

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan teri (*Stolephorus* sp.) merupakan salah satu sumber daya hayati laut yang tersedia hampir di seluruh perairan Indonesia dan merupakan salah satu komoditas sektor perikanan laut. Produksi ikan teri secara nasional dalam periode 2000-2010 sebesar 11,89% (Fauzya *dkk*, 2010). Berdasarkan Data Statistik Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP) Provinsi Gorontalo (2013), produksi hasil tangkapan ikan teri pada tahun 2012 mencapai 6,293 Ton. Dari jumlah total tangkapan tersebut, 3,22 Ton diolah dalam bentuk ikan kering dan sisanya dijual dalam bentuk segar.

Pemanfaatan ikan teri di provinsi Gorontalo dinilai masih minim sebab ikan teri umumnya diolah menjadi teri kering yaitu sebesar 51,4%. Apabila hasil tangkapan teri melimpah pada saat tertentu, maka masyarakat hanya pada satu pengolahan yakni pengeringan sementara ikan teri yang dilakukan pengolahan dengan cara lain seperti pembuatan produk masih jarang ditemukan. Ikan teri segar mengandung gizi yang cukup tinggi khususnya protein sebesar 16% dan kalsium sebesar 500 mg (BKPP, 2012). Kandungan gizi ikan teri yaitu protein dan kalsium dapat dikembangkan melalui penganekaragaman ikan teri salah satunya untuk bahan baku pembuatan tepung ikan, sehingga akan lebih mudah dimanfaatkan untuk berbagai jenis variasi makanan sesuai keinginan dan selera.

Tepung ikan merupakan suatu produk kering dan halus yang dihasilkan dengan cara mengeluarkan sebagian besar cairan dan lemak yang terdapat dalam tubuh ikan. Tepung ikan umumnya dibuat dari ikan pelagis yang cukup potensial seperti halnya ikan teri. Tepung ikan yang selama ini dimanfaatkan sebagai pakan sebab berasal dari limbah pengolahan, namun fungsi tersebut mulai bergeser sebagai bahan pangan dengan memanfaatkan ikan segar untuk diolah (Afrianto dan Liviawaty, 1997 *dalam* Mervina, 2009). Tepung ikan teri sangat kaya akan gizi terutama protein. Data hasil analisis awal yang telah dilakukan menunjukkan bahwa protein tepung ikan teri yang dioven sebesar 53,05 %. Berdasarkan

kandungan protein tersebut maka tepung ikan teri dapat dimanfaatkan untuk pemenuhan kebutuhan protein dan kalsium pada produk biskuit.

Biskuit disukai karena rasanya yang enak dan bervariasi, jenis dan bentuk yang beraneka ragam, harga relatif murah, cukup mengenyangkan, hingga kandungan gizi yang lengkap. Biskuit sifatnya mudah dibawa karena volume dan beratnya yang kecil, sehingga biskuit merupakan salah satu produk yang sangat digemari oleh masyarakat (Asmoro *dkk*, 2010). Umumnya biskuit diolah dengan penambahan bahan-bahan penyusun seperti telur, gula, lemak (*shortening*), tepung terigu atau tepung tapioka (Manley, 2001). Tepung terigu merupakan bahan dasar dalam pembuatan biskuit, tetapi tepung terigu (gandum) belum dapat dihasilkan di Indonesia. Bahan utama dalam pembuatan biskuit masih tergantung pada tepung terigu, maka untuk mengurangi ketergantungan penggunaan tepung terigu diperlukan bahan lain untuk mengganti tepung terigu, mudah didapat dan manfaatannya maksimal untuk meningkatkan nilai gizi biskuit. Salah satu bahan tepung yang memiliki kandungan amilosa dan amilopektin tinggi serta dapat digunakan untuk menggantikan penggunaan tepung terigu adalah tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir).

Ubi ungu merupakan tanaman yang berasal dari Amerika Tengah. Bangsa Spanyol dan bangsa Portugis ikut mengenalkan ubi jalar ke Indonesia. Ubi jalar ungu adalah tanaman herba yang tumbuh menjalar di dalam tanah dan menghasilkan umbi. Tanaman herba adalah tanaman yang bagian tumbuhan yang segar atau berkadar air tinggi yang dipakai sebagai bahan penyegar dan pengobatan (Murtiningsih dan Suyanti, 2011). Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) memiliki kandungan nutrisi yang baik untuk menunjang kesehatan tubuh manusia diantaranya yaitu zinc, kalium, magnesium, tembaga, lisin, vitamin C dan E, vitamin B1, mineral, lemak, protein, serat kasar, dan tentunya sumber karbohidrat (Basuki, 2003), selain itu ubi ungu juga dapat dimanfaatkan sebagai pewarna makanan yang menarik, dengan ciri khas warna yang dihasilkan oleh ubi yaitu ungu.

Pemanfaatan tepung ubi ungu sebagai bahan baku dalam pembuatan biskuit dapat dikombinasikan dengan tepung yang bersumber dari hasil perikanan

yaitu tepung ikan teri, sehingga diharapkan kombinasi tersebut dapat melengkapi kandungan gizi seperti protein dari produk biskuit serta dapat memberikan nilai tambah pada produk tersebut. Berdasarkan uraian maka peneliti tertarik untuk memanfaatkan tepung ubi jalar ungu sebagai bahan pengganti tepung terigu yang dikombinasikan dengan tepung ikan teri pada pembuatan biskuit.

## **1.2 Rumusan masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung ikan teri (*Stolephorus* sp.) dengan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) terhadap karakteristik biskuit?
2. Bagaimana karakteristik organoleptik mutu hedonik biskuit terpilih yang disubstitusi tepung ikan teri (*Stolephorus* sp.) dengan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir)?

## **1.3 Tujuan**

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung ikan teri (*Stolephorus* sp.) dengan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) berdasarkan karakteristik hedonik dan mutu kimia biskuit.
2. Mengetahui karakteristik mutu organoleptik hedonik biskuit terpilih yang disubstitusi tepung ikan teri (*Stolephorus* sp.) dengan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir).

#### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini yaitu :

1. Bagi peneliti yaitu menambah pengetahuan tentang pengaruh substitusi tepung ikan teri (*Stolephorus* sp.) dengan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) terhadap karakteristik biskuit.
2. Bagi masyarakat yaitu memberikan informasi bagi masyarakat tentang karakteristik kimia dan mutu organoleptik hedonik biskuit yang disubstitusi tepung ikan teri (*Stolephorus* sp.) dengan tepung ubi ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir).