

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan layang (*Decapterus* sp.) merupakan salah satu sumberdaya perikanan pelagis, dan mempunyai nilai ekonomis penting. Ikan layang selain memiliki nilai ekonomis juga sebagai salah satu sumber gizi untuk pemenuhan protein hewani (Prihartini, 2006). Berdasarkan data DKP Provinsi Gorontalo produksi ikan layang segar dari tahun 2010-2012 mengalami peningkatan rata-rata sebesar 3%, namun pada tahun 2013 mengalami penurunan sebesar 16% dan meningkat kembali pada tahun 2014 sebesar 24%, hal tersebut menunjukkan bahwa ikan layang (*Decapterus* sp.) tersedia dalam jumlah yang cukup banyak sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku produk pangan (DKP Provinsi Gorontalo, 2014).

Namun, produksi ikan yang cukup tinggi tersebut tidak sejalan dengan tingkat konsumsi oleh masyarakat. Hal ini disebabkan oleh daya beli yang rendah, kurangnya pengetahuan pasca panen hasil perikanan karena membutuhkan tenaga dan waktu preparasi yang banyak, kurangnya pengetahuan tentang gizi ikan terhadap kesehatan, rendahnya ketersediaan ikan di daerah terutama yang jauh dari sentra produksi ikan atau susah dijangkau oleh kendaraan atau alat transportasi. Oleh karena itu, teknologi diversifikasi pengolahan ikan perlu dikembangkan dan diaplikasikan agar konsumsi ikan masyarakat Indonesia meningkat. Pengolahan ikan merupakan salah satu cara untuk menyelamatkan hasil panen yang disertai dengan usaha peningkatan penerimaan konsumen

melalui tekstur, rasa, aroma, dan penampakan produknya. Kegiatan diversifikasi dapat digunakan sebagai salah satu alternatif pemanfaatan hasil perikanan agar mempunyai nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Salah satu upaya diversifikasi pada olahan ikan adalah dengan pembuatan sosis ikan. Di Indonesia telah banyak dilakukan penelitian mengenai sosis ikan dengan berbagai jenis ikan yang berbeda namun sayangnya di beberapa daerah produksi sosis ikan belum sepenuhnya dikembangkan, salah satunya di Provinsi Gorontalo sosis ikan masih jarang ditemui baik di supermarket, kios ataupun warung-warung, terlebih lagi di pelosok atau desa terpencil. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengolahan sosis berbahan dasar ikan layang.

Sosis umumnya dibuat dengan pemberian bahan pengikat tepung tapioka namun pada penelitian ini, sosis berbahan dasar ikan layang diformulasikan dengan tepung sagu. Tepung sagu dalam sosis berperan sebagai bahan pengisi karena sebagian besar kandungan dari tepung sagu adalah karbohidrat. Karbohidrat atau pati dalam tepung sagu dapat menyerap air yang ada pada ikan (Jading, 2011). Elliasson (1996) dalam Koapaha dkk (2011) menambahkan bahwa pati sagu dapat meningkatkan stabilitas dan memperbaiki tekstur. Menurut Parker (2003) dalam Fadmi (2013), dalam 100 gram tepung sagu mengandung 95% karbohidrat yang terdiri atas pati amilosa sebanyak 27% dan pati amilopektin sebanyak 73%. Oleh karena itu perlu dimanfaatkan tepung sagu sebagai bahan pengganti (alternatif) dalam pengolahan sosis ikan. Selain harganya yang murah, tepung sagu juga mudah diperoleh serta baik untuk dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan sosis.

Menurut Moedjiharto (2003), kualitas sosis sebagai produk daging restrukturisasi ditentukan oleh kemampuan saling mengikat antara partikel daging dan bahan-bahan lain yang ditambahkan, terutama jumlah pati yang ditambahkan sebagai bahan pengisi. Dalam penelitian ini bahan pengikat yang digunakan adalah tepung sagu (*Metroxylon* sp.).

Sagu merupakan tumbuhan monokotil dari keluarga (*famili*) *Palmae*. Tepung sagu diekstrak dari tanaman sagu (*Metroxylon* sp.) yang diperoleh dari isi batang (empulur) melalui pengolahan yang sederhana (Astuti, 2009). Dilihat dari kandungan gizinya, tepung sagu mengandung sekitar 27% amilosa dan 73% amilopektin (Fadila, 2011). Kandungan amilopektin dalam tepung sagu berguna untuk memperbaiki tingkat mutu penampilan produk, tidak mudah menggumpal, dan memiliki daya rekat yang tinggi (Astuti, 2009). Sedangkan amilosa dalam tepung sagu berkontribusi terhadap karakteristik gel karena kehadiran amilosa berpengaruh terhadap pembentukan gel (Parker, 2003). Selain itu, pati sagu mempunyai viskositas yang tinggi dibandingkan dengan larutan pati dari sereal lainya (Swinkels, 1985 *dalam* Saripudin, 2006).

Sagu banyak ditemukan di Provinsi Gorontalo, terutama di daerah Kabupaten Bone Bolango, Boalemo dan Pohuwato (PKPP, 2012). Jenis sagu yang tumbuh di daerah Gorontalo dikenal dengan sagu tumba atau jenis sagu beka yang tidak berduri (*Metroxylon sago rottb*). Selain ketersediaan sagu yang melimpah, harga sagu di Gorontalo relatif murah dan melihat sifat dari tepung sagu yang dapat menggantikan pati tapioka sebagai bahan pengisi dalam pembuatan sosis

sehingga menjadi produk baru yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi dan dapat diterima oleh masyarakat.

Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan penelitian dengan judul “Formulasi dan Karakteristisasi Mutu Sosis Ikan Layang (*Decapterus* sp.) dengan perbandingan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) yang berbeda”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana formulasi dan karakterisasi sosis ikan layang (*Decapterus* sp.) terpilih dengan perbandingan tepung sagu (*Metroxylon* sp.) yang berbeda.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Mengetahui tingkat penerimaan tepung sagu sebagai bahan pengisi dalam pembuatan sosis ikan layang.
- 2) Mengetahui formula terbaik dalam pembuatan sosis ikan layang terpilih
- 3) Mengetahui sifat kimia yakni kadar air, abu, lemak, protein, karbohidrat dan serat kasar pada sosis ikan layang terpilih.
- 4) Mengetahui sifat fisik (tekstur/kekenyalan) sosis ikan layang terpilih.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Bagi penulis, menambah wawasan dan pengalaman dalam bidang studi yang terkait, juga sebagai wahana untuk mengembangkan pengetahuan yang diperoleh selama proses perkuliahan.

- 2) Bagi pelaku industri/pengusaha, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dan informasi dalam pengembangan produk sosis ikan.
- 3) Bagi pihak lain, hasil penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai bahan referensi dalam penyusunan penelitian selanjutnya atau penelitian-penelitian yang sejenis.