

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumput laut merupakan komoditas perikanan yang telah banyak diolah menjadi produk konsumsi maupun non konsumsi. Rumput laut merupakan salah satu komoditas yang memiliki kontribusi besar terhadap nilai ekspor perikanan nasional besar dan untuk tahun 2021 KKP menargetkan produksi rumput laut nasional bisa mencapai 10,245 juta ton. Nusa Tenggara Timur salah satu pengembangan budidaya rumput laut. Kajian kebutuhan industri pengembangan sektor rumput laut lebih jauh, penurunan produk budidaya dalam laporan kinerja tahun 2021 triwulan 3 menyebutkan produksi rumput laut menurun dari triwulan 3 tahun 2020 sebesar 7,78 juta ton menjadi 7,14 juta ton pada tahun 2021. Hasil produksi rumput laut hasil budidaya mengalami penurunan kualitas, penurunan jumlah dan penurunan pendapatan masyarakat. Penelitian Tangguda *dkk*, 2022, Melakukan pengolahan makanan berbahan dasar rumput laut sehingga rumput laut tidak jual dalam bentuk mentah namun diolah terlebih dahulu dan menambahkan harga dari rumput laut. Budidaya rumput laut telah menjadi mata pencaharian sebagian besar masyarakat pesisir.

Ikan julung-julung (*Hyporhamphus limbatus*) merupakan ikan jenis ikan pelagis dengan nama ikan roa. Ikan merupakan salah satu jenis ikan yang memiliki rasa gurih dan minati oleh pasar terutama dalam bentuk produk ikan julung-julung asa. Hasil penelitian Botutihe (2015), menunjukkan bahwa kandungan protein ikan asap roa cukup besar yakni sebanyak 23,35%, beberapa produsen olahan ikan julung-julung ini mengklaim bahwa ikan (*Hemiramphus* sp). Ikan julung-julung mengandung banyak omega 3 dan 6 dapat digunakan sebagai makanan

untuk mencegah penyakit jantung, mencegah kolesterol, mencegah kanker menguatkan tulang belakang. Ikan julung-julung ini suda banyak dimodifikasikan yaitu sambal roadan kerupuk. Deborah *dkk*, 2016 pemanfaatan tepung tulang ikan julung-julung sebagai bahan tambahan pada kerupuk dapat menjadi pilihan tepat dalam upaya diverfikasi produk dari tulang ikan.

Cemilan pilus merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan diolah dari bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka, atau tepung sagu, dan telur, yang berbentuk bulat dan cara penyelesaiannya dengan cara digoreng, mempunyai rasa gurih serta teksturnya renyah sehingga banyak disukai oleh kalangan masyarakat. Saat ini pilus sudah banyak dimodifikasi dengan penggantian bahan baku tambahan yang digunakan. Bahan baku tambahan yang digunakan untuk pembuatan pilus berupa tepung rumput laut. Pilus merupakan makanan ringan berbentuk bulat terbuat dari tepung singkong atau tapioka dengan campuran bahan atau pati lain dan bumbu rempah yang sering dikonsumsi pada saat santai atau di sela-sela makan besar (Suhandi, *dkk*. 2009).

Produk ini sudah banyak mengalami perkembangan mulai dari pilus keju, pilus ikan sampai dengan pilus dari umbi-umbian. Pilus pada umumnya berbentuk bulat, memiliki cita rasa gurih dan renyah (Abdulla, 2011) Pilus ikan adalah salah satu alternatif diverfikasi olahan dengan menggunakan ikan mengandung 18 protein yang dapat dimakan (Astawan *dalam* Moreira, 2013). Pada penelitian- hanya berfokus pada kombinasi penambahan tepung tapioka. Penelitian oleh Salnida *dkk*, (2019) menyatakan bahwa dimanfaatkan rumput laut dalam pembuatan pilus ini dapat meningkat nilai gizi produk karena rumput laut memiliki kandungan vitamin, betakaroten dan mineral seperti kalium, kalsium

yang baik bagi kesehatan. Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis akan melaksanakan penelitian tentang **“Karakteristik Pilus Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Lumutan Daging Ikan Julung-Julung.”**

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka permasalahan dalam penelitian ini adalah: Bagaimana karakteristik camilan pilus dengan penambahan tepung rumput laut dan lumutan daging ikan julung-julung?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui karakteristik pilus dengan penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii* dan lumutan daging ikan julung-julung terhadap nilai organoleptik.
2. Untuk mengetahui karakteristik kimiawi penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii* dan lumutan daging ikan julung-julung terhadap kadar air, dan kadar lemak pilus.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Dapat memberikan informasi dan pengetahuan dibidang Teknologi Hasil Perikanan dan juga masyarakat tentang karakteristik pilus dengan penambahan tepung rumput laut (*eucheuma cottonii*) dan lumutan daging ikan julung-julung.
2. Sebagai sumber informasi tentang karakteristik pilus dengan penambahan tepung rumput laut dan lumutan daging ikan julung-julung.

3. Sebagai pengembangan pengetahuan dibidang teknologi Hasil Perikanan dan sumber informasi bagi penelitian selanjutnya.

1.5. Hipotesis

- H0 : Tidak ada pengaruh penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii* dan lumatan daging ikan julung- julung terhadap Karakteristik organoleptik dan kimiawi pilus
- H1 : Ada pengaruh penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii* dan lumatan daging ikan julung-julung terhadap karakteristik organoleptik dan kimiawi pilus.