

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan merupakan salah satu jenis pangan hasil perikanan yang dibutuhkan oleh manusia karena pada dagingnya terdapat senyawa-senyawa kimia yang dibutuhkan oleh tubuh yaitu protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan garam-garam mineral. Protein merupakan unsur terbesar setelah air. Kandungan protein pada ikan cukup tinggi yaitu 24%. Ikan juga mengandung air cukup tinggi yaitu 76%, merupakan media yang cocok untuk kehidupan bakteri pembusuk atau mikroorganisme lain, sehingga ikan cepat mengalami proses pembusukan. Selain itu suhu dan kelembaban udara serta lingkungan yang kotor dapat pula mempercepat proses pembusukan. Hal ini sangat merugikan karena dengan kondisi yang demikian banyak ikan yang tidak dimanfaatkan (Irawan, 1997).

Jenis sumberdaya ikan yang memiliki produksi tinggi yaitu ikan teri (*Stolephorus* sp.). Ikan teri adalah ikan laut yang kecil yang hidup berkelompok (*schooling*). Di Indonesia ini, ikan teri adalah salah satu jenis ikan yang banyak dikonsumsi di masyarakat. Ikan teri atau yang dikenal dengan nama latin *Stolephorus* sp. adalah salah satu jenis ikan favorit sebab mulai dari kepala, daging hingga tulangnya bisa dimakan. Ikan ini sudah lama dikenal masyarakat Indonesia sebagai lauk untuk makan sehari-hari sebab mudah didapat dan dimasak untuk berbagai menu (Andriawan *et al.*, 2010).

Ikan teri terdiri atas ikan teri segar dan ikan teri kering (sudah diproses). Kedua jenis ikan ini, dalam hal pengolahan dan pemanfaatan belum optimal dilakukan. Ketersediaan ikan teri ini dapat dijadikan sebagai produk olahan rumah

tangga dan dapat dimanfaatkan sebagai olahan produk yang memiliki daya simpan lebih lama yaitu dapat dibuat pempek. Menurut Karneta *et al.*, (2013), pempek dibuat dari adonan bahan dasar daging ikan yang dihaluskan, tepung tapioka, air, garam, dan bumbu-bumbu sebagai penambah cita rasa”. Adonan ini dapat dibuat dalam aneka bentuk kemudian dimasak dengan cara direbus, dikukus, digoreng, maupun di panggang. Pada saat dihidangkan atau dimakan, pempek tidak cukup dimakan begitu saja akan tetapi dihidangkan bersama kuah atau cuko pempek sebagai pelengkap.

Penelitian tentang pempek telah banyak dilakukan, diantaranya dilakukan oleh Ilmansyah (2019) yaitu mengenai karakteristik fisikokimia dan sensoris pempek dari ikan asin kering. Namun penelitian untuk melihat perbedaan mutu pempek yang dibuat dengan bahan baku ikan teri yang berbeda belum dilakukan (segar dan kering). Penggunaan bahan baku yang berbeda ini jika dilihat dari segi pengolahannya (segar dan kering), dapat mempengaruhi penilaian sensori pempek, selain itu ikan tersebut merupakan ikan yang banyak dijumpai di pasar-pasar tradisional yang ada di Provinsi Gorontalo. Berdasarkan hal tersebut, sehingga penelitian inii dilakukan untuk mengetahui pengaruh penggunaan dua jenis ikan teri yang berbeda (segar dan kering) terhadap mutu pempek.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana mutu organoleptik (hedonik) dan mutu kimiawi pempek ikan teri segar dan pempek ikan teri kering.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Mengetahui mutu organoleptik (hedonik) dan mutu kimiawi pempek ikan teri segar dan pempek ikan teri kering.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai perbedaan ikan teri (*Stolephorus* sp.) segar dan kering terhadap mutu organoleptik dan kimia pempek kepada masyarakat.