

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Provinsi Gorontalo merupakan daerah kepulauan dengan total garis pantai sepanjang 560 km dan jumlah luas wilayah laut sebesar 50,500 km<sup>2</sup>. Gorontalo memiliki potensi perikanan yang cukup besar yaitu perkiraan jumlah ikan laut (pelagis dan demersal) sebesar 117.314,2 ton/tahun dengan tingkat pemanfaatan baru sekitar 28,22% (DKP 2016).

Gorontalo Utara merupakan salah satu daerah di Provinsi Gorontalo yang memiliki potensi perikanan dan kelautan yang perlu dimanfaatkan. Karena sebagian besar wilayah Gorontalo Utara merupakan penghasil ikan yang cukup banyak. Berdasarkan data yang diperoleh, jumlah ikan laut diperkirakan mencapai 5.567,0 ton/tahun. Sementara produksi ikan pepetek (*Leiognathus* sp.) di Gorontalo Utara yaitu 543,2 ton/tahun potensi namun belum dimanfaatkan secara optimal (DKP 2016).

Ikan pepetek merupakan salah satu ikan demersal dalam jumlah yang besar dan biasanya bergerombol. Ikan ini memiliki ukuran yang kecil dan memiliki banyak duri sehingga di beberapa negara Asia Tenggara, ikan ini lebih banyak digunakan untuk tepung ikan, pupuk, ikan asin dan makanan bebek (ternak). Di Indonesia sendiri, ikan pepetek lebih banyak dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan ikan asin (Nugroho 2006). Di Gorontalo Utara ikan pepetek dimanfaatkan sebagai ikan asin oleh karena itu perlu dilakukan suatu upaya pengembangan dan penganekaragaman produk olahan ikan agar dapat memberikan nilai tambah, salah satu olahan ikan adalah ikan pepetek krispi. Ikan krispi adalah salah satu bentuk olahan pangan dari ikan yang dibalut dengan tepung (Razi 2004). Pada umumnya ikan krispi disajikan sebagai makanan ringan/snack, sehingga perlu dilakukan pembuatan ikan krispi yang memiliki asupan gizi yang cukup.

Produk gorengan yang banyak beredar dipasaran umumnya menggunakan tepung pelapis dari terigu. Namun nyatanya terigu bukan produk berasal dari Indonesia melainkan produk impor, untuk itu perlu adanya bahan

pangan lain untuk mengurangi bahan impor. Sementara di Indonesia itu sendiri masih banyak sumber karbohidrat lokal yang belum dimanfaatkan dengan baik salah satunya adalah ubi jalar. Ubi jalar merupakan komoditas sumber karbohidrat utama, setelah padi, jagung, dan singkong yang mempunyai peranan penting dalam penyediaan bahan pangan, bahan baku industri maupun pakan ternak serta sebagai penunjang program diversifikasi pangan (Zuraida dan Supriati, 2001 *dalam* Mayasari 2015).

Pemilihan ubi jalar dalam penelitian yaitu dapat memberikan kerenyahan terhadap produk akhir, karena ubi jalar lebih banyak mengandung amilopektin. Menurut Muchtadi *et al* (1988) dalam Sunaryo (2006) amilopektin dapat merangsang terjadinya proses mekar (puff) sehingga produk dengan kadar amilopektin tinggi bersifat ringan, garing dan gampang patah (renyah). Untuk mempertahankan produk krispi ikan agar tetap renyah untuk itu digunakan tepung beras karena tepung beras memiliki amilosa yang tinggi sehingga dapat meningkatkan dan mempertahankan kerenyahan. Pada penelitian ini menggunakan tepung ubi jalar dengan konsentrasi yang berbeda untuk mendapatkan formula terbaik dan memiliki kandungan gizi yang cukup untuk kebutuhan tubuh.

Pada penelitian Yusuf (2011) tentang nikel krispi menggunakan beberapa tepung yakni tepung beras, tapioka dan terigu. formula beras-tapioka menghasilkan kerenyahan tertinggi dibandingkan formula tapioka-terigu dan terigu beras. Pada penelitian Agustia (2009) tentang kentang krispi menggunakan tepung gandum dan maizena. Semakin tinggi konsentrasi tepung maizena maka semakin tinggi juga kerenyahan pada kentang krispi.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka penulis mencoba melakukan penelitian dengan memanfaatkan ikan pepetek dan ubi jalar dalam pembuatan krispi ikan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

**Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah**

1. Bagaimana formulasi ikan pepetek (*Leiognathus* sp.) krispi menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) yang berbeda?
2. Bagaimana karakteristik mutu organoleptik, kimia dan kerenyahan ikan pepetek (*Leiognathus* sp) krispi yang terpilih?

## **1.3 Tujuan**

Adapun yang menjadi tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui formulasi krispi ikan pepetek (*Leiognathus* sp.) menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) yang berbeda.
2. Mengetahui karakteristik mutu organoleptik, kimia dan kerenyahan krispi ikan pepetek (*Leiognathus* sp) yang terpilih

## **1.4. Manfaat**

Manfaat dari penelitian ini dapat memberikan informasi tentang diversifikasi produk dari ikan hasil tangkapan sampingan dan pangan lokal sehingga menjadi suatu produk yang dapat memberikan nilai tambah.