

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah Negara dengan sumber daya perikanan yang melimpah dan memiliki nilai ekonomis. Salah satu jenis sumberdaya ikan laut yang memiliki nilai ekonomis penting adalah ikan selar kuning (*Selaroides leptolepis*). Ikan selar kuning atau dalam bahasa lokal di sebut ikan oci merupakan salah satu jenis ikan pelagis yang memiliki nilai ekonomis dan potensial di Indonesia. Produksi ikan selar di Provinsi Gorontalo dari tahun 2012 sampai 2014 mengalami kenaikan yaitu dari 699.50 ton menjadi 12.350 ton (DKP, 2014).

Data potensi ikan selar yang meningkat setiap tahunnya, menyebabkan ikan selar dipasaran melimpah, sehingga perlu dimanfaatkan untuk produk pengolahan sebab ikan merupakan bahan pangan yang cepat busuk. Menurut Astawan (2004) ikan selar termasuk salah satu komoditi pangan laut yang mudah mengalami kemunduran mutu. Hal ini disebabkan oleh kandungan protein yang tinggi yaitu sekitar 18-30%, kandungan air sekitar 60-84% dan kondisi lingkungan yang sangat sesuai untuk pertumbuhan mikroba pembusuk. Kondisi lingkungan tersebut yaitu suhu, pH, oksigen, waktu simpan dan kondisi kebersihan sarana prasarana.

Menurut Huda *et al.*, (1998) ikan selar kuning banyak dimanfaatkan sebagai pindang, ikan bakar maupun ikan asin oleh para konsumen maupun nelayan karena rasanya yang enak. Selain itu, ikan selar kuning diperdagangkan dalam keadaan segar (basah) dan dibekukan atau setelah diolah dengan berbagai perlakuan, seperti diasinkan atau dikeringkan. Daging ikan ini juga diolah menjadi

tepung ikan dan surimi. Oleh sebab itu, perlu dilakukan pemanfaatan ikan selar dalam pengolahan produk seperti pembuatan kerupuk pangsit yang dapat dikonsumsi dalam jangka panjang.

Pangsit merupakan salah satu makanan ringan yang sudah dikenal oleh sebagian masyarakat Indonesia mulai dari anak-anak sampai dewasa, masyarakat menengah ke bawah sampai masyarakat menengah ke atas. Pangsit merupakan makanan yang bila dibuat lebih menarik serta dikreasikan taburan isinya maka harga jual pangsit akan menjadi meningkat. Pangsit merupakan produk berbahan dasar tepung, oleh sebab itu dengan disubstitusi dengan ikan, dapat meningkatkan harga jual dan gizi pangsit tersebut

Pangsit ikan adalah jenis produk yang terbuat dari campuran daging ikan giling yang ditambahkan bumbu-bumbu, kemudian dicetak dan digoreng (Cordova, 2015). Ikan merupakan bahan pangan yang sehat dikarenakan ikan mengandung protein yang tinggi dengan kadar lemak yang rendah sehingga sangat baik untuk digunakan sebagai bahan baku pembuatan pangsit ikan.

Penelitian mengenai pangsit ikan sudah dilakukan oleh Cordova (2015) yakni tentang pangsit dengan penambahan ikan teri nasi dan wortel serta Salempessy dan Siregar (2012) kerupuk pangsit ikan lele. Oleh karena itu peneliti mencoba untuk membuat pangsit dari ikan selar yang diharapkan dapat menjadi makanan yang disukai oleh masyarakat, dengan judul “Formulasi dan Karakteristik Mutu Organoleptik Produk Pangsit Ikan Selar Kuning (*Selaroides leptolepis*) Terpilih”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana formulasi pangsit ikan selar kuning?
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap pangsit ikan selar kuning ?
3. Bagaimana karakteristik mutu hedonik dan kimiawi pangsit ikan selar kuning terpilih ?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui formulasi pangsit ikan selar kuning.
2. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap pangsit ikan selar kuning.
3. Mengetahui karakteristik mutu hedonik dan kimiawi pangsit ikan selar kuning terpilih.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian yang diharapkan dari hasil penelitian ini menambah pengetahuan tentang karakteristik mutu organoleptik dan kimia produk pangsit ikan selar kuning dan diharapkan menjadi informasi tentang cara pengolahan pangsit ikan selar kuning.