

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L) asap merupakan salah satu produk olahan yang digemari konsumen baik di Indonesia maupun di mancanegara. Cakalang asap adalah ikan cakalang yang diawetkan dengan cara diasapi (difufu). Pengawetan ikan cakalang dengan cara diasapi (difufu) merupakan cara yang baik, sehat, tanpa penambahan bahan kimia, peralatan yang digunakan sangat sederhana, dan proses pengasapannya mudah dilakukan (Murniyati, 2000).

Menurut Ibrahim, (2014), di Gorontalo proses pengolahan ikan cakalang asap dilakukan dengan cara mengeluarkan isi perut, dijepit dengan bambu, selanjutnya diasapi. Ikan cakalang asap di Gorontalo memiliki rasa yang khas ikan asap, warna kemerahan, mempunyai daya awet 3-4 hari, mudah didapat dan harganya mudah dijangkau

Menurut data DKP Gorontalo 2014, produksi ikan cakalang asap tercatat sebanyak 174,4 ton pada tahun 2013-2014. Di Gorontalo ikan cakalang asap oleh masyarakat dikonsumsi sebagai lauk, namun seiring dengan bertambahnya jumlah, serta kebutuhan masyarakat akan berbagai jenis makanan, ikan cakalang asap tidak hanya dijadikan sebagai lauk tetapi dapat dikembangkan menjadi olahan bernilai tambah yang baik. Salah satu yaitu abon ikan cakalang asap.

Abon ikan merupakan salah satu bentuk olahan yang umumnya dibuat dari daging yang disuwir-suwir dan ditambahkan bumbu kemudian dilakukan penggorengan dan pengepresan. Abon ikan dapat digunakan sebagai alternatif lain dalam penyajian, selain karena praktis, juga rasanya disukai karena ditambahkan

bumbu-bumbu. Abon ikan ini juga dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif penganekaragaman produk olahan utamanya untuk bahan pangan yang kurang diminati seperti ikan ikan cakalang asap.

Pengolahan ikan cakalang asap menjadi abon belum pernah dilakukan oleh kalangan masyarakat yang berada di daerah Gorontalo, hal ini disebabkan karena kurangnya tingkat pemahaman masyarakat tentang bagaimana cara atau proses pembuatan abon dari ikan asap, dan lama waktu pengasapan ikan yang baik untuk dapat dijadikan abon, karena pada umumnya pembuatan abon diolah dari bahan baku ikan cakalang yang dikukus. Pengolahan abon ikan cakalang asap mempunyai keuntungan yaitu penganekaragaman suatu produk perikanan. Salah satu produk makanan yang dapat dibuat dengan fortifikasi Abon ikan cakalang asap yaitu kue kering.

Anak-anak maupun orang dewasa terbiasa sering mengkonsumsi makanan ringan diantara makanan utama. Salah satu jenis makanan ringan yang digemari adalah kue kering atau yang sering disebut juga dengan *cookies*. Kue kering merupakan suatu makanan ringan yang berbahan dasar terigu dan banyak digemari oleh masyarakat. Millah *dkk* (2014) menyatakan kue kering merupakan salah satu jenis makanan ringan yang banyak disukai oleh sebagian besar masyarakat mulai dari balita sampai dewasa.

Menurut BPS (2010), kue kering merupakan salah satu produk yang disukai masyarakat yang ditandai dengan meningkatnya produksi kue kering dari 218.338.512 kg pada tahun 2009 menjadi 306.109.032 kg tahun 2010. Kemenkes menetapkan kue kering digunakan sebagai salah satu bentuk Makanan

Pendamping Asi (MPASI) yang praktis dalam penanganan gizi buruk. Produk ini merupakan hasil pemanggangan adonan dengan bahan dasar tepung terigu diperkaya dengan tambahan lemak, gula, atau garam dan bahan pengembang dengan kadar air akhir kurang dari 5%. Pemilihan kue kering pada penelitian ini, karena masyarakat umumnya menyukai kue kering, karena rasa dan bentuknya yang beraneka ragam, teksturnya renyah, cukup mengenyangkan, kadar airnya rendah sehingga daya simpannya dapat bertahan lama dan proses pembuatannya mudah.

Umumnya jenis kue kering yang beredar di pasaran banyak yang rasanya manis, namun kue kering yang cita rasa abon ikan cakalang asap belum terlalu banyak. Oleh sebab itu untuk memperkaya cita rasa dan menambah nilai gizi, produk kue kering dapat dilakukan fortifikasi dengan abon ikan cakalang asap. Abon ikan cakalang asap mengandung protein yang cukup tinggi dalam bentuk yang sudah di olah, yaitu sebanyak 35,88% (Pribadi). Oleh karena itu, penggunaan abon ikan cakalang asap dengan kandungan protein yang tinggi, selain dapat dimanfaatkan sebagai bahan fortifikasi, juga memberi cita rasa pada kue kering serta menambah nilai gizi pada kue kering.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang formulasi dan karakterisasi kue kering yang difortifikasi dengan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L) asap.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana fortifikasi abon ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L) asap terhadap formula dan karakteristik kue kering secara hedonik dan kimiawi?
2. Bagaimana karakteristik mutu hedonik kue kering terpilih yang difortifikasi dengan abon ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L) asap ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui hasil fortifikasi abon ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L) asap terhadap formula dan karakteristik kue kering secara hedonik dan kimiawi.
2. Mengetahui hasil mutu hedonik kue kering terpilih yang difortifikasi dengan abon ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L) asap.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan pada penelitian ini adalah:

1. Menambah pengetahuan tentang karakteristik organoleptik dan kimia dari kue kering yang difortifikasi abon ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L) asap.
2. Memberikan informasi dan pengetahuan tentang pemanfaatan abon ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L) asap dalam pembuatan kue kering bagi kalangan masyarakat.