

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Potensi sektor perikanan budidaya tersebar hampir di semua perairan daerah, hal ini terlihat dari jumlah produksi perikanan periode 2014-2015 yang mengalami peningkatan 3,98 %, yakni 9.688.460 ton tahun 2014 menjadi 10.074.014 ton tahun 2015, sehingga hal ini menjadi faktor utama dalam peningkatan konsumsi ikan. Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) merupakan salah satu komoditas utama sektor perikanan budidaya yang mempunyai jumlah produksi yang cukup besar yang menempati posisi keempat pada tahun 2014 setelah Rumput laut (*Eucheuma* sp.) sebesar 10.076.992 ton, Nila (*Tilapia niloticus*) 999.659 ton, Lele (*Clarias* sp.) 679.379 ton, dan udang (*Penaeus* sp.) 639.369 ton sedangkan jumlah produksi ikan bandeng mengalami peningkatan sebesar 0,06 % tahun 2013 sekitar 627.333 ton dan naik menjadi 631.125 ton pada tahun 2014 (KKP, 2015).

Provinsi Gorontalo merupakan suatu daerah yang memiliki potensi perikanan yang cukup besar, salah satunya pada sub-sektor budidaya air payau khususnya tambak. Areal pemanfaatan sub-sektor budidaya air payau di Gorontalo pada tahun 2011 seluas 5.408 Ha, yang tersebar pada tiga kabupaten yaitu Kabupaten Pohuwato, Boalemo dan Gorontalo Utara dan sebagian besar digunakan sebagai tambak budidaya ikan bandeng (*Chanos chanos*). Ikan bandeng (*Chanos chanos*) merupakan salah satu komoditas utama sektor perikanan budidaya yang mempunyai jumlah produksi yang cukup besar. Produksi ikan bandeng (*Chanos chanos*) pada tahun 2015 yakni 6.302,33 ton (DKP Gorontalo, 2016).

Tingkat konsumsi ikan bandeng di Gorontalo sangat kecil, terbukti dengan belum ada data tertulis mengenai tingkat konsumsi dan kegiatan pengolahan untuk ikan bandeng serta dalam pemasarannya sebagian besar masih dalam bentuk segar. Sehingga perlu adanya pemanfaatan ikan bandeng menjadi salah satu produk olahan hasil perikanan yang disukai dan dapat diterima oleh masyarakat. Salah satu cara untuk meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap jenis ikan bandeng yaitu

diversifikasi jenis makanan menjadi amplang. Amplang merupakan salah satu makanan ringan dari Kalimantan Timur berupa kerupuk yang terbuat dari ikan. Sama seperti kerupuk ikan lainnya, amplang memiliki rasa ikan yang gurih. Namun, amplang memiliki bentuk seperti ujung jari kelingking yang meruncing dan ada pula yang berukuran lebih kecil menyerupai kuku macan.

Kegunaan ikan bandeng pada pembuatan amplang untuk meningkatkan nilai gizi yaitu protein. Protein yang terkandung pada daging ikan bandeng sekitar 20 % (Saparinto, 2006) selain itu bandeng memiliki daging putih yang dapat mempengaruhi hasil akhir produk dalam menentukan nilai organoleptik. Bahan lain yang digunakan untuk pembuatan amplang adalah tepung tapioka. Pemanfaatan tepung tapioka dalam Pembuatan amplang adalah sebagai bahan dasar. Keunggulan dari tepung tapioka dalam pembuatan amplang yaitu akan mempengaruhi dari kerenyahan kerupuk. Karakteristik dari kerupuk yang disukai oleh konsumen memiliki volume pengembangan yang baik, kerenyahan yang baik dan penampakan menarik. Volume pengembangan amplang dipengaruhi oleh kadar amilopektin, tepung tapioka memiliki amilopektin yang tinggi yakni 70-80% (Ratnawati, 2013).

Pengolahan amplang merupakan salah satu usaha yang dapat dikembangkan dibidang industri perikanan dengan memanfaatkan sumberdaya ikan yang ada di Gorontalo. Salah satu hasil perikanan yang dapat dimanfaatkan adalah ikan bandeng. Produk amplang ikan Bandeng dapat dijadikan usaha bagi pelaku usaha pengolahan ikan, untuk menentukan apakah industri pengolahan ikan dapat memberikan nilai pendapatan bagi pelaku usaha, maka perlu dilakukan penelitian mengenai kelayakan usaha amplang ikan bandeng. Untuk melihat tingkat penerimaan atau kesukaan konsumen terhadap amplang ini perlu diperhatikan, karena penerimaan konsumen menjadi salah satu faktor yang berpengaruh pada suatu bahan pangan. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian mengenai pengujian tingkat kesukaan (uji hedonik) dan kimia pada amplang ikan bandeng (*Chanos chanos*).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana nilai organoleptik hedonik dan kimiawi produk amplang ikan bandeng (*Chanos chanos*).
2. Bagaimana karakteristik organoleptik mutu hedonik amplang ikan bandeng (*Chanos chanos*) terpilih?
3. Bagaimana analisis usaha mengenai produk amplang ikan bandeng (*Chanos chanos*)?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui nilai organoleptik hedonik dan proksimat produk amplang ikan bandeng (*Chanos chanos*).
2. Mengetahui karakteristik mutu hedonik amplang ikan bandeng (*Chanos chanos*) formula terpilih.
3. Mengetahui analisis usaha produk amplang ikan bandeng (*Chanos chanos*)

## **1.4 Manfaat**

Manfaat penelitian yang diharapkan dari hasil penelitian ini yaitu:

1. Bagi peneliti yaitu menambah pengetahuan tentang karakteristik mutu organoleptik dan mutu kimia produk amplang ikan bandeng (*Chanos chanos*).
2. Bagi masyarakat yaitu memberikan informasi bagi masyarakat tentang pemanfaatan ikan bandeng (*Chanos chanos*) sebagai bahan baku dalam pembuatan amplang dikalangan industri skala besar maupun skala rumah tangga.
3. Bagi pihak lain, hasil penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai bahan referensi dalam penyusunan penelitian selanjutnya atau penelitian-penelitian yang sejenis.