

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan nike dan hasil tangkapan nelayan di perairan Gorontalo sangat berlimpah jika pada musimnya. Kelimpahan ikan nike di perairan Gorontalo khususnya di kelurahan Leyato yaitu 150 kg/trip. Hasil tangkapan nike selama periode 2012 – 2013 kurang lebih 181 ton, dari jumlah tersebut yang dipasarkan segar sebesar 99,09%, sisanya 0,91% dalam bentuk olahan. Data tersebut menggambarkan bahwa tingkat pemanfaatan ikan nike menjadi produk olahan masih kurang. Untuk itu perlu dikembangkan hasil olahan nike diantaranya adalah melalui upaya diverifikasi olahan menjadi produk pangan (DKP Provinsi Gorontalo, 2013).

Setiap daerah memiliki ciri khas makanan dan biasanya disesuaikan dengan bahan makanan yang digunakan atau dipadukan dengan tehnik memasaknya. Misalnya makanan khas daerah Gorontalo Bindhe Biluhuta (Arsyad, 2011). Selain bindhe biluhuta juga ada makanan khas yaitu ilabulo. Ilabulo biasanya digunakan untuk menemani lauk pauk yang terbuat dari hati ampela ayam, kulit dan kadang juga ditambahkan telur puyuh, tepung tapioka, santan, minyak kelapa, dan bumbu dengan citarasa yang pedas, dibungkus dengan daun pisang selanjutnya dipanggang.

Ilabulo merupakan makanan khas daerah Gorontalo yang disukai oleh masyarakat. Umumnya ilabulo tersebut berbahan baku hati ampela dan kulit ayam. Namun, seiring dengan perkembangan zaman sebagian masyarakat sudah tidak menyukai ilabulo tersebut, sebab bahan baku yang digunakan dalam pembuatan ilabulo memicu penyakit salah satunya kolesterol. Menurut Kusumanegara (2012) dalam jeroan hati ampela dan kulit ayam kolesterol yang terkandung adalah 370 mg.

Pada penelitian ini menggunakan bahan baku ikan nike dengan penambahan rumput laut *Kappaphycus alvarezii*, sebagai alternatif untuk mengganti bahan baku hati ampela dan kulit ayam, yang bertujuan untuk meningkatkan gizi ilabulo dan memperbaiki tekstur produk ilabulo. Selain itu diharapkan ilabulo ikan nike dengan penambahan rumput laut ini memiliki

karakteristik organoleptik yang lebih baik sehingga bisa disukai panelis dan bisa menghasilkan produk ilabulo dengan tekstur yang lebih kenyal selain penampakan, warna, aroma dan rasa.

Penelitian yang dilakukan oleh Pakaya (2014), bahwa ongol-ongol yang dibuat dengan penambahan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* dapat memperbaiki tekstur ongol-ongol menjadi kenyal. Rumput laut *Kappaphycus alvarezii* adalah salah satu jenis rumput laut dari kelas *Rhodophyceae* penghasil karaginan. Karaginan merupakan senyawa hidrokoloid yang dapat terekstraksi dari rumput laut jenis-jenis karaginofit. Jenis karagenan yang dihasilkan yaitu *kappa* karagenan. *Kappa* karagenan menghasilkan gel yang kuat, sehingga karagenan dimanfaatkan sebagai bahan penstabil, pengemulsi, pembentukan gel, penetral, serta banyak digunakan pada industri pangan. Contohnya yaitu pada pemanfaatan industri makanan yang menghasilkan produk coklat, bakso, sosis (Mustamin, 2012).

Berdasarkan uraian tersebut perlu dilakukan penelitian mengenai “Mutu Organoleptik dan Kimiawi Ilabulo Nike (*Awaous melanocephalus*) dengan Penambahan Rumput Laut *K. alvarezii* Formula Terpilih”.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah sbb :

- a) Bagaimana formula terpilih produk ilabulo nike dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii*.
- b) Bagaimana karakteristik mutu organoleptik dan kimiawi produk terpilih dari ilabulo nike dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii*.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah sbb :

- a) Mengetahui formula terpilih terhadap ilabulo nike dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii*.
- b) Mengetahui karakteristik mutu organoleptik dan kimiawi produk terpilih dari ilabulo nike dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii*.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian dapat diuraikan sebagai berikut :

1. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat untuk menjadikan makanan Ilabulo khas Gorontalo sebagai makanan teristimewa yang perlu dilestarikan dan di kembangkan. Salah satunya produk olahan ilabulo dari ikan nike dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii*.

2. Bagi Peneliti

Menambah wawasan keilmuan dalam melakukan penelitian dibidang pengolahan hasil perikanan khususnya dalam produk olahan ilabulo dari ikan nike dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii*.

3. Bagi Peneliti lain

Sebagai perbandingan dan tambahan referensi yang dapat digunakan sebagai bahan acuan untuk penelitian selanjutnya.