

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan teri (*Stolephorus comersonii*) merupakan salah satu sumber daya hayati laut yang tersedia hampir di seluruh perairan Indonesia dan merupakan salah satu komoditas sektor perikanan laut. Produksi ikan teri secara nasional dalam periode 2000-2010 sebesar 11,89% (Fauzya *dkk*, 2010). Berdasarkan Data Statistik Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP) Provinsi Gorontalo (2013), produksi hasil tangkapan ikan teri pada tahun 2012 mencapai 6,293 Ton. Dari jumlah total tangkapan tersebut, 3,22 Ton diolah dalam bentuk ikan kering dan sisanya dijual dalam bentuk segar.

Pemanfaatan ikan teri di provinsi Gorontalo dinilai masih minim sebab ikan teri umumnya diolah menjadi teri kering yaitu sebesar 51,4%. Apabila hasil tangkapan teri melimpah pada saat tertentu, maka masyarakat hanya pada satu pengolahan yakni pengeringan. Ikan teri segar mengandung gizi yang cukup tinggi khususnya protein sebesar 16% dan kalsium sebesar 500 mg (BKPP, 2012). Kandungan gizi ikan teri yaitu protein dan kalsium dapat dikembangkan melalui penganeekaragaman ikan teri salah satunya untuk bahan baku pembuatan tepung ikan.

Tepung ikan merupakan suatu produk kering dan halus yang dihasilkan dengan cara mengeluarkan sebagian besar cairan dan lemak yang terdapat dalam tubuh ikan. Tepung ikan umumnya dibuat dari ikan pelagis yang cukup potensial seperti halnya ikan teri. Tepung ikan yang selama ini dimanfaatkan sebagai pakan sebab berasal dari limbah pengolahan, namun fungsi tersebut mulai bergeser sebagai bahan pangan dengan memanfaatkan ikan segar untuk diolah (Afrianto

dan Liviawaty, 1997 *dalam* Mervina, 2009). Tepung ikan teri sangat kaya akan gizi terutama protein. Data hasil analisis awal yang telah dilakukan menunjukkan bahwa protein tepung ikan teri yang dioven sebesar 53,05 %. Berdasarkan kandungan protein tersebut maka tepung ikan teri dapat dimanfaatkan untuk pemenuhan kebutuhan protein dan kalsium pada produk biskuit tradisional Gorontalo.

Biskuit disukai karena rasanya yang enak dan bervariasi, jenis dan bentuk yang beraneka ragam, harga relatif murah, cukup mengenyangkan, hingga kandungan gizi yang lengkap. Biskuit sifatnya mudah dibawa karena volume dan beratnya yang kecil dan umur simpannya yang relatif lama (Asmoro *dkk*, 2010). Permasalahan yang muncul adalah biskuit yang minim akan zat gizi seperti protein sebab umumnya dibuat dari tepung terigu berprotein sedang yang kadarnya berkisar 10,5 – 11,5 % (Bogasari, 2011). Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya untuk meningkatkan nilai gizi seperti protein yang berasal dari sumber bahan lainnya seperti halnya tepung teri guna memenuhi kebutuhan gizi bagi masyarakat.

Upaya fortifikasi tepung ikan teri pada produk biskuit dinilai sangat penting terutama dalam rangka peningkatan pangan bergizi untuk masyarakat pada umumnya terlebih pada anak-anak seperti yang telah dilakukan oleh Mervina (2009), yang memanfaatkan tepung ikan lele dan Isolat Protein Kedelai (ISP). Berdasarkan hasil Pemantauan Status Gizi (PSG) anak menunjukkan pravelensi kurang gizi sebesar 17,05% pada tahun 2011 dan 14,04 % pada tahun 2012 (Dinas kesehatan Provinsi Gorontalo, 2012). Upaya penurunan pravelensi gizi kurang

terus digalakkan melalui upaya pemenuhan pangan bergizi yang salah satunya melalui biskuit fortifikasi tepung ikan teri.

Pada penelitian ini, membuat biskuit tradisional masyarakat Gorontalo dengan nama daerah biskuit *Biluhuta*. Biskuit ini merupakan biskuit khas yang menjadi hidangan pada perayaan syukuran seperti syukuran Khitanan, *Pembeatan*, Tahlilan. Karakteristik khas dari biskuit tradisional Gorontalo terdapat pada cara pembuatannya yakni dengan cara dipanggang dalam tembikar tanah liat (masih tradisional) dengan bahan bakar utama yakni sabut kelapa (*lunggabongo*). Bahan utama dalam pembuatan biskuit ini berupa tepung terigu dan kanji merupakan bahan yang mengandung gizi protein yang kurang sehingga diperlukan tambahan bahan lain seperti tepung ikan teri. Tepung ikan teri sebagai bahan fortifikasi terhadap biskuit berasal dari ikan teri lokal hasil tangkapan nelayan paguyaman pantai dan dibuat dengan metode penjemuran sehingga aplikasi pembuatan tepung ikan dapat dilakukan oleh masyarakat dengan mudah.

Biskuit yang telah difortifikasi diharapkan disukai oleh seluruh kalangan masyarakat karena akan memiliki kandungan gizi khususnya protein dan kalsium yang cukup tinggi untuk memenuhi kebutuhan masyarakat oleh karenanya perlu dilakukan suatu penelitian yang mengkaji tentang *Pemanfaatan Tepung Ikan Teri (Stolephorus commersonii) Sebagai Sumber Protein Dan Kalsium Pada Produk Biskuit Tradisional Gorontalo*.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah hasil analisis hedonik biskuit tradisional Gorontalo yang ditambahkan dengan tepung ikan teri.

2. Bagaimanakah hasil analisis gizi biskuit tradisional Gorontalo yang ditambahkan dengan tepung ikan teri.

1.3 Tujuan Penelitian

- 1 Menganalisis secara hedonik biskuit tradisional Gorontalo yang ditambahkan dengan tepung ikan teri.
- 2 Menganalisis mutu gizi biskuit tradisional Gorontalo yang ditambahkan dengan tepung ikan teri.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang diharapkan adalah :

1. Memberikan informasi mengenai tingkat kesukaan (hedonik) biskuit yang ditambahkan dengan tepung ikan teri (*Stelophorus commersonii*).
2. Memberikan informasi mengenai kandungan gizi biskuit yang ditambahkan dengan tepung ikan teri (*Stelophorus commersonii*).