

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 Budidaya rumput laut telah menjadi mata pencaharian utama sebagian besar masyarakat pesisir selanjutnya 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 merupakan bahan pangan yang biasa dikonsumsi sebagai lauk pauk. Ikan tuna merupakan salah satu hasil perikanan yang memiliki potensi besar baik pada sektor penangkapan maupun industri pengolahan. Ikan tuna memiliki kandungan protein tinggi, berkisar antara 22,6-26,2 g/100 g daging dan lemak yang rendah berkisar antara 0,2-2,7 g/100 g daging, mineral dan vitamin (Rahajeng, 2012).

Tetelan ikan tuna adalah limbah hasil pengolahan tuna loin, yang terdiri dari jenis daging merah dan sebagian daging ikan putih. Tetelan juga merupakan daging ikan tuna yang menempel pada tulang atau daging ikan yang tidak dapat dimanfaatkan karena sayatannya yang tidak merata dari satu ekor ikan tuna yang diolah menjadi loin akan menghasilkan loin sebesar 39,7% dan limbah sebesar 60,3% terdiri dari: sekitar 23,1% tetelan, kepala 17,8%, tulang dan sirip 8,5 %, jantung 0,6%, jeroan 3,2% serta darah dan kulit 4,6%. Kelemahan tetelan ikan tuna adalah berbau amis, sehingga kurang disukai konsumen, untuk mengurangi kelemahan ini dilakukan diversifikasi pengolahan. Perlakuan pengukusan, dan penambahan bumbu-bumbu dapat mengurangi bau amis tetelan ikan tuna ini, tetelan ikan tuna berpotensi digunakan dalam produk diversifikasi hasil olahan perikanan seperti nugget, bakso, otak-otak, kerupuk, surimi dan lain-lain. Rumput laut merupakan salah satu bahan pangan yang pemanfaatannya untuk konsumsi masih kecil, namun memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Disamping itu, rumput laut juga menghasilkan keragenan dengan sifat gel yang keras sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengental, pengental, dan stabilisator. Kuntun *dkk* (2014)

Berdasarkan sifat yang dimiliki rumput laut sebagai serat yang merupakan penguat alami, maka rumput laut dapat dijadikan sebagai bahan tambahan pada produk untuk meningkatkan nilai gizi dan memperbaiki tekstur kerupuk ikan banyak jenis dan bentuk yang dijual di pasaran selanjutnya jenis makanan ini bergantung pada jenis bahan bakunya, sedangkan variasi bentuknya bergantung pada daya kreativitas pembuatannya, Kerupuk ikan adalah krupuk yang bahannya terdiri dari adonan tepung dan ikan (Pereira, 2011).

Kerupuk ikan mempunyai beberapa kualitas bergantung pada komposisi banyaknya ikan yang terkandung dalam krupuk. Semakin banyak jumlah ikan yang terkandung dalam kerupuk maka semakin baik kualitasnya. Kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porous dan mempunyai densitas rendah selama pengorengan (Wahyono *dkk* 2010).

Kerupuk memiliki tekstur yang renyah dan garing yang dapat dikonsumsi sebagai bahan makanan selingan maupun sebagai variasi dalam lauk pauk, pada umumnya kerupuk terbuat dari bahan dasar tapioka serta tidak terlalu memperhatikan kandungan gizinya, sehingga saat ini banyak jenis kerupuk yang dikembangkan untuk memperbaiki cita rasa dan nilai gizi dari kerupuk (Koswara, 2009).

Penambahan lumatan tetelan ikan tuna dan lumatan rumput laut dimaksud untuk meningkatkan nilai gizi protein, serat dan mineral serta mempertahankan kualitas kerupuk dari daya kembang dan kerenyahan sehingga menghasilkan produk yang disukai oleh konsumen, untuk itu perlu diadakan penelitian dengan judul **“Karakteristik Organoleptik dan Daya Kembang Kerupuk Menggunakan Lumatan Tetelan Ikan Tuna Loin dan Lumatan Rumput Laut.**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini yang perlu dilihat yaitu bagaimana karakteristik organoleptik, daya kembang, kadar air, kadar protein pada kerupuk dengan menggunakan bahan baku lumatan tetelan Tuna Loin dan lumatan rumput laut.

1.3 Tujuan

Adapun Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut

1. Untuk mengetahui karakteristik dan daya kembang kerupuk menggunakan lumatan tetelan Tuna Loin dan lumtan rumput laut.
2. Untuk mengetahui nilai kadar air dan protein pada kerupuk menggunakan lumatan tetelan Tuna Loin dan lumtan rumput laut.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu Memberikan informasi yang akurat tentang karakteristik organoleptik dan daya kembang kerupuk yang menggunakan Lumatan Tetelan Ikan Tuna Loin dan Lumatan Rumput Laut.

1.5 Hipotesis

H_0 : Ditolak atau tidak ada pengaruh nyata terhadap karateristik organoleptik dan daya kembang menggunakan lumatan tetelan tuna loin dan lumatan rumput laut.

H_1 : Diterima atau ada pengaruh terhapa karat eristik organoleptik dan daya kembang menggunakan lumatan tetelan tuna loin dan lumatan rumput laut.