

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kaki naga ikan merupakan produk pangan yang dibuat daging ikan yang dicampurkan dengan tepung tapioka, bawang putih, garam, wortel dan seledri hingga membentuk adonan, kemudian digulingkan ke tepung roti, lalu ke kocokan telur dan terakhir lapis dengan *breadcrumbs*, selanjutnya digoreng hingga matang. *Breadcrumbs* adalah tepung penggaring untuk lapisan luar semua makanan gorengan seperti *fried chicken*, *chicken katsu*, nugget, bento, tempura, *chicken steak*, cumi dan udang goreng tepung, tempe goreng, tahu goreng, pisang goreng, dan lain-lain (Siswahyuningsih, 2011).

Kaki naga dapat dijadikan sebagai lauk pauk dan juga sebagai cemilan. Karakteristik khas kaki naga ikan adalah memiliki tekstur yang kering, renyah, dan pada lapisan luar berkerak namun lembut dan basah di bagian dalam produk, sebagaimana produk gorengan. Berbagai jenis ikan dapat dimanfaatkan untuk produk kaki naga, salah satunya adalah ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) (Siswahyuningsih, 2011).

Ikan cakalang berpotensi untuk dijadikan bahan baku kaki naga ikan pada penelitian karena ketersediaannya di Gorontalo cukup banyak. Berdasarkan data Kementerian Kelautan dan Perikanan *dalam* BSKP (2012), bahwa produksi ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Provinsi Gorontalo pada tahun 2011 mencapai 21.518 ton, dan tahun 2014 mencapai 31.324 ton. Pemanfaatan ikan cakalang oleh masyarakat Gorontalo pada umumnya adalah dikonsumsi dengan cara digoreng, dibuat abon, dibuat sate ikan, diasap, dan diolah menjadi produk lainnya seperti stik ikan, somai, kerupuk ikan, dan bakso ikan.

Menurut Priwindo (2009) *dalam* Nugroho *et al.* (2014), dalam membuat kaki naga ikan diperlukan bahan yang mengandung karbohidrat sebagai bahan pengikat agar bahan satu sama lain saling terikat dalam satu adonan yang berguna untuk memperbaiki tekstur. Bahan pengikat yang sering digunakan adalah berbagai jenis tepung yang mengandung karbohidrat, seperti tepung dari biji-bijian yaitu tepung terigu dari gandum, tepung beras dan ketan dari padi-padian,

maizena dari jagung, dan yang terbuat dari umbi-umbian yaitu, tapioka dari singkong/ubi kayu, tepung sagu dan ubi jalar.

Tepung ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz) merupakan salah satu bahan pangan yang baik untuk diolah menjadi makanan seperti kaki naga. Penggunaan tepung ubi kayu pada pembuatan kaki naga ikan cakalang dapat bersifat mengikat dan cukup menyerap minyak goreng, sehingga mampu menghemat penggunaan minyak goreng dibanding dengan tepung tapioka dan tepung terigu. Hal tersebut menurut Astawan (2015), tepung tapioka dan tepung terigu merupakan sari pati yang diekstrak sehingga bisa larut di dalam air sementara tepung singkong tidak bisa karena diperoleh dengan cara menggiling umbi singkong menjadi butiran-butiran halus.

Ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz) banyak ditemukan di semua daerah di Indonesia dan merupakan sumber bahan makanan ketiga di Indonesia setelah padi dan jagung. Seiring perkembangan teknologi, ubi kayu dijadikan bahan dasar pada industri makanan seperti sumber utama pembuatan pati. Selama ini produksi ubi kayu sebagian besar digunakan sebagai bahan baku industri tapioka (Susilawati *et al*, 2008). Di Gorontalo, keberadaan ubi kayu cukup potensial. Jenis ubi kayu yang banyak dibudidayakan adalah ubi kayu kuning. Berdasarkan data BKMP (2013), Provinsi Gorontalo juga memiliki potensi hasil pertanian berupa ubi kayu dengan jumlah produksi pada tahun 2012 mencapai 4.109 ton. Pemanfaatan ubi kayu di Gorontalo hanya sebatas digoreng, dibuat kerupuk, dan direbus.

Sehubungan dengan diversifikasi kaki naga, pada penelitian ini akan dilakukan formulasi kaki naga ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) dengan penambahan tepung ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz).

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana formulasi kaki naga menggunakan daging ikan cakalang dan tepung ubi kayu untuk menghasilkan produk kaki naga ikan yang baik ditinjau dari segi organoleptik hedonik?

2. Bagaimana karakteristik produk terpilih hasil formulasi kaki naga yang menggunakan daging ikan cakalang dan tepung ubi kayu?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Memperoleh formula terbaik dari produk kaki naga yang menggunakan daging ikan cakalang dan tepung ubi kayu berdasarkan nilai organoleptik hedonik.
2. Mengetahui karakteristik mutu kimiawi produk kaki naga yang menggunakan daging ikan cakalang dan tepung ubi kayu terpilih.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian yang diharapkan dari hasil penelitian ini sebagai berikut.

1. Bagi peneliti yaitu menambah pengetahuan tentang karakteristik mutu kimia produk kaki naga menggunakan daging ikan cakalang dan tepung ubi kayu.
2. Bagi masyarakat yaitu memberikan informasi tentang pemanfaatan ikan cakalang dan tepung ubi kayu dalam pembuatan kaki naga di kalangan industri skala besar maupun skala rumah tangga.