

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Keripik ikan merupakan salah satu produk dengan teknik pengolahan yang sederhana dan masih bersifat tradisional. Tujuan utama dari kedua hal ini adalah untuk menjaga mutu dari ikan agar tetap layak konsumsi. Standar yang dapat mempertahankan mutu ikan agar tetap layak konsumsi yang paling krusial adalah faktor kadar air yang menjadi media perkembangbiakan ideal bagi bakteri, sehingga perlu dilakukan pengolahan dan pengawetan untuk mereduksi kadar air dalam daging ikan. Metode yang lazim digunakan untuk mereduksi kadar air adalah salah satunya pengeringan (Margono, 2000).

Kota Kupang merupakan Ibu Kota Propinsi Nusa Tenggara Timur (NTT), Letaknya terbentang sepanjang pantai Tenau sampai Lasiana, dengan panjang garis pantai 27 Km. Sebagian penduduk di wilayah pesisir bermata pencaharian sebagai nelayan, yang sering mendaratkan hasil tangkapannya di pantai tersebut. Khusus ikan pelagis kecil seperti teri, tembang dan ikan demersal seperti papetek umumnya diolah menjadi ikan kering dan ikan asin kering. Ikan kering ini, ada yang memiliki nilai jual yang tinggi karena memiliki jangkauan pasar yang luas, terutama teri (Selan, 2022).

Keripik ikan merupakan salah satu produk dengan teknik pengolahan yang sederhana dan masih bersifat tradisional. Menurut Marietza (2014) keripik ikan menjadi salah satu produk ekonomi kreatif yang dapat meningkatkan taraf kehidupan masyarakat disuatu daerah. Hal itu beralasan karena dari bahan baku pembuatan keripik ikan yang bisa berasal dari suatu daerah tertentu dengan nilai ekonomis rendah, kemudian dari proses pembuatan keripik ikan sendiri masih bersifat tradisional dimana dapat dilakukan oleh seluruh kalangan masyarakat disuatu daerah. Pembuatan keripik ikan sangat mudah dan sederhana dimana pemilihan ikan menjadi

faktor penting dalam pembuatan keripik ikan. Ikan yang digunakan harus ikan yang memiliki bentuk badan pipih sehingga akan mudah dikeringkan dan mestinya ikan yang tidak memiliki tulang yang banyak sehingga jumlah tulang tidak berpengaruh terhadap tekstur keripik ikan nantinya. **Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Keripik Ikan Papetek Balado Dengan Kombinasi Tingkat Kepedasan yang Berbeda**” sebagai lanjutan dari penelitian sebelumnya tentang Karakteristik Keripik Ikan Papetek Yang Dikeringkan Menggunakan Sinar Matahari.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1). Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap keripik ikan papetek balado dengan kombinasitingkat kepedasan yang berbeda?
- 2). Bagaimana karakteristik kimiawi (pH dan kadar air) keripik ikan papetek balado dengan kombinasi tingkat kepedasan yang berbeda?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

- 1). Untuk mengetahui organoleptik atau kesukaan konsumen terhadap keripik ikan papetek balado dengan kombinasi tingkat kepedasan yang berbeda.
- 2). Untuk mengetahui karaktersitik kimiawi (pH dan kadar air) dari keripik ikan papetek balado dengan kombinasi tingkat kepedasan yang berbeda.

1.4. Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

- 1) Sebagai suatu upaya pengembangan olahan dibidang perikanan
- 2) Untuk meningkatkan nilai jual dari ikan papetek dan menjdi sarana dalam mendukung