

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Cumi-cumi merupakan salah satu potensi perairan laut yang melimpah. Data DKP Provinsi Gorontalo (2014), menyebutkan bahwa produksi cumi-cumi Tahun 2012 sebesar 331,3 Ton dan pada Tahun 2013 mengalami penurunan menjadi 61,4 Ton, namun pada tahun 2014 meningkat kembali menjadi 761,8 Ton. Salah satu jenis cumi-cumi yang ada di Indonesia adalah cumi-cumi *Loligo sp.*

Di Gorontalo, cumi-cumi mudah dijumpai di pasar-pasar tradisional dengan harga jual cukup murah yaitu berkisar antara Rp. 35.000- Rp. 40.000 per Kg pada bulan November Tahun 2016. Ketersediaan cumi-cumi yang melimpah ini belum sepenuhnya dimanfaatkan oleh masyarakat Gorontalo, sebab hanya dijadikan sebagai produk olahan rumah yang langsung dikonsumsi serta produk berupa cumi kering asin. Oleh karena itu, perlu dilakukan pemanfaatan cumi-cumi dalam bentuk produk olahan lain, yang sekaligus dapat dikonsumsi oleh seluruh kalangan masyarakat baik anak-anak, remaja, maupun lansia. Salah satu produk yang dapat dijadikan alternatif yaitu kerupuk. Produk kerupuk memiliki rasa yang enak, tekstur yang renyah, serta mengandung gizi cukup tinggi. Selain itu, kerupuk juga sangat familiar dan dapat bertahan cukup lama dalam bentuk yang siap digoreng.

Secara umum kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan pati cukup tinggi (Koswara, 2009). Kerupuk menjadi makanan kegemaran masyarakat karena rasanya yang enak dan gurih selain itu juga memiliki kandungan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia (Keliat, 2013). Menurut Koswara (2009), kandungan utama kerupuk adalah zat pati, dan sedikit protein (yang berasal dari jenis ikan atau udang), serta beberapa jenis vitamin dan mineral (yang mungkin berasal dari ikan atau udang). Selain dapat dimakan sebagai makanan selingan seperti halnya makanan cemilan, kerupuk juga dapat dikonsumsi sebagai lauk pauk bersama nasi.

Proses pembuatan kerupuk sangat sederhana, yaitu meliputi persiapan bahan, pembuatan bubur adonan, pembuatan dodolan, pengukusan, pengirisan, penjemuran, dan penggorengan (Astawan 1988, *dalam Afifah*, 2012). Proses pembuatan kerupuk ikan terbilang cukup sederhana, sehingga dapat dijadikan sebagai usaha pokok atau sampingan bagi keluarga petani atau nelayan (Istanti, 2005). Kandungan gizi paling dominan pada kerupuk umumnya adalah karbohidrat, sedangkan kandungan protein kerupuk umumnya masih relatif rendah. Konsumsi kerupuk sebenarnya kurang memberikan perbaikan gizi yang signifikan sehingga bahan pembuat kerupuk perlu ditambahkan dengan bahan lain untuk meningkatkan kandungan protein yaitu dengan menggunakan bahan seperti ikan (Ratnawati, 2013).

Tepung tapioka adalah pati yang berasal dari ekstraksi umbi singkong dan merupakan salah satu bahan dasar pembuatan kerupuk yang umum untuk digunakan. Manfaat tepung tapioka dalam pembuatan kerupuk adalah sebagai bahan dasar. Keunggulan dari tepung tapioka dalam pembuatan kerupuk yaitu memiliki volume pengembangan yang baik, kerenyahan yang baik dan penampakan menarik (Ratnawati, 2013).

Upaya pemanfaatan cumi sebagai bahan untuk peningkatan nilai gizi produk kerupuk dianggap baik karena cumi mengandung komposisi seperti protein sebesar 14,57%, lemak 1,45%, kadar abu 1,40% dan karbohidrat 4,16% (Agusandi *dkk*, 2013). Selain itu, upaya pemanfaatan cumi berkaitan langsung dengan penganekaragaman produk perikanan berbasis sumberdaya laut, dan meningkatkan referensi masyarakat terhadap hasil perikanan ini yaitu dengan adanya usaha diversifikasi cumi-cumi menjadi produk yang lebih digemari oleh masyarakat seperti halnya kerupuk ikan. Mencermati potensi cumi-cumi, maka penulis tertarik untuk mengangkatnya kedalam penelitian dengan judul karakteristik mutu organoleptik dan kimiawi kerupuk berbahan dasar cumi-cumi (*Loligo sp.*).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formula kerupuk berbahan dasar cumi-cumi (*Loligo* sp.)?
2. Bagaimana karakteristik mutu hedonik dan kimia formula kerupuk berbahan dasar cumi-cumi (*Loligo* sp.) terpilih?

## **1.3 Tujuan**

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui formula kerupuk berbahan dasar cumi-cumi (*Loligo* sp.).
2. Mengetahui nilai hedonik dan proksimat kerupuk cumi-cumi (*Loligo* sp.).
3. Mengetahui karakteristik mutu hedonik produk terpilih kerupuk berbahan dasar cumi-cumi (*Loligo* sp.).

## **1.4 Manfaat**

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi penulis, menambah wawasan dan pengalaman dalam bidang studi yang terkait, juga sebagai dasar dalam mengembangkan pengetahuan yang diperoleh selama proses perkuliahan.
2. Bagi pelaku industri/pengusaha, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dan informasi dalam pengembangan produk kerupuk.
3. Bagi pihak lain, hasil penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai bahan referensi dalam penyusunan penelitian selanjutnya atau penelitian-penelitian yang sejenis.