

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan Layang (*Decapterus* sp.) merupakan salah satu sumberdaya perikanan pelagis kecil yang banyak tertangkap oleh kapal-kapal *purse seine* sebagai target utama hasil tangkapan di perairan Bolaang Mongondow Sulawesi utara selain ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Berdasarkan data (DPK) Kabupaten Bolaang Mongondow (2015), hasil tangkapan ikan layang pada Tahun 2014 mencapai 3387,06 ton dan merupakan hasil tangkap terbesar dibandingkan dengan komoditi perikanan lainnya.

Berdasarkan hasil pengamatan di pasar Lolak, desa Lolak Kec.Lolak Kab. Bolaang Mongondow bahwa ikan layang umumnya dipasarkan segar oleh para penjual ikan. Selain dipasarkan segar, pengembangan olahan (diverifikasi) ikan layang di Bolaang Mongondow perlu dilakukan untuk mengantisipasi apabila hasil tangkapan melimpah yakni dengan pengeringan disertai dengan pengasinan pada ikan layang. Menurut Huss (1994), pengasinan adalah suatu proses pengolahan ikan dengan cara memberikan garam sehingga mempunyai kandungan garam sangat tinggi (NaCl jenuh pada fase masih mengandung air) yang kemudian dikeringkan. Cara pengolahan tersebut telah lama dilakukan untuk beraneka ragam species ikan.

Menurut Yani *dkk*, (2009), pengeringan juga bertujuan untuk memudahkan pemasaran, karena ikan kering jauh lebih ringan daripada ikan basah, sehingga lebih mudah dan murah untuk dikemas, diangkut dan didistribusikan. Menurut

Adawyah (2007) bahwa pengeringan ikan asin merupakan proses pengolahan yang paling mudah dan murah, dengan memanfaatkan suhu lingkungan untuk mengurangi kadar air pada ikan sehingga akan dicapai kondisi kadar air antara 10-30% yang tidak memungkinkan bakteri atau mikroba lainnya untuk hidup.

Produk ikan asin kering telah dikenal oleh masyarakat, namun permasalahan yang muncul adalah kurangnya minat masyarakat dalam mengonsumsi ikan asin jika hasil tangkapan melimpah sehingga ikan asin bisa rusak akibat tersimpan terlalu lama atau tidak laku dijual. Selain itu, menurut Sedjati (2006) perlu untuk bisa memanfaatkan ikan asin menjadi bahan diverifikasi agar ikan asin tidak hanya dimanfaatkan oleh masyarakat menengah ke bawah tetapi bisa juga bagi masyarakat umum. Oleh karenanya diperlukan suatu pengembangan produk ikan asin menjadi suatu produk yang akan disukai masyarakat yakni dengan pengolahan sambal ikan layang asin kering.

Pengembangan ikan layang asin kering menjadi produk sambal ini didasari atas kebiasaan masyarakat Sulawesi yang sangat menyukai makanan pedas. Sambal sering dimakan sebagai bahan pendamping nasi. Sambal menciptakan efek pedas di area mulut sehingga menimbulkan rasa yang disukai oleh konsumen. Berbagai bentuk sambal telah banyak beredar dipasaran namun sambal tersebut berbahan baku utama cabai yang dicampur dengan bahan lainnya seperti udang dan jamur (Arifah, 2013).

Produk terbaru yang dikembangkan oleh industri di Sulawesi Utara adalah sambal ikan roa, yaitu sambal yang berasal dari ikan *julung-julung* asap. Namun

sambal yang berasal dari ikan layang asin kering belum dilakukan sehingga masih dapat dikembangkan menjadi produk ekonomis yang bernilai tambah.

Pemanfaatan ikan layang asin sebagai bahan utama pada pembuatan sambal salah satu yang perlu diperhatikan ialah tekstur yaitu meliputi kentalan dan kenampakan dari sambal sebagai produk diverifikasi dari ikan layang asin kering. Rumput laut (*kappaphycus alvarezii*) merupakan bahan tambahan yang bisa digunakan pada pembuatan sambal ikan layang asin kering karena selain mempunyai kandungan gizi seperti abu, protein, lemak, serat pangan iodium yang baik untuk tubuh, salah satu kandungannya yang berperan dalam pembentukan tekstur adalah karagenan. hal ini sesuai dengan pernyataan Winarno (2002) bahwa, karagenan merupakan polisakarida yang terkandung pada rumput laut, yang mempunyai fungsi sebagai stabilisator, bahan pengental, pembentuk gel atau pengemulsi dalam bidang industri.

Menurut Rahardiyani (2004), rumput laut mempunyai kemampuan menstabilkan emulsi yaitu dengan cara menurunkan tegangan pada bahan yang membentuk cair akibat dari air maupun lemak yang tidak larut melalui pembentukan lapisan pelindung yang menyelimuti globula terdispersi sehingga senyawa yang tidak larut akan lebih terdispersi dan lebih stabil dalam emulsi. Oleh karenanya, rumput laut dapat digunakan sebagai bahan tambah dalam pembuatan sambal ikan layang asin kering.

Berdasarkan latar belakang tersebut dalam menciptakan produk diversifikasi yang aman dan memenuhi syarat mutu pangan, maka penulis tertarik untuk mengambil judul penelitian tentang “*Formulasi Sambal Ikan Layang*

(Decapterus sp.) Asin Kering Dengan Penambahan Rumput Laut (Kappaphycus Alvarezii".

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana formulasi sambal ikan layang (*Decapterus sp.*) asin kering dengan penambahan rumput laut (*kappaphycus alvarezii*) dan karakteristik produk sambal terpilih

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi bumbu yang terbaik pada pembuatan sambal ikan layang (*Decapterus sp.*) asin kering serta karakteristik kimia produk sambal terpilih

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah

1. Memberikan informasi mengenai pemanfaatan ikan layang menjadi produk ikan asin kering dan pengembangan menjadi produk sambal
2. Memberikan informasi mengenai karakteristik mutu produk sambal ikan layang asing kering dengan formulasi yang berbeda