

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Provinsi Gorontalo adalah salah satu daerah pengembangan minapolitan dan agropolitan. Hal ini karena daerah Gorontalo memiliki sumberdaya perikanan dan pertanian yang potensial. Salah satu hasil perikanan yang terdapat di daerah Gorontalo yaitu ikan nike (*Awaous melanocephalus*).

Ikan nike atau dalam bahasa daerah Gorontalo dinamakan duwo hanya muncul pada bulan gelap atau bulan mati pada setiap bulannya. Menurut Tuina, dkk. (2013), ikan nike memiliki keunikan tersendiri, yaitu siklus pemunculannya terjadi dalam jumlah besar pada satu lokasi tertentu yaitu di muara Sungai Bone. Siklus pemunculan nike terjadi pada setiap akhir bulan Qomariah. Lebih lanjut Ahmad, dkk. (2013), menyatakan keberadaan ikan nike ini tidak setiap hari namun hanya bertahan selama 7 -10 hari dalam setiap bulan. Setelah itu ikan nike ini akan muncul lagi pada bulan berikutnya dengan kisaran waktu keberadaan yang sama seperti bulan sebelumnya.

Menurut Tantu (dalam Yusuf , 2011), ikan nike merupakan juvenile dari ikan *Awaous melanocephalus* yang berukuran kecil, tidak berwarna dan tidak bersisik. Karena bentuknya yang kecil, maka seluruh bagian ikan nike dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan. Menurut yusuf (2011), Ikan nike merupakan salah satu ikan yang cepat mengalami kemunduran mutu, dengan kadar air yang tinggi 79,76 %. Sehingga bisa dijadikan medium yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme pembusuk, karena kondisi yang demikian ikan nike mudah rusak dan tidak bisa tahan lama.

Beberapa pemanfaatan ikan nike oleh masyarakat Gorontalo masih sebatas diolah dari keadaan segar, yaitu dibuat perkedel, tumis, dan pepes. Sehingga masyarakat hanya dapat menikmati ikan nike saat itu juga. Selain itu, pemunculan ikan nike hanya terjadi dalam waktu satu bulan sekali. Jadi, masyarakat tidak dapat mengonsumsi ikan nike dalam jangka waktu yang panjang atau masyarakat hanya dapat mengonsumsi ikan nike pada musim ikan nike saja. Pemanfaatan ikan nike dalam bentuk olahan dengan daya simpan yang lebih lama belum dilakukan. Untuk menyiasatinya diperlukan suatu usaha diversifikasi produk hasil perikanan dengan daya simpan yang lebih lama yang diharapkan dapat mempertahankan mutu ikan dan meningkatkan nilai ekonomi ikan nike serta masyarakat dapat mengonsumsi ikan nike walau bukan pada musimnya lagi. Salah satu produk yang dapat dimanfaatkan dari ikan nike yaitu dengan mengolahnya menjadi *fish nugget*.

Fish nugget adalah jenis makanan yang terbuat dari ikan yang diberi bumbu dan diolah secara modern. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk persegi, bau yang khas, awet dan mengandung protein yang tinggi (Suhendra, dkk., 2006). Menurut Wellyalina, dkk., (2011), *Fish nugget* adalah suatu bentuk olahan dari daging ikan yang digiling halus dan dicampur dengan bahan pengikat, serta diberi bumbu-bumbu dan dikukus yang kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu. Nugget ini diselimuti oleh batter (adonan encer dari air, tepung pati, dan bumbu-bumbu) dan dilapisi dengan tepung roti, kemudian digoreng.

Menurut Priwindo (2009), dalam membuat *fish nugget* diperlukan bahan yang mengandung karbohidrat sebagai bahan pengikat agar bahan satu sama lain

saling terikat dalam satu adonan yang berguna untuk memperbaiki tekstur. Lebih lanjut Silvia, (2008), mengatakan bahan pengikat dalam pembuatan nugget bertujuan untuk meningkatkan elastisitas produk, mengikat air dalam adonan, dan memperbaiki tekstur produk. Bahan pengikat yang sering digunakan adalah berbagai jenis tepung yang mengandung karbohidrat. Tepung maizena adalah salah satu bahan pengikat yang dapat ditambahkan untuk pembuatan *fish* nugget. Tepung maizena sangat baik untuk produk-produk emulsi karena mampu mengikat air dan menahan air tersebut selama pemasakan. Menurut Wellyalina, dkk., (2011), menyatakan semakin banyak tepung maizena yang ditambahkan maka semakin rendah kadar air nugget tetelan merah tuna karena tepung maizena memiliki kadar air yang rendah yaitu 14 %. Adanya kadar air yang terdapat pada nugget memungkinkan adanya aktivitas bakteri, karena air merupakan medium yang baik bagi pertumbuhan bakteri.

Berdasarkan hasil penelitian Silvia (2008), bahwa tepung maizena menghasilkan warna produk yang lebih terang, sedangkan tepung tapioka, tepung beras dan beras ketan menghasilkan produk yang garing dan gampang patah dan jumlah mikroba yang dihasilkan berkisar antara 1×10^4 koloni/g sampai $2,6 \times 10^4$ koloni/g pada nugget tempe, ini menunjukkan bahwa produk nugget dapat memenuhi SNI 7388:2009 yaitu jumlah mikroba maksimal 1×10^5 koloni/g. Hasil penelitian Nafiah (2011), total jumlah mikroba pada nugget ikan cucut selama penelitian pada hari ke lima berkisar antara $1,1 \times 10^2$ koloni/g sampai $9,2 \times 10^2$ koloni/g. Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Jumlah Bakteri dan Kadar Air pada Nugget Ikan Nike”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

- 1.2.1 Apakah terdapat pengaruh konsentrasi tepung maizena terhadap jumlah bakteri pada nugget ikan nike?
- 1.2.2 Apakah terdapat pengaruh konsentrasi tepung maizena terhadap jumlah kadar air pada nugget ikan nike?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

- 1.3.1 Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tepung maizena terhadap jumlah bakteri pada nugget ikan nike?
- 1.3.2 Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tepung maizena terhadap jumlah kadar air pada nugget ikan nike

1.4 Manfaat penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1.4.1 Bagi Peneliti

Manfaat bagi peneliti yaitu menambah pengetahuan dan wawasan bagi peneliti tentang pengaruh konsentrasi tepung maizena terhadap jumlah bakteri dan kadar air pada nugget ikan nike.

1.4.2 Bagi Mahasiswa

Manfaat bagi mahasiswa yaitu penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber informasi untuk melakukan penelitian selanjutnya.

1.4.3 Bagi Pendidikan

Manfaat bagi pendidikan yaitu dapat dijadikan sebagai bahan pembelajaran berupa Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) pada mata pelajaran Pengolahan Diversifikasi Hasil Perikanan di Sekolah

1.4.4 Bagi Masyarakat

Manfaat bagi masyarakat yaitu dapat menambah wawasan dan keterampilan masyarakat dalam bidang usaha pembuatan nugget dengan bahan dasar ikan nikel dan dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat.