

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia memiliki potensi perikanan yang cukup besar, baik perikanan tangkap maupun perikanan budidaya. Salah satu ikan yang telah dibudidaya secara luas di Indonesia adalah ikan patin (*Pangasius* sp.). Pengembangan usaha budidaya ikan patin ini didasarkan pada produksi dalam negeri yang terus mengalami peningkatan. Produksi ikan patin pada tahun 2008 mencapai 52.470 ton, kemudian naik menjadi 132.900 ton pada tahun berikutnya. Tahun 2012, produksi ikan patin meningkat signifikan hingga mencapai 651.000 ton (Suryaningrum, 2012).

Daging ikan patin memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi yaitu kandungan protein sekitar 23 – 24 %. Selain itu, mengandung asam lemak tak jenuh. Nilai kandungan gizi berupa protein hewani yang terkandung pada ikan patin memiliki keunggulan relatif lebih besar dari pada protein yang dihasilkan oleh ikan tawar jenis lain. Asupan nutrisi yang di butuhkan dalam kita dapat terpenuhi dengan mengkonsumsi ikan patin ini.

Di daerah Gorontalo pemanfaatan ikan patin belum dilakukan secara optimal. Hal ini dapat dilihat dari pemanfaatan ikan patin yang umumnya dibuat olahan segar, seperti dibakar, digoreng dan tumis. Oleh sebab itu perlu dilakukan upaya diversifikasi ikan patin menjadi produk yang memiliki masa simpan yang lebih lama, lebih disukai, dan bergizi. Sementara ikan patin berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk bernilai tambah, yaitu diolah menjadi bahan baku makanan ringan seperti stik ikan.

Stik merupakan jenis olahan makanan ringan yang dapat diaplikasikan pada ikan patin. Produk stik ikan dapat dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat dari anak-anak sampai orang dewasa. Produk ini memiliki rasa gurih, tekstur yang renyah dan garing. Kerenyahan merupakan karakteristik khas dari produk ikan. Untuk mendapatkan tekstur yang renyah maka ditambahkan tepung sebagai bahan perekat dan bahan tambahan lain seperti telur dan mentega.

Selama ini, produk stik yang berbahan baku tepung (pati) bersumber dari bahan pangan yang mengandung karbohidrat/pati dari darat seperti beras, umbi dan jagung (Suarni, 2009).

Penelitian tentang karakterisasi organoleptik dan kimia stik telah dilakukan oleh Dangkoa (2013) dengan perlakuan terbaik adalah penggunaan bahan rumput laut sebanyak 10% (berdasarkan parameter tekstur). Hasil uji kimia stik rumput laut tersebut diperoleh hasil bahwa kandungan protein pada stik rumput laut berkisar 2,32% - 2,36%. Penelitian lainnya oleh Amrullah (2015) pada stik rumput laut *K. alvarezii* yang ditambahkan tepung udang rebon (*Mysis* sp.). Berdasarkan hasil penelitian tersebut kandungan protein dan kalsium pada stik dapat ditingkatkan dengan melakukan formulasi kembali stik yang ditambahkan daging lumat ikan dan tepung tulang ikan patin.

Tepung tulang ikan patin merupakan salah satu produk pemanfaatan limbah ikan berupa tulang yang telah kering dan digiling menjadi tepung. Tepung tulang ikan mempunyai nilai gizi yang tinggi, terutama kandungan kalsium. Berdasarkan penelitian Harmain dan Dali (2016), kandungan kalsium yang terdapat pada tepung tulang ikan patin adalah 6,36 %. Dilihat dari sudut pandang pangan dan gizi, tulang ikan sangat kaya akan kalsium dan fosfor yang dibutuhkan bagi manusia (Bunta, 2013).

Pemanfaatan daging dan tulang ikan patin sebagai bahan baku produk *snack* merupakan salah satu upaya diversifikasi produk hasil perikanan, serta menjadi alternatif untuk memenuhi kebutuhan *snack* yang sehat dengan kandungan gizi tinggi, karena umumnya produk makanan ringan yang banyak beredar di pasaran berasal dari sereal atau produk yang berbahan dasar padi-padian. Sebagian besar produk-produk makanan ringan tersebut memiliki kandungan kalori dan lemak yang tinggi tetapi rendah kandungan protein, vitamin, dan kalsium. Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan penelitian tentang karakteristik stik yang ditambahkan dengan daging lumat ikan patin .

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimana formula dan karakteristik kimia stik terpilih yang ditambahkan daging lumat ikan patin (*Pangasius* sp.).

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui rendemen tulang ikan patin (*Pangasius* sp.).
2. Mengetahui mutu kimia tepung tulang ikan patin (*Pangasius* sp.).
3. Mengetahui formula stik yang ditambahkan dengan daging lumat ikan patin (*Pangasius* sp.).
4. Mengetahui karakteristik kimia stik ditambahkan dengan daging lumat ikan patin (*Pangasius* sp.) yang terpilih.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian yang diharapkan adalah

1. Bagi peneliti  
Menambah pengetahuan tentang karakteristik organoleptik dan kimia stik yang ditambahkan daging lumat ikan patin (*Pangasius* sp.).
2. Bagi masyarakat  
Memberikan informasi tentang pemanfaatan ikan patin (*Pangasius* sp.) sebagai bahan tambahan pada produk stik.