

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan layang (*Decapterus russelli*) merupakan salah satu sumberdaya perikanan pelagis ekonomis penting dan sebagai sumber gizi dalam pemenuhan protein hewani (Prihartini, 2006). Berdasarkan data Dinas Kelautan Perikanan (DKP) Provinsi Gorontalo tahun 2014, produksi ikan layang segar dari tahun 2010-2012 mengalami penurunan rata-rata sebesar 3%, namun pada tahun 2013 mengalami peningkatan sebesar 16% dan meningkat kembali pada tahun 2014 sebesar 24%. Hal tersebut menunjukkan bahwa ikan layang (*Decapterus russelli*) tersedia dalam jumlah yang cukup sehingga dapat dimanfaatkan selain itu, ikan layang (*Decapterus russelli*) memiliki harga jual yang relatif murah dibandingkan ikan lain dan kandungan protein yang cukup tinggi sekitar 18,13% (DKP Provinsi Gorontalo, 2014).

Nugget adalah suatu bentuk produk dari daging giling yang telah dibumbui, dilumuri adonan *batter* dan *breadcrumbing*, digoreng setengah matang, kemudian dibekukan untuk mempertahankan mutu selama penyimpanan (Rossuartini, 2005). Bahan baku dalam pembuatan nugget adalah bahan makanan sumber protein hewani. Nugget dapat diolah dari berbagai sumber protein hewani sebagai bahan baku ikan (Alamsyah, 2007).

Di Indonesia telah banyak dilakukan penelitian mengenai nugget ikan dengan berbagai jenis ikan yang berbeda namun sayangnya di beberapa daerah produksi nugget ikan belum sepenuhnya dikembangkan, salah satunya di Provinsi Gorontalo nugget ikan masih jarang ditemui baik di supermarket, kios ataupun warung-warung, terlebih lagi di pelosok atau desa terpencil. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengolahan nugget berbahan dasar ikan layang.

Pemanfaatan ikan layang di Gorontalo belum dilakukan secara optimal, hal ini dapat dilihat dari pemanfaatan ikan layang yang umumnya dibuat olahan segar, seperti dibakar atau digoreng. Sementara ikan layang berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk bernilai tambah, yaitu diolah menjadi bahan baku

produk nugget ikan. Umumnya produk nugget yang dikenal masyarakat Gorontalo yaitu nugget yang terbuat dari daging ayam.

Menurut Utiahman *dkk* (2013) dalam membuat nugget ikan diperlukan bahan yang mengandung karbohidrat sebagai bahan pengikat agar bahan satu sama lain saling terikat dalam satu adonan yang berguna untuk memperbaiki tekstur. Bahan pengikat yang sering digunakan adalah berbagai jenis tepung yang mengandung karbohidrat, seperti tepung dari biji-bijian yaitu tepung terigu dari gandum, tepung beras dan ketan dari padi-padian, maizena dari jagung, dan tepung biji nangka serta yang terbuat dari umbi-umbian yaitu, tapioka dari singkong, tepung sagu, dan ubi jalar.

Nugget ikan layang umumnya menggunakan tepung tapioka sebagai bahan pengisi dalam nugget, dimana tepung tapioka mengandung kadar amilokpetin 70% dan amilosa 17,41%, sedangkan pada tepung biji nangka mengandung amilopektin 83,73% dan amilosa 47,6% lebih tinggi dibandingkan tepung tapioka. Salah satu cara yang dapat digunakan untuk mengurangi bahan baku utama pada pembuatan nugget ikan layang maka dilakukan pemanfaatan bahan pangan lokal seperti limbah biji nangka. Dimana tepung biji nangka pada penelitian ini mengandung nilai gizi seperti kadar air 9,05%, kadar abu 4,28%, kadar protein 10,72%, kadar lemak 0,65%, serat kasar 2,37% dan karbohidrat 72,92% yang tinggi dibandingkan dengan tepung tapioka sedangkan pada ikan layang mengandung kadar air 75,4%, protein 22,2%, lemak 1,7%, karbohidrat 0,33% dan kadar abu 1,03%.

Berdasarkan uraian diatas, belum dilakukan penelitian tentang pembuatan nugget ikan layang menggunakan tepung biji nangka. Tepung biji nangka yang akan ditambahkan dalam pembuatan nugget untuk membantu meningkatkan penggunaan pangan lokal dan dapat mengurangi ketergantungan pada jenis bahan makanan misalnya tepung tapioka. Pernyataan tersebut melatar belakangi penyusun untuk melakukan penelitian tentang “Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Nugget Ikan Layang (*Decapterus russelli*) Menggunakan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*)”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas maka perumusan masalah pada penelitian ini yaitu “Karakteristik Organoleptik dan Kimia Nugget Ikan Layang (*Decapterus russelli*) Menggunakan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*)”.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui karakteristik organoleptik dan kimia nugget ikan layang (*Decapterus russelli*) menggunakan tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*).
2. Untuk mengetahui karakteristik mutu produk terpilih nugget ikan layang (*Decapterus russelli*) menggunakan tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*).

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Manfaat bagi peneliti yaitu dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan informasi tentang karakteristik organoleptik dan kimia nugget ikan layang (*Decapterus russelli*) menggunakan tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*).
2. Manfaat bagi masyarakat yaitu sebagai informasi tentang karakteristik organoleptik dan kimia nugget ikan layang (*Decapterus russelli*) menggunakan tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) yang dapat dimanfaatkan sebagai produk yang memiliki nilai tambah.