

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan layang (*Decapterus macrosoma*) merupakan salah satu sumberdaya perikanan pelagis, dan mempunyai nilai ekonomis penting. Ikan layang selain memiliki nilai ekonomis juga sebagai salah satu sumber gizi untuk pemenuhan protein hewani (Prihartini, 2006). Berdasarkan data dari Dinas Kelautan Perikanan Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Gorontalo Tahun 2012, ikan layang yang diproduksi yaitu 3.266,9 ton (23,47 %) dari total produksi seluruh ikan 13.741 ton di Kota Gorontalo. Hal tersebut menunjukkan bahwa ikan layang (*Decapterus macrosoma*) tersedia dalam jumlah yang cukup banyak sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku produk pangan (DKP Provinsi Gorontalo, 2012).

Produksi ikan yang cukup tinggi tersebut tidak sejalan dengan tingkat konsumsi oleh masyarakat. Hal ini disebabkan oleh daya beli yang rendah, kurangnya pengetahuan pasca panen hasil perikanan karena membutuhkan tenaga dan waktu preparasi yang banyak, kurangnya pengetahuan tentang gizi ikan terhadap kesehatan, rendahnya ketersediaan ikan di daerah yang jauh dari sentra produksi ikan atau susah dijangkau oleh kendaraan atau alat transportasi (Hasan, 2009). Oleh karena itu, teknologi diversifikasi pengolahan ikan perlu dikembangkan dan diaplikasikan agar konsumsi ikan masyarakat Indonesia meningkat. Pengolahan ikan merupakan salah satu cara untuk menyelamatkan hasil panen yang disertai dengan usaha peningkatan penerimaan konsumen melalui rasa, aroma, dan penampakan produknya. Kegiatan diversifikasi dapat digunakan sebagai salah satu alternatif pemanfaatan hasil perikanan agar mempunyai nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Salah satu upaya diversifikasi pada olahan ikan adalah dengan pembuatan kaki naga ikan. Di Indonesia telah banyak dilakukan penelitian mengenai kaki naga ikan dengan berbagai jenis ikan yang berbeda namun sayangnya di beberapa daerah produksi kaki naga ikan belum sepenuhnya dikembangkan, salah satunya di Provinsi Gorontalo kaki naga ikan masih jarang ditemui baik di supermarket, kios ataupun

warung-warung, terlebih lagi di pelosok atau desa terpencil. Padahal protein yang terkandung dalam ikan sangat tinggi mutunya. Disamping itu kandungan gizi yang rendah kolesterol (mempunyai EPA dan DHA yang tinggi). Oleh karena itu, perlu dilakukan pengolahan kaki naga ikan sebagai salah satu produk diversifikasi.

Pada umumnya Kaki naga ikan merupakan produk pangan yang dibuat daging ikan yang dicampurkan dengan tepung tapioka, bawang putih, garam, wortel dan seledri hingga membentuk adonan, kemudian digulingkan ke tepung roti, lalu ke kocokan telur dan terakhir lapis dengan *breadcrumbs*, selanjutnya digoreng hingga matang. *Breadcrumbs* adalah tepung penggaring untuk lapisan luar semua makanan gorengan seperti *fried chicken*, *chicken katsu*, nugget, bento, tempura, *chicken steak*, cumi dan udang goreng tepung, tempe goreng, tahu goreng, pisang goreng, dan lain-lain (Siswahyuningsih, 2011).

Menurut Priwindo (2009) dalam Nugroho *et al.* (2014), dalam membuat kaki naga ikan diperlukan bahan yang mengandung karbohidrat sebagai bahan pengikat agar bahan satu sama lain saling terikat dalam satu adonan yang berguna untuk memperbaiki tekstur. Bahan pengikat yang sering digunakan adalah berbagai jenis tepung yang mengandung karbohidrat, seperti tepung dari biji-bijian yaitu tepung terigu dari gandum, tepung beras dan ketan dari padi-padian, maizena dari jagung, dan yang terbuat dari umbi-umbian yaitu, tapioka dari singkong/ubi kayu, tepung sagu dan ubi jalar. Namun pada penelitian ini, kaki naga ikan layang berbahan dasar tepung sagu. Tepung sagu dalam kaki naga ikan berperan sebagai bahan pengikat karena sebagian besar kandungan dari tepung sagu adalah karbohidrat yang dapat meningkatkan stabilitas dan memperbaiki tekstur. Menurut Flach (1983) dalam Tyanjani dan Yunianta (2015), bahwa pati sagu mengandung amilosa 27% dan amilopektin 73%.

Sagu banyak ditemukan di Provinsi Gorontalo, terutama di daerah Kabupaten Bone Bolango, Boalemo dan Pohuwato (PKPP, 2016). Jenis sagu yang tumbuh di daerah Gorontalo dikenal dengan sagu tumba atau jenis sagu beka yang tidak berdurip ( *Metroxylon sago rottb.*). Selain ketersediaan sagu yang melimpah, harga sagu di

Gorontalo relatif murah yaitu kurang lebih Rp. 5000/kg dan melihat sifat dari tepung sagu yang dapat menggantikan pati terigu sebagai bahan pengikat dalam pembuatan kaki naga ikan sehingga menjadi produk baru yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi dan dapat diterima oleh masyarakat. Oleh karena itu perlu dimanfaatkan tepung sagu sebagai bahan alternatif dalam pengolahan kaki naga ikan. Selain harganya yang murah, tepung sagu juga mudah diperoleh serta baik untuk dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan kaki naga ikan

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka dilakukan penelitian tentang pengaruh tepung sagu terhadap karakteristik mutu kaki naga ikan layang.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana pengaruh tepung sagu pada kaki naga ikan layang terhadap nilai organoleptik hedonik dan mutu kimia?
2. Bagaimana mutu hedonik formula terpilih produk kaki naga yang menggunakan daging ikan layang dan tepung sagu?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui pengaruh tepung sagu pada kaki naga ikan layang terhadap nilai organoleptik hedonik dan mutu kimia.
2. Mengetahui mutu hedonik formula terpilih produk kaki naga yang menggunakan daging ikan layang dan tepung sagu.

### **1.4 Manfaat**

Manfaat penelitian yang diharapkan dari hasil penelitian ini sebagai berikut.

1. Bagi peneliti yaitu menambah pengetahuan tentang karakteristik mutu kimia produk kaki naga menggunakan daging ikan layang yang berbahan dasar tepung sagu.
2. Bagi masyarakat yaitu memberikan informasi tentang pemanfaatan ikan layang dan tepung sagu dalam pembuatan kaki naga di kalangan industri skala besar maupun skala rumah tangga.