

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dinangoi adalah makanan khas Provinsi Sulawesi Utara (Kotamobagu), makanan ini memang sudah sering dibuat untuk kebutuhan makanan sehari-hari oleh masyarakat Kotamobagu sejak Indonesia belum merdeka, dan bertahan hingga saat ini. Menurut Totabuan (2014) dinangoi adalah salah satu makanan berbahan dasar sagu, kelapa muda dan garam. Dinangoi merupakan makanan sehari-hari masyarakat Kotamobagu.

Dinangoi adalah makanan yang berbahan dasar sagu yang disukai oleh semua kalangan masyarakat terutama oleh masyarakat Kotamobagu, baik tua maupun muda. Makanan ini merupakan makanan karbohidrat tinggi yaitu 84,7g (Fadila, 2011 *dalam* Totabuan, 2014). Imanuddin (1999) menyatakan bahwa makanan berbahan sagu lebih disukai oleh orang tua. Namun jika ditinjau dari segi gizi, sagu merupakan bahan pangan kaya karbohidrat tapi rendah protein dan mineral. Oleh karena itu untuk meningkatkan gizi dinangoi perlu ditambahkan dengan ikan sidat.

Ikan sidat (*Anguilla* sp.) merupakan jenis ikan yang laku di pasar internasional (Jepang, Hongkong, Jerman, Italia dan beberapa negara lain). Ikan ini memiliki potensi sebagai komoditas ekspor. Di Indonesia sumberdaya ikan sidat belum banyak dimanfaatkan. Hal ini terlihat dari tingkat pemanfaatan ikan sidat secara lokal (dalam negeri) masih sangat rendah, padahal jumlah ikan ini baik dalam ukuran benih maupun ukuran konsumsi cukup melimpah. Salah satu penyebabnya adalah ikan ini belum banyak dikenal, sehingga kebanyakan

penduduk Indonesia belum familiar untuk mengkonsumsi ikan sidat (Affandi, 2001).

Ikan sidat merupakan salah satu jenis ikan budidaya air tawar yang mempunyai prospek yang baik untuk dikembangkan. Berdasarkan hasil survei dan wawancara di Provinsi Sulawesi Utara tepatnya di Kabupaten Bolaang Mongondow budidaya ikan sidat mulai dikembangkan. Hal ini dapat dilihat dengan potensi budidaya tambak \pm 1.381,87 Ha, yang dimanfaatkan baru 221 Ha. Oleh sebab itu salah satu bentuk pemanfaatan ikan sidat saat produksinya melimpah adalah diolah dalam bentuk makanan tradiosinal Dinangoi.

Daging ikan sidat enak dan gurih. Kegurihannya disebabkan sekitar 25% bobot badannya terdiri atas lemak. Dagingnya banyak mengandung vitamin E. Untuk 100 gram daging sidat mengandung 5000 IU vitamin E (Sarwono, 2009). Selain itu, menurut BPSPL Padang (2016) kandungan gizi yang terdapat dalam ikan sidat terdiri kadar air 71,5% - 75,9%, kadar abu 1,0% – 1,6 %, kadar protein 17,5% - 21,5% dan kadar lemak 3,3% - 9,5%.

Berdasarkan uraian tersebut serta penelitian mengenai dinangoi yang ditambahkan dengan ikan sidat belum banyak dilakukan. Oleh karena itu peneliti mencoba untuk membuat dinangoi menjadi makanan yang disukai oleh masyarakat dan bergizi dengan judul “Pengaruh fortifikasi daging ikan sidat (*Anguilla* sp.) terhadap karakteristik mutu makanan tradisional dinangoi.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana tingkat kesukaan (nilai hedonik) produk dinangoi ikan sidat ?
2. Bagaimana karakteristik mutu kimiawi dinangoi ikan sidat ?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menentukan tingkat kesukaan (nilai hedonik) produk dinangoi ikan sidat.
2. Menentukan karakteristik mutu kimiawi produk dinangoi ikan sidat.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian yang diharapkan dari hasil penelitian ini menambah pengetahuan tentang cara pengolahan dinangoi ikan sidat, tingkat kesukaan (nilai hedonik) serta karakteristik mutu kimia dinangoi ikan sidat.