

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan atau dikenal dengan sebutan *snack food* adalah makanan yang dikonsumsi di antara waktu makan utama dan umumnya sudah merupakan bagian yang tidak bisa ditinggalkan dalam kehidupan sehari-hari, terutama pada kalangan anak-anak dan remaja (Muchtadi *et al.* 1988). Stik merupakan makanan ringan atau cemilan yang sangat populer dikalangan masyarakat karena sifatnya yang renyah, gurih dan tidak terlalu mengenyangkan serta tersedia dalam aneka rasa seperti asin, pedas dan manis. Stik sangat praktis karena kering, sehingga lebih tahan lama dan mudah disajikan. Stik terbuat dari berbagai macam buah-buahan, sayuran, daging, hasil laut, dan bahan pangan lainnya. Stik pada umumnya termasuk dalam kategori makanan ringan yang biasa disebut dengan istilah *snack*. Makanan ringan (*snack*) disukai anak-anak karena renyah dan gurih dengan berbagai rasa (Suarni, 2009).

Makanan olahan berupa stik saat ini telah mengalami banyak perkembangan, dengan memanfaatkan bahan dasar dari bahan tambahan yang berasal dari daerah itu sendiri. Banyak penelitian tentang produk stik diantaranya stik rumput laut oleh Dangkoa (2013), stik udang oleh Amrullah (2015), dan stik dengan berbagai varian yang sudah beredar dipasaran dengan konsumen yang berasal dari berbagai jenis umur.

Pada penelitian ini, dibuat suatu makanan cemilan dari ikan layang (*Decapterus* sp.), dengan memodifikasi dari makanan cemilan stik pada umumnya. Diharapkan dengan pembuatan stik mampu menjadi salah satu

alternatif dalam usaha diversifikasi pengolahan perikanan dan dapat mendukung pemenuhan target konsumsi masyarakat terhadap ikan yang masih rendah, serta merupakan *added value* bagi komoditas perikanan khususnya pasar domestik.

Ikan Layang (*Decapterus* sp.) merupakan salah satu sumberdaya perikanan pelagis, dan mempunyai nilai ekonomis penting. Selain memiliki nilai ekonomis, ikan layang juga memiliki tekstur yang kompak sehingga menjadi salah satu sumber gizi untuk pemenuhan protein hewani (Prihartini, 2006). Menurut Data Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP) Provinsi Gorontalo (2014), jumlah konsumsi ikan layang segar yang beredar di pasaran pada tahun 2014 adalah 13,678.4 ton. Di daerah Gorontalo pemanfaatan ikan layang belum dilakukan secara optimal. Hal ini dapat dilihat dari pemanfaatan ikan layang yang umumnya dibuat olahan yang langsung dikonsumsi, seperti dibakar atau digoreng. Sementara ikan layang berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk bernilai tambah, yaitu dapat diolah menjadi cemilan varian seperti produk stik ikan.

Menurut Haryanti (2009), stik ikan merupakan bentuk olahan berbahan dasar ikan dengan penambahan telur, tepung tapioka, tepung terigu, santan, margarin, gula dan garam kemudian dicetak dengan ketebalan yang paling tipis, dipotong-potong sepanjang 6 cm dan digoreng menggunakan minyak yang banyak. Umumnya produk stik yang dikenal masyarakat Gorontalo yaitu stik rumput laut, stik ubi, stik jagung, dan stik udang. Menurut Suarni (2009), dalam pembuatan stik ikan diperlukan bahan yang mengandung karbohidrat sebagai bahan pengikat agar bahan satu sama lain saling terikat dalam satu adonan

yang berguna untuk memperbaiki tekstur. Bahan pengikat yang sering digunakan adalah berbagai jenis tepung yang mengandung karbohidrat, seperti tepung dari biji-bijian yaitu tepung terigu dari gandum, tepung beras dan ketan dari padi-padian, maizena dari jagung, dan yang terbuat dari umbi-umbian yaitu, tapioka dari singkong, tepung sagu dan ubi jalar.

Menurut Rakhman (2012), ubi jalar merupakan salah satu jenis makanan yang memiliki prospek cerah pada masa yang akan datang karena dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan penghasil karbohidrat juga sebagai bahan industri. Namun minat masyarakat untuk mengkonsumsi pangan asal ubi jalar masih rendah. Padahal mengkonsumsi ubi jalar sangat bermanfaat bagi penderita diabetes dan penderita obesitas. Hal ini didukung oleh penelitian Antarlina (2003), ubi jalar mengandung indeks glikemik yang rendah, yang berpengaruh terhadap gula darah. Indeks glikemik yang rendah tersebut bermanfaat bagi penderita diabetes dan obesitas. Indeks glikemik pangan (IG) adalah tingkatan pangan menurut efeknya terhadap kadar gula darah. Indeks glikemik merupakan suatu ukuran yang menggambarkan luas kurva kenaikan dan penurunan kadar gula darah setelah mengkonsumsi suatu makanan tertentu dibandingkan dengan suatu standar.

Produksi ubi jalar di Gorontalo pada tahun 2013 telah mencapai 2.007 ton/tahun (BPS 2013). Pemanfaatan ubi jalar oleh masyarakat Gorontalo pada umumnya diolah menjadi berbagai macam makanan tradisional seperti gorengan, kolak, dan keripik. Sementara masyarakat Gorontalo banyak yang menanam ubi jalar putih dibandingkan dengan jenis ubi

jalar lainnya dengan memanfaatkan pekarangan rumah. Banyak penelitian tentang pemanfaatan ubi jalar yang diolah menjadi bahan setengah jadi seperti tepung yang digunakan sebagai bahan substitusi antara lain pada produk roti oleh Lagarusu (2016), produk *nugget* oleh Utiahman (2013), produk kerupuk oleh Kasim (2016). Potensi hasil panen dan kandungan gizi yang dimiliki oleh ubi jalar dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengikat pada produk stik. Hal ini didukung oleh Antarlina (1999) yang mengemukakan bahwa pemanfaatan ubi jalar (*Ipomea batatas*) sebagai bahan pengikat memiliki potensi menjadi komoditas unggulan dalam diversifikasi produk pangan.

Berdasarkan penjelasan yang dikemukakan, maka penulis ingin melakukan suatu penelitian tentang karakteristik mutu organoleptik dan kimia stik ikan layang (*Decapterus* sp.) dengan bahan dasar tepung ubi jalar putih (*ipomea batatas* L).

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh penambahan konsentrasi lumatan daging ikan layang dengan formulasi yang berbeda terhadap mutu organoleptik dan kimia stik ikan layang dengan bahan dasar tepung ubi jalar?

1.3 Tujuan penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui pengaruh penambahan lumatan daging ikan terhadap karakteristik organoleptik hedonik.

2. Mengetahui pengaruh penambahan lumatan daging ikan terhadap karakteristik mutu kimiawi stik berbahan dasar tepung ubi jalar (*Ipomea batatas* L).
3. Mengetahui karakteristik mutu hedonik dari stik ikan layang dengan bahan dasar tepung ubi jalar (*Ipomea batatas* L).

1.4 Manfaat penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang nilai tambah bahan pangan yaitu ikan layang dan ubi jalar yang belum dimanfaatkan secara optimal, sehingga menjadi bahan pangan yang lebih bermutu dan bernilai ekonomis. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat menjadi pendukung dalam program diversifikasi produk pangan.