

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu sumber bahan pangan yang bergizi tinggi, sehingga sangat baik untuk dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat luas. Dewasa ini konsumsi ikan di masyarakat Gorontalo cukup tinggi yaitu dari 50,56 kg/kapita pada tahun 2015 dan pada tahun 2016 naik menjadi 54,04 kg/kapita. Jika ditinjau dari angka kebutuhan konsumsi ikan minimum secara nasional pada tahun 2016, maka tingkat konsumsi ikan Gorontalo melebihi dari target konsumsi ikan nasional, dimana target nasional hanya menargetkan 34,94 kg/kapita/th (KKP, 2016).

Selain jumlah konsumsi masyarakat yang meningkat, volume produksi perikanan tangkap juga mengalami peningkatan dari tahun 2015 sebesar 105.485 ton pada tahun 2016 naik menjadi 118.401 ton, sedangkan produksi perikanan budidaya pada tahun 2015 sebesar 54.625 ton dan pada tahun 2016 mengalami penurunan dengan jumlah 26.323 ton (BPS Provinsi Gorontalo, 2016). Berdasarkan data ini, dapat dikatakan bahwa potensi perikanan sebagai sumber daya pangan memiliki potensi yang besar.

Pola hidup masyarakat terus mengalami perkembangan, masyarakat mulai pandai dalam memilih jenis makanan yang bersih, sehat, rendah kolestrol, mudah disajikan, dan memenuhi kebutuhan gizinya. Sehingga muncul berbagai jenis bahan olahan hasil perikanan yang dapat dijadikan sumber kebutuhan gizi dari berbagai macam ikan.

Surimi adalah salah satu produk olahan hasil perikanan setengah jadi (*Intermediate Product*), merupakan olahan daging ikan yang akan berbentuk gel ikan yang dapat digunakan untuk menjadi produk lain seperti empek-empek, otak-otak, bakso dan kripik ikan. Gel ini merupakan produk pasta daging ikan yang telah melalaui proses penggilingan dengan proses pencetakan dan pemanasan (Okada, 1992).

Ramirez *et al.*(2002) menyatakan Surimi merupakan konsentrat dari protein miofibril yang mempunyai kemampuan pembentukan gel, pengikatan air, pengikat lemak dan sifat-sifat fungsional yang baik yang dapat digunakan sebagai bahan baku untuk produk bakso, sosis, otak-otak dan sebagainya yang spesifikasinya menuntut kemampuan dalam pembentukan gel.

Faktor-faktor yang mempengaruhi mutu surimi adalah kesegaran bahan baku, namun komposisi kimia ikan khususnya protein dan pH berperan terhadap pembentukan gel (Yongsawatdigul 2001 *dalam* Djazuli *dkk* 2009). Salah satu sifat surimi adalah membentuk gel yang elastis dan kuat jika mendapat perlakuan panas (Roussel dan Cheftel 1988 *dalam* Djazuli *dkk* 2009).

Pada umumnya baik ikan laut, ikan air tawar maupun ikan air payau dapat di manfaatkan menjadi surimi terutama yang mempunyai kandungan protein tinggi. Santoso *et al.* (2008) menyatakan surimi merupakan salah satu jenis produk perikanan yang telah dikenal di seluruh dunia. Surimi sangat potensial untuk dikembangkan. Pembuatan surimi dapat menggunakan berbagai jenis ikan baik ikan air tawar maupun ikan air laut. Salah satu keunggulan dari surimi adalah

kemampuannya untuk diolah menjadi berbagai macam variasi produk-produk lanjutannya dalam berbagai bentuk dan ukuran.

Semua jenis ikan dapat dijadikan bahan baku, terutama jenis ikan berdaging putih. Pada penelitian ini, akan diteliti beberapa jenis ikan yang memiliki potensi sebagai bahan baku surimi, seperti ikan bentong (*Selar crumenophthalmus*), ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*), ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dan ikan belanak (*Mugil dussumieri*).

Dilakukannya penelitian tentang karakteristik mutu surimi dari berbagai ikan pada perairan yang berbeda, karena setiap ikan dari perairan berbeda memiliki kandungan dan komposisi kimia ikan yang berbeda. Menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (1989), ikan selar bentong (*Selar crumenophthalmus*) mengandung protein 18,8%, kadar air 75,4% kadar abu 1,36% dan kadar lemak 2,2%. Menurut Sedayu (2004) Ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) mengandung protein sebesar 16,85%,kadar air 79,55%, kadar abu 0,97% dan kadar lemak 2,2% Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) memiliki kandungan gizi yang lebih baik dibandingkan dengan ikan air tawar lainnya dengan nilai protein ikan nila sebesar 12,52%, lemak 2,57%, kadar abu 1,26% dan air 79,44% per 100 gram berat ikan (Suyanto, 2003). Dari perairan payau, ikan belanak (*Mugil dussumieri*) mengandung protein 14,3%, kadar air 74,06%, kadar abu 7,59% dan kadar lemak 3,2% (Hidayat, 2004).

Permintaan pasar dunia terhadap surimi yang selanjutnya dikembangkan menjadi produk olahan lanjutan sangat tinggi. Permintaan surimi dunia dari tahun 2001 s/d 2005 mengalami peningkatan. Tahun 2001 volume impor dunia terhadap

surimi sebesar 624.743 ton dan meningkat hingga mencapai 809.413 ton pada tahun 2005, Permintaan surimi terbesar berasal dari Uni Eropa kemudian diikuti oleh Jepang, Korea Selatan, Rusia, China, USA, Kanada serta lainnya (FAO 2007 dalam Hasani, 2010).

Selain kandungan komposisi kimia yang berbeda, dan semakin meningkatnya permintaan dunia terhadap produk surimi, maka perlu pengkajian surimi dari ikan-ikan yang masih rendah nilai jual, sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari ikan tersebut. Hal ini berkaitan langsung dengan penganekaragaman produk perikanan berbasis sumberdaya laut. Untuk lebih meningkatkan ketertarikan masyarakat, terhadap konsumsi hasil olahan ikan maka perlu terus dilakukan diversifikasi olahan ikan dengan menghadirkan produk – produk yang lebih inovatif sehingga mampu meningkatkan selera konsumsi terhadap produk olahan ikan, salah satunya adalah proses pembuatan surimi.

Berdasarkan penjelasan diatas maka penulis tertarik melakukan penelitian karakteristik mutu surimi berbagai ikan dari perairan berbeda yaitu ikan bentong (*Selar crumenophthalmus*), ikan kurisi (*Nemiphterus nematophorus*), ikan nila, (*Oreochromis niloticus*) dan ikan belanak (*Mugil dussumieri*)

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana karakteristik mutu surimi berbagai ikan dari perairan berbeda

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik mutu surimi berbagai ikan dari perairan berbeda yaitu ikan bentong (*Selar crumenophthalmus*), ikan kurisi (*Nemiphterus nematophorus*), ikan nila, (*Oreochromis niloticus*) dan ikan belanak (*Mugil dussumieri*)

1.4 Manfaat

1. Bagi penulis, menambah wawasan ilmu pengetahuan tentang karakteristik mutu pada surimi dari jenis ikan yang berbeda yaitu ikan bentong (*Selar crumenophthalmus*), ikan kurisi (*Nemiphterus nematophorus*), ikan nila (*Oreochromis niloticus*), dan ikan balanak (*Mugil dussumieri*)
2. Bagi pelaku industri/pengusaha, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dan informasi dalam pengembangan produk surimi