

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Udang (*Litopaneus* sp.) merupakan salah satu diantara berbagai macam hasil perikanan yang digemari baik di dalam maupun di luar negeri. Udang mempunyai aroma yang spesifik, tekstur dagingnya keras, tidak mempunyai vena dan arteri (Nuryani, 2006). Hasil produksi udang nasional pada tahun 2012 sebesar 415.703 ton (KKP, 2013). Data DKP Provinsi Gorontalo tahun 2014, hasil produksi udang adalah sebesar 22,1 ton.

Udang putih (*Litopenaeus vannamei*) sebagai produk hasil perikanan memiliki sejumlah kandungan gizi penting. Kandungan gizi daging udang dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan gizi manusia. Menurut Rusmiati (2012), pada setiap 100g bahan udang segar mengandung 20,3 gr protein, dan profil asam amino esensial udang seperti asam glutamat sebanyak 3,465 mg, asam aspartat sebanyak 2,1 mg, arginin sebanyak 1,775 mg, lisin sebanyak 1,768 mg, leusin sebanyak 1,612 mg, glisin sebanyak 1,225 mg, isoleusin sebanyak 985 mg, dan valine sebanyak 956 mg.

Udang merupakan salah satu komoditas hasil perikanan yang penting, udang merupakan bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*) terutama pada kondisi iklim tropis. Sehingga, perlu dilakukan upaya pengolahan udang yakni mengubah daging udang menjadi produk yang memiliki masa simpan yang lebih lama, lebih disukai, bergizi dan lebih aman seperti sosis udang. Pengolahan udang sebagai sosis ini pula didasari atas perubahan pola kehidupan, terutama masyarakat perkotaan yang mengarah ke produk yang praktis, siap saji, higienis, bergizi dan mudah didapat semakin bertambah marak seiring dengan aktivitas masyarakat yang semakin padat (Siregar *dkk*, 2013).

Pemanfaatan udang vanname di provinsi Gorontalo sebagian besar hanya diekspor keluar negeri dalam bentuk segar dan beku, sehingga perlu adanya pengembangan olahan udang untuk dapat menghasilkan produk yang memiliki nilai gizi seperti kroket udang. Kroket adalah suatu bentuk olahan kentang terbuat dari kentang yang dihaluskan dan dicetak dalam bentuk potongan empat persegi

dan dilapisi dengan tepung berbumbu (*battered* dan *breaded*). Oleh karena itu, pembuatan kroket berbahan baku umbi kentang dengan penambahan udang vannamei dapat menambah keragaman olahan dan nilai gizi kroket, karena udang mengandung protein tinggi dibanding kentang. Menurut Sulihandari (2013), kentang mengandung karbohidrat sebanyak 19,1 g/100 g. Sedangkan Murtiningsih dan Suyanti (2011) menyatakan bahwa komposisi utama umbi kentang terdiri dari 80% air, 18% pati dan 2% protein.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Formulasi dan Karakterisasi Kroket kentang (*Solanum tuberosum*) Yang difortifikasi Udang Vanamei (*Litopenaeus vannamei*).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana formula kroket kentang yang difortifikasi dengan udang vannamei ditinjau dari segi nilai organoleptik hedonik dan mutu kimia?
2. Bagaimana karakteristik mutu hedonik kroket kentang terpilih yang difortifikasi dengan udang vannamei ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Memperoleh formula kroket kentang yang difortifikasi dengan udang vannamei ditinjau dari segi nilai organoleptik hedonik dan mutu kimia.
2. Memperoleh karakteristik mutu hedonik kroket kentang terpilih yang difortifikasi dengan udang vannamei.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan pada penelitian ini adalah:

1. Menambah pengetahuan tentang karakteristik organoleptik dan kimia dari kroket kentang yang difortifikasi udang vanamme.
2. Memberikan informasi dan pengetahuan tentang pemanfaatan udang vanamme dalam pembuatan kroket kentang pada kalangan masyarakat.