

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan yang memiliki nilai konsumsi relatif tinggi karena banyak digemari oleh masyarakat luas khususnya negara-negara Asia Tenggara. Kerupuk merupakan produk yang dibuat dari bahan utama tapioka, udang dan ikan (Alfisyahrika, 2015). Salah satu jenis kerupuk yang dikembangkan adalah kerupuk amplang

Amplang adalah makanan khas Kalimantan timur, dikenal juga dengan nama kerupuk kuku macam. Kerupuk ini mempunyai cita rasa yang gurih dan enak. Bahan utama amplang ini adalah ikan tenggiri yang dicampur dengan tapioka, telur dan bumbu-bumbu lainnya (Qosthari, (2016). Namun dengan inovasi terbaru penelitian ini dilaksanakan dengan memanfaatkan daging ikan belanak, tepung singkong dan substitusi rumput laut sebagai bahan pengisi dalam pembuatan amplang.

Salah satu bahan makanan yang digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat selain sebagai komoditi ekspor adalah ikan. Menurut Kusumayanti *dkk* (2011), ikan secara umum cepat mengalami pembusukan jika dibandingkan dengan bahan makanan lain, karena adanya aktivitas bakteri sehingga menyebabkan perubahan kimia pada ikan serta menyebabkan pembusukan. Berdasarkan masalah ini maka dibutuhkan teknologi pengawetan ikan ataupun olahan sehingga dapat memperpanjang umur simpan, diantaranya inovasi pengolahan ikan menjadi produk.

Ikan belanak Menurut Hidayat (2004), merupakan jenis ikan yang mengandung protein, yang jumlahnya 20%, sehingga dapat menjadi salah satu sumber pemenuhan protein hewani bagi masyarakat dengan olahan, seperti kerupuk ikan. Kandungan zat gizi yang terdapat dalam daging ikan, mampu menyehatkan, mencerdaskan dan menambah tenaga (Karlina, 2017). Ikan belanak (*Mugil cephalus*) dalam bahasa lokal dikenal dengan nama bulala'o, potensi ikan belanak berdasarkan

data produksi Kabupaten Pohuwato Provinsi Gorontalo sebesar 26,5 ton (DKP (2014).

Singkong *Manihot esculenta crantz* sebagai penghasil pati dan karbohidrat perlu diperhatikan dalam rangkai diversifikasi pangan, mengingat potensinya yang besar tetapi belum diupayakan secara maksimal. Sehingga perlu diupayakan pengembangan produk berbasis singkong untuk mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung beras dan tepung tapioka.

Singkong memiliki potensi yang paling besar untuk digunakan sebagai alternatif sumber karbohidrat. Singkong *Manihot esculenta crant* adalah salah satu sumber daya lokal yang masih jarang dimanfaatkan, selama ini singkong hanya dimanfaatkan secara tradisional yaitu dengan cara direbus, digoreng dan sebagai campuran dalam pembuatan saos (Apriliyanti, 2010). Sehingga perlu diupayakan pengembangan produk berbasis tepung singkong untuk mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung beras dan tepung tapioka.

Menurut (Rahman 2007), tepung singkong memiliki kadar amilopektin sebesar 80% dan amilosa 20-27%. Pati amilopektin yang terkandung ditepung singkong berfungsi untuk sifat bahan pangan. Semakin tinggi kadar amilopektin dalam bahan yang digunakan untuk pembuatan olahan maka daya kembang adonan yang dihasilkan akan semakin besar.

Rumput laut *K. alvarezii* merupakan jenis yang banyak ditemui diperairan pantai provinsi Gorontalo. Lokasi penanamannya tersebar di tiga kabupaten yang ada di provinsi Gorontalo, namun yang paling dominan adalah di kecamatan Kwandang kabupaten Gorontalo Utara (Harun dkk, 2013). Produksi rumput laut di provinsi gorontalo pada tahun 2015 mencapai 105.715 ton (KKP, 2016).

Rumput laut *Kappaphycus alvarezii* yaitu rumput laut penghasil karagenan, yang berfungsi memperbaiki kerenyahan produk, serta dapat meningkatkan daya ikat air (Hudha dkk, 2012). Oleh karena itu dalam penelitian yang dilakukan, penambahan rumput laut, diharapkan dapat meningkatkan mutu bahan pangan.

Berdasarkan adanya sumber daya pangan berupa singkong jenis *Manihot esculenta crantz* dan rumput laut jenis *K. alvarezii*. Hal ini mendorong penulis untuk melakukan usaha pengembangan produk kerupuk amplang dengan menggunakan tepung singkong dan bubur rumput laut sebagai bahan. Namun formulasi antara bahan tepung singkong dan bubur rumput laut belum diketahui secara pasti, mengenai perbandingan bahan-bahan yang digunakan. Untuk itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui formulasi penggunaan bahan terbaik, serta karakteristik organoleptik dan mutu kimia kerupuk amplang.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan Masalah dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh substitusi rumput laut pada tepung singkong terhadap nilai organoleptik hedonik dan proksimat produk amplang ikan belanak (*Mugil cephalus*) menggunakan tepung singkong yang disubstitusi dengan rumput laut.
2. Bagaimana karakteristik mutu hedonik amplang ikan belanak untuk formula terpilih

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari Penelitian ini adalah :

1. Menganalisis pengaruh substitusi rumput laut pada tepung singkong terhadap nilai organoleptik hedonik dan proksimat produk amplang ikan belanak (*Mugil cephalus*)
2. Menentukan karakteristik mutu hedonik amplang ikan belanak untuk formula terpilih

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari Penelitian ini adalah :

1. Melestarikan produk lokal yang memiliki ciri khusus dari segi bahan baku
2. Meningkatkan nilai ekonomis hasil olahan ikan belanak (*Mugil cephalus*)
3. Memberikan informasi ilmiah tentang manfaat ikan belanak kepada masyarakat dan cara pembuatan amplang ikan belanak (*Mugil cephalus*)