

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan merupakan salah satu bahan pangan sumber protein hewani yang tinggi. Pada daging ikan terdapat senyawa-senyawa yang sangat dibutuhkan oleh tubuh, dimana secara kimiawi daging ikan mengandung 75% oksigen, 10% hydrogen, 9,5% karbon dan 2,5% nitrogen. Unsur-unsur itu terdiri dari protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan garam-garam mineral. Protein merupakan senyawa kimia terbesar setelah air. Protein terdiri atas asam amino esensial dan non esensial. Asam amino esensial sangat diperlukan oleh tubuh karena tubuh tidak dapat memproduksinya sendiri. Ikan juga mengandung vitamin A dan D (Irawan, 1997).

Salah satu jenis sumberdaya ikan yang memiliki produksi tinggi sebesar 3.601.190 ton/tahun yaitu ikan layang (*Decapterus* sp.). Namun, dalam hal pengolahan dan pemasarannya hanya mencapai 580.814 ton/tahun (BPS, 2011). Artinya pemanfaatan ikan layang belum optimal dilakukan bahkan sering kali ikan tersebut digunakan sebagai umpan dalam penangkapan ikan-ikan pelagis besar.

Ikan layang di Indonesia khususnya Gorontalo sangat melimpah. Potensi ikan layang pada tahun 2014 yaitu 1.941,5 ton (Berita satu, 2015) sehingga harga jual ikan layang relatif murah terutama ikan layang yang berukuran kecil. Ketersediaan ikan layang yang melimpah oleh masyarakat Gorontalo dijadikan sebagai produk olahan rumah tangga dan kurang dimanfaatkan sebagai olahan produk yang memiliki daya simpan lebih lama. Penelitian ikan layang untuk produk nugget telah dilakukan oleh Utiahman (2013), pengawetan pindang ikan layang (Ariyani dan Yennie, 2008), peda ikan layang (Paparang, 2013). Oleh sebab itu, perlu dilakukan pemanfaatan ikan layang dalam pengolahan produk lainnya seperti pembuatan kerupuk yang dapat dikonsumsi dalam jangka panjang.

Kerupuk adalah produk makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioka dengan penambahan bahan makanan lain yang diizinkan. Proses pembuatan kerupuk sangat sederhana, yaitu meliputi persiapan bahan, pembuatan

bubur adonan, pengukusan, pengirisan, penjemuran, dan penggorengan (Astawan 1988, *dalam* Afifah, 2012).

Kerupuk sudah dikenal secara luas, memiliki cita rasa yang khas dan dapat diterima oleh semua kalangan. Ciri khas dari kerupuk adalah kering, warna kuning kecokelatan, aroma kerupuk didapat dari bahan yang digunakan, teksturnya renyah, rasanya gurih, dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama (Keliat, 2013).

Menurut Ratnawati (2013) hingga saat ini kerupuk yang ada dipasaran mengandung gizi paling dominan adalah karbohidrat, sedangkan kandungan protein kerupuk umumnya relatif rendah (0,97%-11,04%). Konsumsi kerupuk sesungguhnya kurang memberikan perbaikan gizi yang signifikan sehingga bahan pembuat kerupuk perlu ditambah dengan bahan lain untuk meningkatkan kandungan protein dengan menggunakan bahan seperti ikan.

Pada umumnya kerupuk dikonsumsi sebagai makanan tambahan untuk lauk pauk atau sebagai makanan kecil. Salah satu faktor utama yang menentukan mutu kerupuk adalah kerenyahannya. Semua konsumen menginginkan kerupuk yang renyah. Kerupuk yang sudah lemas atau lembek dinilai tidak enak lagi (Koswara, 2009). Berdasarkan uraian tersebut mendorong penulis melakukan penelitian dengan judul “Formulasi kerupuk ikan layang (*Decapterus* sp.) dan karakterisasi mutu organoleptik dan kimia produk terpilih”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimanakah formula kerupuk ikan layang (*Decapterus* sp.) dilihat dari tingkat kesukaan panelis (hedonik) ?
2. Bagaimanakah karakteristik mutu hedonik dan kimiawi kerupuk ikan layang (*Decapterus* sp.) terpilih ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui formula kerupuk ikan layang (*Decapterus* sp.) dilihat dari tingkat kesukaan panelis (hedonik).
2. Mengetahui karakteristik mutu hedonik dan kimia kerupuk ikan layang (*Decapterus* sp.) terpilih.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan :

1. Menjadi informasi tentang kerupuk ikan layang.
2. Menjadi salah satu alternatif pengembangan usaha kecil masyarakat yang dapat meningkatkan ekonomi.