

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Potensi perikanan budidaya air tawar di Indonesia saat ini cukup besar. Tercatat produksi perikanan air tawar pada Tahun 2007-2010 sebesar 65,64%. Terlihat pencapaian produksi di Tahun 2010 menjadikan produksi perikanan budidaya air tawar pada Tahun 2011 mengalami peningkatan sebesar 16,55% (KKP, 2011). Salah satu potensi air tawar yang ekonomis adalah ikan gabus (*Channa striata*). Potensi ikan ini cukup baik untuk dikembangkan, terlihat hasil tangkapan nelayan yang berada di Danau Limboto berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu pembudidaya ikan yang sekaligus mencari ikan gabus, hasil tangkapan perharinya dapat memperoleh 5-8 kg perharinya bahkan tidak menentu.

Pemanfaatan dalam mengolah ikan gabus khususnya di Gorontalo belum banyak dilakukan oleh masyarakat selain tingkat kesukaan ikan ini relatif rendah, ikan ini juga sulit untuk diperoleh karena umumnya ikan ini tidak dibudidayakan dipengaruhi dari sifat ikan ini sebagai predator/pemangsa dengan kebiasaan hidup menyendiri. Selain itu kurangnya konsumsi ikan gabus ini dipengaruhi dengan kebiasaan pola masyarakat mengkonsumsi ikan ini hanya diwaktu tertentu, biasanya pada saat adat Gorontalo seperti Khitanan karena ikan gabus mengandung albumin yang dapat dimanfaatkan untuk penyembuh luka. Menurut Sediaoetama (2004), ikan gabus mengandung zat gizi seperti protein 25,2%, lemak 1,7%, vitamin A 150%, vitamin B 0,04%, kadar abu 0,98%, kalsium 62%, Besi 0,9% dan Fosfor 176% dalam 100 gr ikan gabus. Ikan gabus merupakan jenis ikan bernilai ekonomis penting dengan harga perekornya dalam keadaan mati 30,000/kg. Untuk meningkatkan nilai jual, maka perlu adanya pemanfaatan ikan gabus melalui proses pengolahan pangan (diversifikasi produk) untuk meningkatkan nilai jual dengan menciptakan produk yang lebih unggul, salah satu produk yang dapat diolah yaitu kerupuk, karena memiliki kelebihan yaitu umur simpan yang cukup tinggi.

Kerupuk adalah jenis makanan ringan (*snack*) yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porous dan mempunyai densitas

rendah selama proses penggorengan (Koswara, 2009). Kerupuk sangat populer di Indonesia, dikonsumsi masyarakat sebagai pelengkap makanan atau juga sebagai cemilan. Kerupuk pada umumnya banyak disukai oleh masyarakat, selain rasanya yang enak dan teksturnya yang gurih juga memiliki daya simpan yang cukup lama serta dijadikan lauk makanan. Rasa kerupuk berbagai macam tergantung bahan utama yang dicampurkan (Rahmaniar dan Nurhayati, 2007 *dalam* Yusmeiarti, 2008).

Dalam proses pembuatan kerupuk diperlukan bahan-bahan yang dapat menambah nilai gizi kerupuk. Zulfiani (1992), mengemukakan bahwa kandungan gizi dalam tepung dapat berperan penting dalam suatu adonan untuk memperbaiki tekstur. Bahan yang sering digunakan adalah tepung yang mengandung karbohidrat yang tersusun atas amilosa dan amilopektin, seperti tepung terigu dari gandum, tepung beras dari padi, maizena dari jagung, serta tepung yang berbahan dasar dari umbu-umbian seperti ubi jalar dan ubi kayu (Zulfiani, 1992 *dalam* Pratiwi 2013). Menurut Atmadja *dalam* Pomanto (2015), amilopektin dalam produk makanan bersifat merangsang terjadinya proses mekar (*puffing*), produk makanan yang berasal dari pati yang kandungan amilopektinnya tinggi akan bersifat ringan, porus, garing dan renyah. Kebalikannya pati yang mengandung amilosa yang tinggi, cenderung menghasilkan produk yang keras, karena proses mekarnya terjadi secara terbatas.

Tanaman ubi kayu pada umumnya sangat populer dikalangan masyarakat sebagai bahan utama dalam pembuatan kue. Tingginya pengolahan ubi kayu menimbulkan limbah yang tidak dimanfaatkan. Menurut Pratiwi (2013), kulit ubi kayu (*Manihot esculenta* Cranz) dapat dibuat tepung. Tepung kulit ubi kayu memiliki kandungan protein, karbohidrat, serat kasar dan zat pati lebih tinggi dibandingkan dengan tepung daging ubi kayu, dimana kandungan gizi dalam 100 gr tepung kulit ubi kayu memiliki protein 8,11%, karbohidrat 74,73%, serat kasar 15,20%, jika dibandingkan dengan tepung terigu, kandungan serat kasar tepung kulit ubi kayu lebih tinggi dari tepung terigu dimana kandungan serat tepung terigu sebesar 0%. Serat dibutuhkan oleh tubuh karena dapat berfungsi untuk menetralsir lemak yang terdapat pada dinding usus (Pratiwi, 2013).

Gorontalo merupakan salah satu penghasil ubi kayu. Jumlah produksi ubi kayu sejak Tahun 2009 terus mengalami peningkatan yaitu dari total 3.001 Ton menjadi 4.106 Ton pada tahun 2012 (DPTP,2012). Di Indonesia produksi ubi kayu dapat mencapai 20.794.929 Ton per Tahun. Setiap ubi kayu akan menghasilkan kulit ubi kayu sebesar 16% dari berat totalnya yaitu sebesar 3.327.188.6 Ton per Tahun (BPS,2008). Menurut Rini (2003), penggunaan tepung kulit ubi kayu dalam bahan pangan dapat meningkatkan nilai organoleptik karena memiliki sifat fisik warna, tekstur dan aroma yang khas.

Kulit ubi kayu di Gorontalo pada umumnya tidak termanfaatkan dengan baik, kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap kandungan zat gizi pada kulit ubi kayu, membuat masyarakat hanya membuang limbah kulit ubi, bahkan dijadikan sebagai pakan ternak, tidak dilakukan pengolahan atau deversifikasi produk untuk menghasilkan produk yang memiliki nilai jual tinggi. Oleh karena itu penggunaan tepung kulit ubi kayu dengan kandungan karbohidrat, protein, dan serat kasar yang tinggi dapat dimanfaatkan sebagai bahan formulasi dalam pembuatan kerupuk ikan gabus untuk menambah nilai gizi pada kerupuk.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang formulasi dan karakterisasi nilai sensori dan mutu kimia kerupuk berbahan dasar ikan gabus (*Channa striata*) dan tepung kulit ubi kayu (*Manihot esculenta* Cranz).

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana formula kerupuk berbahan dasar ikan gabus dan tepung kulit ubi kayu ditinjau dari segi nilai organoleptik hedonik dan mutu kimia.
2. Bagaimana karakteristik organoleptik mutu hedonik produk terpilih hasil formulasi kerupuk berbahan dasar ikan gabus dan tepung kulit ubi kayu.

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Memperoleh tingkat penerimaan dan mutu kimia semua formula kerupuk ikan gabus dengan penambahan tepung kulit ubi kayu.

2. Memperoleh formula terbaik sekaligus karakteristik mutu organoleptik dan mutu kimia kerupuk ikan gabus dengan penambahan tepung kulit ubi kayu.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan :

1. Sebagai informasi untuk penulis untuk menambah pengetahuan tentang karakteristik mutu kimia dan organoleptik produk kerupuk berbahan dasar ikan gabus dan tepung kulit ubi kayu.
2. Sebagai bahan untuk memberikan informasi dan pengetahuan tentang pemanfaatan ikan gabus dan tepung kulit ubi kayu dalam pembuatan kerupuk bagi kalangan masyarakat terutama bagi usaha skala rumah tangga.