

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan petek (*Leiognathus* sp) merupakan jenis ikan yang bertulang belakang hidup di perairan dasar (demersal) pada perairan *benthopelagic* dengan kedalaman kurang dari 40 m. Ikan petek ini hidupnya bergerombol yang memanfaatkan muara sungai sebagai tempat pembesaran juvenil yang memanfaatkan muara sungai sebagai lokasi pembesaran juvenil (Hendrayana *et al*, 2017). Ikan petek ini masuk dalam famili *Leiognathidae*. Penyebaran ikan petek sangat luas yaitu berada di perairan tropis dan subtropis (Triharyuni *et al.*, 2017).

Menurut Departemen Kelautan dan Perikanan (2001) kandungan gizi ikan pepetek (petek) dalam 100 gram berat dapat dimakan mengandung energi sebesar 176 kkal, protein sebesar 32 g, lemak 4,4 g, dan karbohidrat 0,0 g. Ikan petek (*Leiognathus* sp) merupakan salah satu jenis ikan demersal yang cukup banyak tertangkap dengan menggunakan jaring cantrang. Dari segi ekonomi, ikan petek dimasukan ke dalam kategori ikan rucah (*trash fish*). Selain itu ikan petek kurang diminati dalam bentuk segar sehingga lebih banyak dipasarkan dalam bentuk asin kering dan rebus (Sumiono *et al.*, 2002). Ikan petek kurang diminati dalam bentuk segar sehingga lebih banyak dipasarkan dalam bentuk asin, kering dan rebus (Novitriana *et al.*, 2004). Sehingga ikan petek dapat dikembangkan menjadi berbagai produk olahan diantaranya yaitu rempeyek.

Menurut Mumpuni dan Paramitha (2013) rempeyek atau peyek merupakan jenis makanan atau kue gorengan yang bisa disajikan dan dinikmati dengan beraneka hidangan. Peyek bisa dinikmati langsung sebagai camilan atau makanan

ringan, sebagai kerupuk teman makan nasi, atau disajikan sebagai bahan variasi pelengkap pecal, gado-gado dan rujak. Peyek biasanya selalu diisi dengan biji kacang tanah atau kedelai. Namun, selain jenis kacang-kacangan, peyek juga bisa diisi dengan bahan pangan hewani berukuran kecil, seperti ikan teri, ebi, udang kecil, potongan ikan asin atau potongan belut..

Rempeyek ikan adalah jenis produk yang terbuat dari campuran daging ikan giling yang ditambahkan bumbu-bumbu, kemudian dicetak dan digoreng. 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 rempeyek ikan.

Oleh karena itu peneliti mencoba untuk membuat ikan petek yang diharapkan dapat menjadi makanan yang disukai oleh masyarakat, dengan judul “Karakteristik organoleptik dan kimia rempeyek yang disubstitusi ikan petek (*Leiognathus* sp.).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimanakah tingkat kesukaan panelis terhadap rempeyek yang disubstitusi dengan ikan petek (*Leiognathus* sp.) ?
2. Bagaimanakah karakteristik kimia rempeyek yang disubstitusi dengan ikan petek (*Leiognathus* sp.) ?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap rempeyek yang disubstitusi dengan ikan petek (*Leiognathus* sp.).
2. Mengetahui karakteristik kimia rempeyek yang disubstitusi dengan ikan petek (*Leiognathus* sp.).

### **1.4 Manfaat**

Manfaat penelitian yang diharapkan dari hasil penelitian ini menambah pengetahuan tentang karakteristik mutu kimia dan organoleptik produk rempeyek yang disubstitusi dengan ikan petek (*Leiognathus* sp.) dan diharapkan menjadi informasi tentang cara pengolahan rempeyek ikan petek (*Leiognathus* sp.), serta sebagai sumber pendapatan masyarakat.