

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Komoditas perikanan yang menjadi salah satu komoditas unggulan perikanan tangkap di Provinsi Gorontalo adalah ikan teri (*Stolephorus* sp.). Ikan teri ini banyak ditangkap oleh nelayan di Provinsi Gorontalo karena potensi yang melimpah, dan sebagai bahan makanan yang dapat dimanfaatkan sebagai lauk pauk, baik dalam bentuk ikan segar maupun olahan. Salah satu dari jenis olahan ikan teri adalah ikan teri jengki (*S. indicus*) kering. Hal ini terlihat pada hasil tangkapan nelayan Gorontalo. Jumlah hasil tangkap teri mencapai 6,293 ton/tahun dan hasil produksi ikan teri jengki kering mencapai 3,22 ton/tahun (DKP Gorontalo, 2012).

Ikan teri merupakan ikan laut yang kecil yang hidup berkelompok (*schooling*). Di Indonesia ini, ikan teri adalah salah satu jenis ikan yang banyak dikonsumsi di masyarakat. Ikan teri atau yang dikenal dengan nama latin *Stolephorus* sp. merupakan salah satu ikan favorit karena mulai dari kepala, daging sampai tulangnya dapat langsung dikonsumsi. Ikan teri sejak lama dikenal oleh masyarakat Indonesia sebagai lauk makan sehari-hari karena mudah diperoleh dan dapat dimasak untuk berbagai menu (Andriawan *et al.*, 2010).

Ikan teri merupakan makanan sumber kalsium selain susu. Kandungan kalsium pada ikan teri kering yaitu 2.381 mg/100gr (Mahmud *et al.*, 1990 dalam Amrullah, 2012). Kalsium tidak dapat dihasilkan oleh tubuh, maka penting untuk mengkonsumsi makanan yang mengandung kalsium (Javier, 2010). Muchtadi (2010) menyatakan bahwa tingkat konsumsi susu kedelai di Indonesia tergolong rendah dibandingkan dengan negara-negara tetangga. Salah satu penyebabnya adalah proses pengolahan dalam pembuatan susu kedelai relatif lama dan sulit. Menurut Rizatullah (2010) bahwa susu adalah sumber kalsium yang harganya mahal dan tidak semua orang mampu mendapatkannya. Fadhillah *dkk.* (2013) menyatakan bahwa kandungan kalsium pada ikan teri bisa mencegah osteoporosis atau pengeroposan tulang. Hal ini dikarenakan ikan teri merupakan salah satu

sumber kalsium yang murah harganya dan mudah didapat sehingga bisa menjangkau seluruh kalangan.

Kalsium dari ikan teri dapat bermanfaat jika tubuh mengkonsumsinya secara langsung, karena di dalam tubuh kalsium bekerja sama dengan vitamin D untuk pembentukan massa tulang, serta dengan kalium untuk menurunkan tekanan darah tinggi, hal ini terjadi karena cara mengkonsumsi ikan tersebut dapat dimakan bersama tulangnya (Andriawan *et al.*, 2010).

Selama ini ikan teri jengki kering termasuk ikan kering yang kurang dimanfaatkan sebagai bahan baku olahan makanan, oleh karena itu untuk memperkaya olahan ikan tersebut maka harus diupayakan langkah-langkah dalam proses pengolahan ikan teri jengki kering yang bisa menghasilkan produk yang bermutu tinggi diantaranya yaitu rempeyek.

Rempeyek merupakan salah satu makanan ringan yang sudah dikenal masyarakat Indonesia mulai dari masyarakat desa sampai kota, masyarakat menengah ke bawah sampai masyarakat menengah ke atas. Rempeyek adalah produk gorengan yang memiliki tekstur renyah dan rasa yang gurih sehingga dapat dijadikan sebagai pelengkap makanan atau sebagai cemilan. Rempeyek merupakan makanan yang apabila dibuat lebih menarik serta dikreasikan taburan isinya maka harga jual rempeyek akan meningkat. Rempeyek merupakan produk berbahan dasar tepung, oleh sebab itu disubstitusi dengan ikan teri jengki kering dapat meningkatkan harga jual dan nilai gizi rempeyek tersebut.

Oleh karena itu peneliti mencoba untuk membuat ikan teri yang diharapkan dapat menjadi makanan yang disukai oleh masyarakat, dengan judul “Karakteristik mutu organoleptik dan kimia rempeyek berbahan dasar tepung beras yang disubstitusi ikan teri jengki (*S. indicus*) kering”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimanakah tingkat kesukaan panelis dan karakteristik kimia rempeyek yang disubstitusi dengan ikan teri jengki (*S. indicus*) kering ?
2. Bagaimanakah karakteristik mutu hedonik dan kimia rempeyek yang disubstitusi dengan ikan teri jengki (*S. indicus*) kering terpilih ?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Menganalisis tingkat kesukaan panelis dan karakteristik kimia rempeyek yang disubstitusi dengan ikan teri jengki (*S. indicus*) kering.
2. Menganalisis karakteristik mutu hedonik dan kimia rempeyek yang disubstitusi dengan ikan teri jengki (*S. indicus*) kering terpilih.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian yang diharapkan dari hasil penelitian ini menambah pengetahuan tentang karakteristik mutu kimia dan organoleptik produk rempeyek yang disubstitusi dengan ikan teri jengki kering dan diharapkan menjadi informasi tentang cara pengolahan rempeyek ikan teri jengki (*S. indicus*) kering.