

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan sudah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Hampir pada semua kelompok usia dan kelas sosial memiliki kebiasaan mengkonsumsi makanan ringan. Kandungan zat gizi pada makanan ringan bervariasi, tergantung dari jenis bahan dasar dan porsinya. Besar kecilnya konsumsi makanan ringan akan memberikan kontribusi (sumbangan) zat gizi bagi status gizi seseorang (Titi, 2004).

Makanan ringan, camilan, atau kudapan (bahasa Inggris: *snack*) adalah istilah bagi makanan yang bukan merupakan menu utama (makan pagi, makan siang atau makan malam). Makanan yang dianggap makanan ringan merupakan makanan untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu, memberi sedikit pasokan tenaga ke tubuh, atau sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya. Salah satu makanan ringan yang dikonsumsi adalah pangsit goreng. Pangsit biasanya terbuat dari tepung terigu dicampur air, telur, garam dan lemak atau minyak, dibentuk menjadi lembaran elastis dan tipis. Proses selanjutnya bisa langsung digoreng dan digunakan sebagai makanan pelengkap mi, bakso ataupun makanan ringan. Pangsit juga bisa digunakan untuk membungkus makanan yang dikukus ataupun digoreng, contohnya mie, batagor, siomay, bakso dan olahan lainya baik digoreng maupun dikukus (Cordova, 2015).

Menurut Rachman (2014) kerupuk pangsit merupakan kerupuk yang diadaptasi dari makanan pangsit dari Cina, namun dibuat tanpa isi. Bahan dasar kerupuk pangsit yaitu tepung terigu dan biasanya diolah menyerupai pangsit dengan bentuk yang lebih sederhana dan biasanya disajikan dengan makanan berkuah. Cordova (2015) menyatakan bahwa kandungan gizi pangsit yang diolah dengan menggunakan ikan teri nasi dan penambahan wortel per 100 g bahan, yaitu mengandung energi 22 kkal, lemak 0,58 g, lemak jenuh 0,149 g, lemak tak jenuh

ganda 0,161 g, lemak tak jenuh tunggal 0,227 g, kolesterol 0 mg, protein 0,59 g, karbohidrat 3,64 g, serat 0,1 g, gula 0,23 g, kalsium 11 mg.

Berdasarkan hasil pengamatan di Tempat Pelelangan Ikan (TPI), Desa Pohe, Kota Gorontalo ikan cakalang merupakan salah satu jenis ikan yang paling banyak diminati oleh masyarakat karena harganya terjangkau yaitu sekitar Rp. 18.000 – 25.000 serta mudah ditemukan dipasaran. Menurut Magfiroh (2000) ikan cakalang segar memiliki kelebihan dimana proteinnya mencapai 26,2% dengan kadar lemak rendah 2,1%. Produksi ikan cakalang yang cukup besar ini sering dimanfaatkan dalam bentuk olahan, salah satunya telah di kenal luas khususnya di wilayah indonesia sebagai bahan baku ikan asap. Ikan cakalang asap yang di gunakan pada penelitian ini diperoleh dari pasar sentral yang sudah dua hari di asapi. Menurut Wibowo (2000), pengasapan adalah salah satu pengolahan atau pengawetan pada ikan dengan memanfaatkan kombinasi perlakuan pengeringan dan pemberian senyawa kimia dari hasil pembakaran bahan bakar alami. Penggunaan bahan bakar alami yang digunakan untuk proses pengasapan yaitu tempurung kelapa, kayu lamtoro dan sabut kelapa. Menurut Isamu *dkk*, (2012) bahwa ikan cakalang yang telah diolah menjadi produk asap mengandung kadar protein sebesar 31,13 %, kadar air 64,13 %, kadar lemak 1,75 % serta kadar abu 1,56 %.

Menurut Sulistijowati *dkk*, (2011) proses pengasapan dapat memberikan cita rasa yang spesifik yaitu enak, gurih dan tanpa tambahan rasa yang mengganggu pada ikan yang diasapi. Cita rasa tersebut dihasilkan oleh senyawa asam, fenol, aldehid, dan zat-zat lain yang terkandung dalam asap yang membantu menghasilkan rasa tersebut. Pengasapan juga dapat didefinisikan sebagai proses penetrasi senyawa volatil pada ikan yang dihasilkan dari pembakaran kayu, dapat menghasilkan produk dengan rasa dan aroma spesifik, umur simpan yang lama karena aktivitas anti bakteri, menghambat aktivitas enzimatis pada ikan sehingga dapat mempengaruhi kualitas ikan asap (Kumolu-Johnson *et all*, 2010). Ikan cakalang asap memiliki rasa khas hasil asapan yang enak dan komposisi kimia seperti protein yang tinggi, namun produk ikan cakalang asap umumnya masih memiliki kandungan air yang tinggi, sehingga

cepat mengalami kerusakan akibat mikroba serta tidak memiliki umur simpan yang lama. Oleh sebab itu perlu dilakukan pemanfaatan dalam bentuk produk olahan yang memiliki daya simpan lebih lama, salah satunya yaitu menjadi bahan baku kerupuk pangsit.

Kombinasi antara penggunaan daging ikan cakalang asap dan tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan kerupuk pangsit, perlu dilakukan mengingat hasil asap ikan cakalang mudah mengalami kerusakan atau tidak memiliki umur simpan yang lama (Nitibaskara *dalam* Siswina, 2011). Selain itu dengan adanya penambahan daging ikan cakalang asap maka kerupuk pangsit diharapkan dapat memiliki kandungan protein yang lebih tinggi serta dapat dijadikan salah satu alternatif dalam mengembangkan produk pangsit. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka pada penelitian ini akan menggunakan daging ikan cakalang asap sebagai alternatif dalam memanfaatkan ikan cakalang asap berupa produk kerupuk pangsit, sehingga diharapkan produk yang dihasilkan dapat disukai oleh masyarakat serta dapat memiliki masa simpan yang lebih lama.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formula kerupuk pangsit yang ditambahkan daging ikan cakalang asap dengan jumlah berbeda?
2. Bagaimana karakteristik organoleptik hedonik dan mutu kimia formula kerupuk pangsit yang ditambahkan daging ikan cakalang asap dengan jumlah berbeda?
3. Bagaimana karakteristik organoleptik mutu hedonik kerupuk pangsit terpilih

1.3 Tujuan

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui formula kerupuk pangsit yang ditambahkan daging ikan cakalang asap dengan jumlah berbeda.
2. Mengetahui karakteristik organoleptik hedonik dan mutu kimia formula kerupuk pangsit yang ditambahkan daging ikan cakalang asap dengan jumlah berbeda.
3. Mengetahui karakteristik organoleptik mutu hedonik kerupuk pangsit terpilih.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi penulis, menambah wawasan dan pengalaman dalam bidang studi yang terkait, juga sebagai dasar dalam mengembangkan pengetahuan yang diperoleh selama proses perkuliahan.
2. Bagi pelaku industri/pengusaha, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dan informasi dalam pengembangan produk kerupuk pangsit.
3. Bagi pihak lain, hasil penelitian ini diharapkan dapat dipergunakan sebagai bahan referensi dalam penyusunan penelitian selanjutnya atau penelitian-penelitian yang sejenis.