

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki wilayah perairan yang sangat luas dengan potensi perikanan yang tinggi. Hampir 75% dari seluruh wilayah Indonesia merupakan perairan pesisir dan lautan. Berdasarkan data Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP, 2013), tiga perempat wilayah Indonesia terdiri dari laut, yaitu kurang lebih 5,8 juta km dengan potensi sumberdaya perikanan tangkap 6,4 juta ton per tahun. Potensi laut tersebut menjadikan Indonesia dikenal sebagai negara maritim yang memiliki sumberdaya perikanan yang berlimpah dan mempunyai prospek yang cukup cerah dalam memproduksi hasil perikanan laut.

Salah satu jenis sumberdaya perikanan yang bernilai ekonomis penting adalah ikan teri jengki (*Stolephorus indicus*). Ikan teri jengki merupakan ikan laut yang kecil yang hidup berkelompok. Berdasarkan Data Statistik Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP) Provinsi Gorontalo (2013), produksi hasil tangkapan ikan teri jengki pada tahun 2012 mencapai 6,293 Ton. Dari jumlah total tangkapan tersebut, 3,22 Ton diolah dalam bentuk ikan kering dan sisanya dijual dalam bentuk segar.

Andriawan *et al.*, (2010) menyatakan kandungan kalsium pada Ikan teri jengki bisa mencegah osteoporosis. Selain itu ikan teri jengki memiliki harga yang mudah diperoleh sehingga bisa terjangkau seluruh kalangan. Berdasarkan Nutry Survey Indonesia, kandungan kalsium ikan ini lebih tinggi dari pada susu. Kandungan lain yang menonjol dari ikan ini adalah kandungan energinya, yaitu protein 74% dan lemak 26%. Kalsium dari ikan teri jengki dapat bermanfaat jika

tubuh manusia mengkonsumsinya secara langsung. Dalam tubuh kalsium bekerja sama dengan laktosa dan vitamin D untuk pembentukan massa tulang, serta dengan kalium untuk menurunkan tekanan darah tinggi.

Ikan teri jengki dapat dikembangkan menjadi berbagai produk olahan diantaranya yaitu nugget. Adawyah (2007) mendefinisikan nugget sebagai sejenis makanan yang dibuat dari daging giling atau daging cacah yang diberi bumbu dan dibentuk dalam cetakan tertentu yang kemudian dikukus, dipotong-potong, dipanir dan digoreng.

Nugget di pasaran pada umumnya dibuat dari daging ayam, sehingga sering disebut juga dengan *chicken nugget*. Harga daging ayam di pasaran sangat mahal (Rp. 45.000 – Rp. 60.000/kg), sehingga sebagai alternatif bahan baku yang dapat digunakan yaitu ikan teri jengki dengan harga (Rp. 15.000- 25.000/kg). Salah satu faktor yang berpengaruh terhadap kualitas nugget adalah jumlah bahan pengikat yang ditambahkan (Aswar, 1995). Dalam pembuatan nugget diperlukan bahan pengikat yang berfungsi memperbaiki tekstur dan mengikat air dalam adonan. Salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai bahan pengikat dalam adonan adalah tepung (Hermansyah, 2010).

Salah satu pengganti tepung terigu yang dapat digunakan dalam pembuatan nugget adalah tepung sagu (*Metroxylon* sp.). Tepung sagu adalah pati yang diekstrak dari batang sagu yang berpotensi menjadi sumber pangan alternatif. Tepung sagu mengandung amilopektin lebih sekitar 73%, sehingga dapat memperbaiki tekstur nugget. Tepung sagu sering digunakan sebagai bahan pencampuran dalam pembuatan produk mie, roti, bakso, cookies dan lain-lain.

Penggunaan ikan teri jengki dengan kandungan protein yang tinggi, selain dapat dimanfaatkan sebagai bahan diversifikasi, juga memberi cita rasa pada nugget serta menambah nilai gizi pada nugget. Oleh karena itu peneliti telah melakukan penelitian dengan menggunakan ikan teri jengki menjadi produk nugget yang bergizi sebagai pengganti nugget ayam dengan judul “Karakteristik organoleptik dan kimia nugget ikan teri jengki (*Stolephorus indicus*) berbahan dasar tepung sagu (*Metroxylon sp.*)”.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana formulasi dan tingkat kesukaan (hedonik) panelis terhadap nugget ikan teri jengki (*Stolephorus indicus*) berbahan dasar tepung sagu (*Metroxylon sp.*) ?
2. Bagaimana karakteristik mutu hedonik dan kimiawi nugget ikan teri jengki (*Stolephorus indicus*) berbahan dasar tepung sagu (*Metroxylon sp.*) terpilih ?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui formulasi dan tingkat kesukaan (hedonik) panelis terhadap berbahan dasar tepung sagu (*Metroxylon sp.*).
2. Mengetahui karakteristik mutu hedonik dan kimiawi nugget ikan teri jengki (*Stolephorus indicus*) berbahan dasar tepung sagu (*Metroxylon sp.*) terpilih.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan

1. Menjadi informasi kepada masyarakat tentang formula nugget ikan teri jengki berbahan dasar tepung sagu.
2. Menjadi salah satu alternatif pengembangan usaha kecil masyarakat yang dapat meningkatkan ekonomi yaitu dengan pemanfaatan bahan baku lokal ikan teri jengki dan tepung sagu.