

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan nike (*A. melanocephalus*) merupakan salah satu hasil perikanan yang ditangkap di perairan laut Gorontalo. Ikan tersebut umumnya memiliki ukuran kecil antara 2 - 4 cm, memiliki karakteristik yang khas yaitu siklus kehadirannya dalam jumlah besar dan terdapat pada satu lokasi tertentu (Tantu, 2001). Ikan nike (*A. melanocephalus*) dalam bahasa daerah Gorontalo sering disebut “Duwo” hanya muncul pada bulan gelap atau bulan mati pada setiap bulannya. Ikan ini cukup unik karena banyak ditemui di perairan Gorontalo, dalam setiap akhir bulan dalam kalender Qomariah, khususnya di muara sungai Bone, akan muncul ikan kecil – kecil dalam jumlah yang banyak, bentuknya mirip ikan teri, tapi ukurannya lebih kecil (Uma, 2015).

Berdasarkan Data Pusat Statistik Provinsi Gorontalo (2014) nilai produksi nike (*A. melanocephalus*) terus mengalami penurunan dari 1.642.500 Juta Ton pada tahun 2010 menjadi 567 Ribu Ton pada tahun 2011, tahun 2012 dan 2013 tidak tercatat produksi nike, namun tercatat kembali pada tahun 2014 sebesar 363,8 Ribu Ton (BPS Provinsi Gorontalo, 2014). Ikan nike sebagai sumber daya perikanan daerah Gorontalo yang masih kurang dalam pemanfaatannya, baik pada UKM maupun industri hasil perikanan lainnya. Berdasarkan hal tersebut maka salah satu upaya diversifikasi (penganekaragaman) produk ikan nike yaitu pengolahannya sebagai produk kaki naga ikan nike.

Selama ini ikan nike hanya dimanfaatkan sebagai bahan baku olahan makanan seperti perkedel dan tumis, oleh karena itu untuk memperkaya olahan ikan tersebut maka harus diupayakan langkah-langkah dalam proses pengolahan ikan nike yang bisa menghasilkan produk diversifikasi baru diantaranya yaitu kaki naga ikan.

Kaki naga ikan merupakan produk pangan yang dibuat daging ikan yang dicampurkan dengan tepung tapioka, bawang putih, garam, wortel dan seledri hingga membentuk adonan, kemudian digulingkan ketepung roti, lalu dimasukkan ke dalam adonan telur dan terakhir lapis dengan *bread crumb*, selanjutnya digoreng

hingga matang. *Breadcrumbs* adalah tepung penggaring untuk lapisan luar semua makanan gorengan seperti *fried chicken*, *chicken katsu*, nugget, bento, tempura, *chicken steak*, cumi dan udang goreng tepung, tempe goreng, tahu goreng, pisang goreng, dan lain-lain (Siswahyuningsih, 2011).

Kaki naga dapat dijadikan sebagai lauk pauk dan juga sebagai cemilan. Karakteristik khas kaki naga ikan adalah memiliki tekstur yang kering, renyah, dan pada lapisan luar berkerak namun lembut dan basah di bagian dalam produk, sebagaimana produk gorengan. Berbagai jenis ikan dapat dimanfaatkan untuk produk kaki naga, salah satunya adalah ikan niki (*A. melanocephalus*).

Menurut Priwindo (2009) dalam Nugroho *et al.* (2014), dalam membuat kaki naga 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 yang terbuat dari umbi-umbian yaitu, tapioka dari singkong/ubi kayu, tepung sagu dan ubi jalar bahkan ada yang menggunakan tepung sagu.

Pada penelitian ini produk kaki naga dibuat dengan menggunakan tepung sagu, karena penggunaan tepung lain seperti terigu dan tapioka sudah menghasilkan karakteristik organoleptik yang sangat familiar sedangkan tepung masih jarang untuk dimanfaatkan pada produk kaki naga. Selain itu tepung sagu dipilih karena memiliki kandungan pati amilosa 27% lebih besar dibandingkan dengan tapioka yang hanya memiliki amilosa sebesar 17% (Kusnandar, 2010). Kekuatan gel pati lebih banyak ditentukan oleh kandungan amilosa, semakin tinggi kandungan amilosa maka kemampuan membentuk gel akan semakin besar. Oleh karena itu pati sagu dapat dijadikan sebagai pengganti tepung terigu maupun tapioka yang pada umumnya digunakan dalam pembuatan produk kaki naga.

Sagu banyak ditemukan di Provinsi Gorontalo, terutama di daerah Kabupaten Bone Bolango, Boalemo dan Pohuwato (PKPP, 2012). Jenis sagu yang tumbuh di daerah Gorontalo dikenal dengan nama sagu tumba yang tidak berduri

(*Metroxylon* sp.). Selain ketersediaan sagu yang melimpah, harga sagu di Gorontalo relatif murah (Rp 6000/kg). Namun, potensi sagu di daerah Gorontalo masih kurang dimanfaatkan. Sebagai upaya peningkatan pemanfaatan sumber pangan lokal, sagu merupakan komoditas yang memiliki potensi untuk dikembangkan. Untuk itu diperlukan teknologi pengolahan yang dapat memberi nilai tambah bagi komoditas sagu sebagai produk olahan pangan, diantaranya dengan menjadikan sagu sebagai tepung.

Granula pati sagu berukuran lebih besar dari pada ukuran granula pati lainnya, diameter granula pati sagu adalah sekitar 16-25,4 μm , sedangkan granula tapioka sekitar 10,1-20 μm . Pati sagu mempunyai suhu gelatinisasi yang lebih tinggi yaitu 60-72°C jika dibandingkan dengan pati lainnya yaitu tapioka yang hanya memiliki suhu gelatinisasi 52-64°C (Kusnandar, 2010). Kandungan amilopektin dalam tepung sagu berguna untuk memperbaiki tingkat mutu penampilan produk, tidak mudah menggumpal, dan memiliki daya rekat yang tinggi (Astuti, 2009). Sedangkan amilosa dalam tepung sagu berkontribusi terhadap pembentukan gel (Parker, 2003).

Sehubungan dengan diversifikasi kaki naga, maka pada penelitian ini penulis melakukan penelitian tentang “Karakteristik Mutu Organoleptik dan Kimia Kaki Naga Ikan Nike (*A. melanocephalus*) Dengan Menggunakan Sagu (*Metroxylon* sp.)”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana formulasi produk kaki naga menggunakan ikan nike (*A. melanocephalus*) untuk menghasilkan produk kaki naga ikan yang baik ditinjau dari segi organoleptik hedonik maupun mutu kimia?
2. Bagaimana karakteristik produk terpilih hasil formulasi produk kaki naga ikan nike (*A. melanocephalus*)?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui tingkat kesukaan panelis dan karakteristik kimia kaki naga yang ditambahkan dengan ikan nike (*A. melanocephalus*).
2. Mengetahui karakteristik mutu hedonik dan kimia kaki naga yang ditambahkan dengan ikan nike (*A. melanocephalus*) terpilih.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian yang diharapkan dari hasil penelitian ini sebagai berikut.

1. Bagi peneliti yaitu menambah pengetahuan tentang karakteristik mutu kimia produk kaki naga ikan nike (*A. melanocephalus*) dan tepung sagu (*Metroxylon* sp.).
2. Bagi masyarakat yaitu memberikan informasi tentang pemanfaatan ikan nike (*A. melanocephalus*) dan tepung sagu (*Metroxylon* sp.) dalam pembuatan kaki naga dikalangan industri skala besar maupun skala rumah tangga.