

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan dua pertiga wilayahnya. Wilayahnya adalah perairan yang kaya akan sumber daya ikan, perikanan merupakan sektor penting untuk mendapatkan devisa pembangunan dan peluang kerja di Indonesia. Tambahan, ikan juga dipercaya memberi protein hewani untuk meningkatkan status gizi bangsa Indonesia.

Salah satu ikan potensial indonesia adalah ikan gabus yang memiliki kandungan gizi dan albumin cukup tinggi dari pada ikan lain. Ikan gabus sangat kaya akan albumin salah satu jenis protein penting. Saat dilihat dari tingkat pemanfaatannya, terutama untuk ikan non ekonomis yakni ikan gabus (*channa striata*) yang terbatas dalam bentuk pengolahan tradisional dan konsumsi segar (Nurhayati *et al*, 2020)

Data statistik Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP 2018) Sulawesi Tengah memproduksi ikan gabus tahun 2017 dengan hasil total yakni 116,75 ton, kemudian pada tahun 2018 juga mengalami peningkatan produksi ikan gabus yakni dengan jumlah 271,72 ton. Salah satu ikan potensial Indonesia adalah ikan gabus, kandungan nutrisinya dan albumin lebih tinggi dari ikan lainnya. Ikan gabus merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang mempunyai kandungan albumin tinggi dan memiliki berbagai fungsi untuk kesehatan Susilowati *et al*. (2015).

Kandungan protein dalam tubuh ikan gabus sangat tinggi, ikan gabus ini bisa sebagai sumber penghasil albumin bagi penderita albumin rendah dan sumber albumin pada pasien luka dan luka bakar. Bahkan di daerah pedesaan, anak laki-laki disarankan setelah disunat makan ikan gabus yang bisa menyembuhkan lebih cepat. Di dalam tubuh manusia, albumin (bagian protein) disintesis oleh hati, sekitar 100-200 mikrogram jaringan hati harian / gram (Setiawan *et al*, 2013).

Ikan gabus merupakan ikan bernilai ekonomi penting, harganya 20.000 / kg, dan setiap 100 g mengandung 17,61% protein, 1,34% lemak, 45 mg vitamin A dan 0,04 mg vitamin B (Ansar 2010). Berdasarkan potensi dan kandungan gizi ikan gabus ini merupakan peluang untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku utama pembuatan kerupuk. Biasanya daging ikan gabus hanya diolah menjadi sambal ikan, bakso ikan, nugget ikan namun jarang yang mengolah menjadi tepung ikan sebagai bahan dasar pembuatan kerupuk.

Kerupuk adalah makanan kering yang terbuat dari tepung yang mengandung bahan pati yang cukup tinggi. Pengembangan kerupuk adalah proses pemuaiian uap air secara tiba-tiba dalam struktur adonan sehingga diperoleh produk yang volumenya mengembang (Zulfahmi dan Swastawati, 2014).

Hingga saat ini kerupuk yang ada dipasaran masih jarang menggunakan bahan dasar tepung ikan gabus dan sebagian besar kerupuk yang ada sekarang hanya sebagai penambah lauk makan atau cemilan saja. Karena ikan gabus memiliki kandungan albumin yang cukup tinggi untuk dijadikan bahan dasar

pembuatan kerupuk ikan diharapkan akan meningkatkan gizi khususnya pada kerupuk yang dihasilkan. Berdasarkan uraian tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang pemanfaatan tepung ikan gabus (*Channa striata*) sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kerupuk

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana mutu organoleptik kerupuk ikan gabus (*Channa striata*) yang disubstitusi dengan tepung ikan gabus (*Channa striata*) ?
2. Bagaimana mutu kimia kerupuk ikan gabus (*Channa striata*) ?

1.3 Tujuan penelitian

1. Mengetahui mutu organoleptik kerupuk ikan gabus (*Channa striata*) yang di substitusi tepung ikan gabus (*Channa striata*)
2. Mengetahui mutu kimia kerupuk ikan Gabus (*Channa striata*)

1.4 Manfaat penelitian

1. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan penulis maupun kalangan wirausaha dalam pengolaan hasil perikanan khususnya produk krupuk dengan bahan dasar tepung ikan gabus (*Channa striata*).
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat tentang pembuatan kerupuk dengan penambahan tepung ikan gabus (*Channa striata*) baik dikalangan industri skala besar maupun skala rumah tangga sebagai salah satu produk hasil perikanan.