besar masyarakat mulai dari balita sampai dewasa. Menurut Smith (1972) *dalam*

Indriyani (2007) *cookies* merupakan kue kering yang renyah, tipis, datar (gepeng) dan biasanya berukuran kecil yang dibuat dari adonan lunak yang mengandung bahan dasar terigu, pengembang, kadar lemak tinggi, renyah dan apabila dipatahkan penampang teksturnya kurang padat. Pemilihan *cookies* pada penelitian ini, karena masyarakat umumnya menyukai *cookies*, rasa dan bentuknya dapat beraneka ragam, teksturnya renyah, cukup mengenyangkan, kadar airnya rendah sehingga daya simpannya dapat bertahan lama dan proses pembuatannya mudah.

Umumnya jenis *cookies* yang beredar di pasaran banyak yang rasanya manis, namun cita rasa udang pada *cookies* belum terlalu banyak. Sehingga produk *cookies* ini dapat ditambahkan dengan tepung udang rebon. Selain untuk memberikan rasa, juga dapat meningkatkan nilai gizi terutama protein dan kalsium. Udang rebon mengandung protein yang cukup tinggi. Dalam 100 gram udang rebon segar terdapat kandungan protein sebanyak 16,2% dan dalam bentuk kering sebanyak 59,4% (PERSAGI, 2009 dalam Fatty, 2012). Selain protein, udang rebon juga mengandung kalsium, fosfor dan zat besi. Kekurangan kalsium dan fosfor dapat menimbulkan penyakit, salah satunya adalah osteoporosis (Djundjung, 2011). Kandungan kalsium dalam 100 gram udang rebon kering adalah 2306 mg atau setara dengan 16 kali kandungan kalsium pada 100 gram susu sapi, kandungan fosfor sebanyak 265 mg. Sedangkan untuk kandungan zat besi sebanyak 21,4 mg atau setara 8 kali kandungan zat besi 100 gram daging sapi. Oleh karena itu, penggunaan tepung udang rebon dengan kandungan protein dan kalsium yang tinggi, selain dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi, juga sebagai pengaya dalam pembuatan *cookies*, mencegah timbulnya osteoporosis serta menambah nilai gizi pada *cookies* (Fatty, 2009).

Berdasarkan penjelasan di atas, maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang formulasi *cookies* yang disubstitusi dengan tepung udang rebon (*Mysis* sp.) serta melihat karakteristik organoleptik dan kimia pada produk terpilih, sehingga dapat memberikan informasi terhadap nilai gizi dari *cookies*.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana formula *cookies* yang disubstitusi dengan tepung udang rebon (*Mysis* sp.) berdasarkan organoleptik ?
2. Bagaimana karakteristik kimia *cookies* terpilih yang disubstitusi dengan tepung udang rebon (*Mysis* sp.) ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui formula *cookies* yang disubstitusi dengan tepung udang rebon (*Mysis* sp.) berdasarkan organoleptik.
2. Mengetahui karakteristik kimia *cookies* terpilih yang disubstitusi dengan tepung udang rebon (*Mysis* sp.).

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan pada penelitian ini adalah :

1. Menambah pengetahuan tentang karakteristik organoleptik dan kimia dari *cookies* dengan substitusi tepung udang rebon (*Mysis* sp.).
2. Memberikan informasi dan pengetahuan tentang pemanfaatan udang rebon (*Mysis* sp.) dalam pembuatan *cookies* bagi kalangan masyarakat.