

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara maritim memiliki kekayaan sumber daya perikanan yang berlimpah dengan luas lahan aquakultur 28,5 juta hektar, yang dapat dijadikan usaha dalam berbagai skala. Dengan luas daerah seperti itu, Indonesia memiliki beraneka ragam jenis kehidupan di laut. Hal tersebut menjadikan Indonesia mempunyai hasil laut yang melimpah terutama ikan. Banyaknya wilayah potensi perikanan menjadikan pasar domestik produk ikan unggulan terbagi dalam beberapa target pasar, diantaranya untuk konsumsi rumah tangga, konsumen besar dan industri olahan (Rahajeng, 2012).

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 22,6-26,2g/100g daging dan lemak yang rendah berkisar antara 0,2-2,7g/100g daging, mineral dan vitamin (Rahajeng, 2012).

Konsentrat Protein Ikan (KPI) merupakan suatu produk untuk konsumsi manusia, yang dibuat dari ikan utuh atau bahan dari padanya dengan cara menghilangkan sebagian besar lemak dan kadar airnya, sehingga diperoleh produk dengan kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan bahan asalnya (Dewita, 2012 *dkk*). Konsentrat protein ikan merupakan produk yang dihasilkan dengan cara menghilangkan lemak dan air, sehingga dihasilkan konsentrat protein ikan yang tinggi. Konsentrat protein ikan merupakan produk olahan yang hasil akhirnya berbentuk tepung (Ibrahim 2009 *dalam* Laili 2021).

Menurut FAO 1976 *dalam Rieuwpassa dkk.*, (2018), konsentrat protein ikan dibagi menjadi 3 (tiga) tipe yaitu tipe A, kadar protein minimal 67,7%, kadar lemak maksimal 0,75%, tidak berbau ikan dan tidak berwarna (putih bersih). Tipe B, kandungan lemak kurang dari 3%, masih berbau ikan jika ditambahkan ke dalam bahan pangan. Tipe C, sama seperti tepung ikan tetapi cara pengolahannya dilakukan secara higienis, memiliki kandungan lemak >10% dan masih berbau ikan. Berdasarkan penelitian Willi, (2023) diperoleh hasil terbaik terhadap kadar protein dengan nilai 80,79%, kadar air 6,93% dan kadar lemak 3,53%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa konsentrat protein ikan (KPI) yang dihasilkan masuk ke dalam golongan KPI tipe A.

Menurut Kantun *dkk.*, (2014), bahwa tetelan tidak dapat dimanfaatkan karena sayatannya yang tidak merata. Tetelan berupa daging ikan yang menempel pada tulang ikan dan berbau amis, sehingga kurang disukai konsumen. Untuk mengurangi bau amis tetelan ikan, perlu dilakukan diversifikasi pengolahan. Pada pengolahan dengan perlakuan pengu-kusan dan penambahan bumbu-bumbu diharapkan bau amis dapat dihilangkan sehingga tetelan ikan dapat dimanfaatkan. Salah satu pemanfaatan tetelan ikan dalam produk diversifikasi hasil olahan perikanan adalah surimi. (Lalopua *dkk.*, 2021). Menurut hasil penelitian Ndelu, (2023) Produk konsentrat protein ikan (KPI) dari tetelan ikan yang diekstrak menggunakan larutan Isopropil dengan suhu yang berbeda menghasilkan kenampakan 8,60 (bersih, normal dan cerah), parameter bau 8,33 (harum, spesifikasi tepung ikan) dan parameter tekstur 8,44 (tidak mengumpal, kering dan halus).

Tetelan pada ikan tuna terbagi atas tetelan hitam, tetelan merah dan chunk meat. Chunk meat berbentuk seperti bubur yang merupakan limbah hasil produksi penggergajian freeze loin tuna menggunakan mesin bandsaw atau bandsaw cutting. Banyaknya chunk meat yang dihasilkan adalah 6-8 kilogram dalam 1 ton freeze loin tuna.

Penggunaan KPI pada pembuatan biskuit sangatlah inovatif karena protein ikan memiliki serat-serat protein lebih pendek sehingga mudah diserap oleh tubuh (Manihuruk 2006 *dalam* Loppies 2021). Biskuit merupakan salah satu makanan ringan atau snack yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Produk ini merupakan produk kering yang memiliki kadar air rendah. Menurut SNI 01-2973-1992 biskuit adalah produk yang diperoleh dengan memanggang adonan dari tepung terigu dengan penambahan makanan lain dan dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan yang diizinkan (Rohimah, 2014). Syarat mutu biskuit yaitu air maksimum 5%, protein minimum 6%, lemak minimum 9,5%, karbohidrat minimum 70%, abu maksimum 2%, logam berbahaya negatif, serat kasar maksimum 0,5%, energi (kal/100 g) minimum 400, jenis tepung terigu, bau dan rasa normal tidak tengik dan warna normal. (Mualida, 2005 *dalam* Karlinda, 2018).

Berdasarkan informasi yang penulis kumpulkan belum ada penelitian tentang pemanfaatan konsentrat protein ikan dari tetelan tuna loin, maka penulis akan melakukan penelitian yang berjudul **“Pengaplikasian Konsentrat Protein Ikan Dari Tetelan Tuna Loin Untuk Pembuatan Biskuit”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang terdapat pada latar belakang diatas maka yang menjadi rumusan masalah adalah :

1. Bagaimana pengaruh perlakuan pengaplikasian KPI terhadap organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur) pada pembuatan biskuit yang dihasilkan?
2. Apakah ada pengaruh perlakuan pengapilkasian KPI terhadap karakteristik kimiawi (kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar abu dan asam lemak bebas) pada pembuatan biskuit yang dihasilkan?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh perlakuan pengaplikasian KPI terhadap organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur) pada pembuatan biskuit yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui pengaruh perlakuan pengapilkasian KPI terhadap karakteristik kimiawi (kadar air, kadar protein dan asam lemak bebas) pada pembuatan biskuit yang dihasilkan .

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan informasi tentang pengaplikasian KPI dari tetelan tuna loin untuk pembuatan biskuit.

1.5 Hiposkripsi

Hiposkripsi dirumuskan sebagai berikut :

H_0 : Tidak ada pengaruh pengaplikasian KPI terhadap biskuit.

H_1 : Adanya pengaruh penambahan konsentrat protein ikan terhadap biskuit yang dihasilkan.