

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan terbang (*Hyrundichthys* sp.) merupakan ikan pelagis yang hidup di perairan tropis dan subtropis dengan kondisi perairan yang jernih. Ikan terbang banyak ditemukan di perairan timur Indonesia, antara lain di Selat Makasar, Laut Flores, Laut Natuna, Laut Arafura Papua, Sulawesi Utara dan Gorontalo. Produksi ikan terbang tahun 2012 yakni 12.332 ton (KKP, 2012). Berdasarkan data Dinas Kelautan Perikanan Provinsi Gorontalo (2014) Kabupaten Boalemo produksi perikanan khusus ikan terbang (*Hyrundichthys* sp.) pada tahun 2013 mencapai 4,4 Ton dan meningkat menjadi 13,4 Ton pada tahun 2014. Ikan terbang telah dikenal dan dikonsumsi oleh sebagian masyarakat Indonesia, khususnya di Gorontalo. Ikan ini dikenal dengan berbagai nama lokal dan di beberapa daerah disebut ikan tuing-tuing (Makassar), torani (Bugis), tourani (Mandar), dan kapia (Gorontalo).

Di daerah Gorontalo pemanfaatan ikan terbang belum dilakukan secara optimal, hal ini dapat dilihat dari pemanfaatan ikan terbang yang umumnya dibuat olahan segar, seperti dibakar atau di goreng. Sementara ikan terbang berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk bernilai tambah, yaitu diolah menjadi bahan baku produk nugget ikan. Menurut Santoso (2009) nugget ikan merupakan bentuk olahan berbahan dasar ikan dengan penambahan bumbu, tepung tapioka, dikukus, kemudian dicetak dan dibalut dengan dengan pelapis yang dilanjutkan dengan penggorengan. Umumnya produk nugget yang dikenal masyarakat Gorontalo yaitu nugget yang terbuat dari daging ayam dan sapi. Nugget yang banyak beredar di pasaran adalah nugget daging ayam, nugget ayam mirip dengan nugget ikan, perbedaanya terletak pada bahan baku yang digunakan (Erawaty, 2001).

Karakteristik khas nugget adalah memiliki tekstur yang bersifat kering berongga (*porous*), renyah, dan berminyak pada lapisan luar berkerak namun lembut dan basah di bagian dalam produk, sebagaimana produk gorengan yang bersifat *juiciness* (Aswar, 1995). Nugget memiliki keunggulan yaitu mudah dibuat, praktis dibawa kemana saja dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Pada penelitian ini,

dibuat nugget ikan terbang dengan penambahan tepung keong bakau yang bertujuan menambah nilai ekonomis keong bakau dan ikan terbang serta meningkatkan kandungan gizi pada nugget ikan terbang.

Keong bakau merupakan salah satu jenis gastropoda yang banyak hidup di air payau (15-34 ppt) atau hutan mangrove (Alexander *et al.* 1979; Alexander & Rae 1979). Menurut Hafiludin (2012) ekstrak daging *Telescopium telescopium* mengandung senyawa alkaloid, steroid dan flavonoid yang berfungsi sebagai antioksidan, selain itu keong bakau juga mengandung protein 12,16%, lemak 0,38%, air 78,14%, abu 5,42%, dan karbohidrat 3,9%. Berdasarkan penelitian Rahmayani *dkk* (2013) hasil dari ekstrak kasar keong bakau (*Telescopium telescopium*) mengandung senyawa alkaloid, steroid, dan flavonoid. Senyawa fenol memiliki sifat mudah teroksidasi dan sensitif terhadap perlakuan panas, sehingga dengan adanya proses pengolahan yang menggunakan suhu tinggi senyawa fenol akan rusak (menguap).

Pemanfaatan keong bakau di kecamatan Paguyaman pantai belum dilakukan secara optimal, berdasarkan hasil pengamatan khususnya di Desa Lito keong bakau diolah dalam bentuk segar, seperti dibakar dan digoreng. Diversifikasi keong bakau, antara lain dapat dilakukan melalui pengolahan menjadi bentuk setengah jadi, seperti tepung keong bakau yang selanjutnya dapat digunakan sebagai bahan tambahan pada produk biskuit, pepes, dan nugget. Selama ini pembuatan nugget hanya berbahan dasar dari daging ayam dan daging sapi. Sedangkan penelitian menggunakan ikan terbang dengan penambahan tepung keong bakau belum ada. Berdasarkan hal tersebut dilakukan penelitian tentang karakteristik mutu organoleptik dan kimia nugget ikan terbang (*Hirundichthys oxycephalus*) hasil fortifikasi dengan tepung keong bakau (*Telescopium telescopium*).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana karakteristik mutu organoleptik dan kimia nugget ikan terbang hasil fortifikasi tepung keong bakau ?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini diantaranya yaitu :

1. Menganalisis mutu organoleptik hedonik nugget ikan terbang hasil fortifikasi dengan tepung keong bakau (*Telescopium telescopium*).
2. Menganalisis mutu kimia nugget ikan terbang terpilih hasil fortifikasi dengan tepung keong bakau (*Telescopium telescopium*).
3. Mengidentifikasi keberadaan senyawa antioksidan pada nugget ikan terbang hasil fortifikasi dengan tepung keong bakau Terpilih(*Telescopium telescopium*)

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagi Peneliti  
Menambah pengetahuan tentang karakteristik mutu hedonik dan nilai gizi nugget ikan terbang hasil fortifikasi dengan tepung keong bakau.
2. Bagi masyarakat  
Memberikan informasi dan pengetahuan tentang pemanfaatan tepung keong bakau dalam pembuatan nugget ikan terbang untuk meningkatkan nilai gizi bagi masyarakat yang mengonsumsinya.