

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Gorontalo merupakan salah satu provinsi yang mempunyai potensi sangat besar untuk berbagai komoditas perikanan, baik sektor perairan darat maupun laut. Komoditas perikanan andalan maupun sentra-sentra pengembangan komoditas perikanan di samping fasilitas infrastruktur yang menunjang pembangunan perikanan sangat diperlukan dalam rangka mempercepat laju pembangunan di Provinsi Gorontalo (DKP, 2014)

Ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) merupakan salah satu komoditas perikanan yang cukup populer di masyarakat karena biasa diolah menjadi makanan favorit seperti lele balado, lele goreng crispy, lele bumbu kuning, pepes lele, lele bakar, pecel lele, lele asam manis, lele tempura, dan keripik. Komposisi gizi ikan lele meliputi protein (17,7 %), lemak (4,8 %), mineral (1,2 %), dan air (76 %) (Astawan, 2008).

Sukerti *et al.*, (2013) menyatakan bahwa salah satu bagian ikan yang menjadi sumber protein adalah kulit ikan. Kulit ikan masih mengandung unsur protein yaitu sekitar 43,35% –76,96% sehingga dapat dimanfaatkan atau dikembangkan menjadi suatu prospek usaha yang menguntungkan. Dari segi kandungan gizi, kulit ikan masih sangat layak untuk dikonsumsi.

Prospek pemanfaatan dalam bentuk keripik dari kulit ikan lele ini bisa memberikan solusi, mengingat pembuatan keripik relatif mudah dan murah. Selain itu keripik juga digemari oleh hampir semua lapisan masyarakat, karena

mempunyai rasa yang khas. Keripik adalah salah satu makanan khas Indonesia yang digemari oleh masyarakat dari berbagai strata sosial. Keripik kulit ikan mempunyai cita rasa yang khas, enak, dan gurih, serta mengandung nilai gizi yang cukup tinggi jika dibandingkan dengan jenis keripik yang lain, seperti dari kulit sapi, kerbau, dan kambing. Selain itu, bidang usaha pengolahan kulit ikan menjadi keripik, memiliki prospek yang cukup bagus, mengingat bahan baku yang diperlukan sangat murah harganya, sementara keripik yang dihasilkan memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi, dan memiliki pasar luas baik di kalangan menengah maupun kalangan atas (Kristianingrum, 2004).

Menurut Supartono (2000), salah satu aspek yang paling menentukan dalam pembuatan keripik kulit ikan adalah metode atau cara pengeringan. Pengeringan keripik bertujuan untuk mengurangi kadar air dimana adanya kadar air yang tinggi akan mengurangi kualitas kemekaran keripik dalam proses penggorengan. Pengeringan keripik bersifat mengawetkan dan mempertahankan mutu. Pengeringan dapat dilakukan dengan menggunakan suatu alat pengering (*artificial dryer*) atau dengan penjemuran alami dengan sinar matahari.

Lordbroken (2009), menyatakan ada dua cara pengeringan yang bisa dilakukan, yaitu menjemur di bawah sinar matahari atau dengan menggunakan oven. Namun, yang banyak dilakukan oleh masyarakat adalah pengeringan dengan sinar matahari. Pengeringan dengan sinar matahari sangat dipengaruhi oleh kondisi cuaca dan membutuhkan waktu yang lama, sekitar 2-3 hari di bawah sinar matahari penuh tanpa diselingi mendung. Namun, bila diselingi mendung

atau hujan, proses pengeringan dapat mencapai 5 hari atau lebih (Widyanto dan Nelistya, 2008).

Pengeringan mekanis merupakan metode alternatif lain dalam pengeringan keripik lele dumbo (*C. gariepinus*). Dalam menggunakan pengeringan secara mekanis, tinggi rendahnya suhu harus mendapat perhatian. Mardiah (2009), menyatakan, salah satu alat pengering mekanis yang bisa digunakan adalah menggunakan oven listrik. Cara pengeringan ini membutuhkan waktu yang relatif cepat dan penggunaan suhu tidak melebihi 60 – 70°C.

Sehubungan dengan uraian latar belakang yang dikemukakan, maka penulis ingin melakukan penelitian tentang pengaruh metode pengeringan terhadap mutu organoleptik dan kimiawi keripik kulit ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*).

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh metode pengeringan terhadap karakteristik mutu organoleptik keripik kulit ikan lele serta bagaimana karakteristik mutu kimiawi keripik kulit ikan lele terbaik.

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui mutu organoleptik keripik kulit ikan lele dumbo dengan metode pengeringan berbeda yaitu menggunakan sinar matahari, pengering mekanis, dan oven.
2. Untuk mengetahui karakteristik mutu kimiawi keripik kulit ikan lele terbaik.

1.4 Manfaat

Manfaat dalam penelitian ini yaitu:

1. Menambah pengetahuan tentang mutu organoleptik keripik kulit ikan lele dumbo dengan metode pengeringan berbeda yaitu menggunakan sinar matahari, pengering mekanis, dan oven.
2. Bagi masyarakat
Memberikan informasi dan pengetahuan tentang keripik kulit ikan lele terbaik berdasarkan metode pengeringan yang telah dilakukan.