

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan di segala bidang, terutama bidang boga mengalami peningkatan antara lain, meningkatnya produksi makanan yang sangat bervariasi dari segi bahan dasar, rasa, bentuk, dan lain-lain. Hal ini mencerminkan bahwa masyarakat menginginkan variasi makanan yang bergizi tinggi, antara lain melalui konsumsi makanan dalam hal jenis, kualitas maupun kuantitasnya. Upaya peningkatan konsumsi tersebut tidak hanya menitikberatkan pada makanan pokok tetapi juga pada makanan yang siap saji. Salah satu contoh makanan siap saji itu adalah *breaded shrimp*.

Breaded shrimp merupakan olahan hasil perikanan yang berasal dari udang tanpa kulit dan kepala kemudian dilapisi (*coating*) oleh tepung baik dalam bentuk *powder* kering maupun adonan dengan tambahan air (Owens, 2001). Tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan *breaded shrimp*, tetapi selama ini pemenuhan kebutuhan bahan baku tepung terigu (gandum) belum dapat dihasilkan di Indonesia. Dan bahan utama dalam pembuatan *breaded shrimp* masih tergantung pada tepung terigu, maka untuk mengurangi ketergantungan penggunaan tepung terigu diperlukan bahan lain yang mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi, mudah didapat dan pemanfaatannya masih belum maksimal serta dengan harga ekonomis untuk meningkatkan nilai gizi *breaded shrimp*.

Pada penelitian ini pembuatan *breaded shrimp* yang menggunakan tepung terigu diganti dengan tepung buah lindur (*Bruguiera gymnorizha*). Penggunaan tepung buah lindur dapat menekan biaya produksi karena tepung buah lindur lebih ekonomis, bahan baku pembuatan tepung tersedia sepanjang waktu dan tepung buah lindur memiliki komposisi kimia yang mampu mengimbangi tepung terigu. Amilopektin pada tepung buah lindur tergolong tinggi yakni 26,17 % (Seknun, 2012), amilopektin ini berperan dalam membentuk kerenyahan pada produk. Sulistyawati dkk (2012) berpendapat Tepung dengan kandungan amilopektin tinggi akan memberikan sifat yang ringan, porous, dan mudah patah (renyah). Tepung buah lindur memiliki kekurangan yaitu warna tepung yang coklat. Untuk menutupi

kekurangan itu maka digunakan tepung tapioka. Selain itu tepung tapioka terbuat dari singkong yang merupakan bahan pangan yang tersedia sepanjang waktu.

Berdasarkan hal diatas diharapkan pada penelitian ini substitusi tepung buah lindur pada produk *breaded shrimp* dapat menghasilkan produk siap saji yang renyah dan memiliki komposisi gizi yang tinggi.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh substitusi tepung buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) terhadap karakteristik organoleptik dan kimiawi produk *breaded shrimp* (*Litopenaeus vannamei*) ?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

Untuk menganalisa pengaruh substitusi tepung buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) terhadap karakteristik organoleptik dan kimiawi produk *breaded shrimp* (*Litopenaeus vannamei*) ?

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan penulis tentang pengolahan hasil perikanan dan memberikan informasi tentang mutu organoleptik dan kimia *breaded shrimp* yang disubstitusi tepung buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*).