

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia kaya akan sumber daya laut dikarenakan wilayah Indonesia dikelilingi laut yang luas. Salah satu sumber daya laut yaitu produk perikanan. Indonesia memiliki potensi sumber daya ikan yang sangat besar. Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan, jumlah potensi sumber daya ikan di Indonesia per tahun 2017 mencapai 12,54 juta ton/tahun (Heryandi., dkk.,2019). Menurut Nurani (2017), salah satu jenis ikan laut yang banyak tersedia di Indonesia yaitu ikan tetelan tuna loin.

Seiring dengan perkembangan disegala bidang, terutama bidang boga mengalami peningkatan antara lain meningkatnya produksi makanan yang sangat bervariasi dari segi bahan dasar, rasa, bentuk, dan lain-lain. Hal ini mencerminkan bahwa masyarakat menginginkan variasi makanan yang bergizi tinggi, antara lain melalui konsumsi makanan dalam hal jenis,kualitas maupun kuantitasnya. Upaya peningkatan konsumsi makanan tersebut tidak hanya menitikberatkan pada makanan pokok dan lauk pauk saja tetapi juga terhadap makanan ringan. Salah satu contoh makanan ringan tersebut ialah kerupuk.

Kerupuk adalah jenis makanan ringan (*snack*) yang populer dikonsumsi sebagai camilan (*snack*) dan juga sebagai lauk tambahan pelengkap pada menu utama masyarakat Indonesia seperti makan nasi maupun makanan lainnya (Asikin,dkk, 2019), serta untuk menambah variasi menu makanan dan menambah gizi. Laiya dkk. (2014) menyatakan bahwa kerupuk pada dasarnya terbagi menjadi 2 jenis, yaitu kerupuk halus dan kerupuk kasar. Kerupuk kasar hanya terbuat dari bahan pati yang ditambahkan bumbu, sedangkan kerupuk halus ditambahkan bahan-bahan yang mengandung protein. Kerupuk ikan menurut BSN (2009) adalah suatu produk makanan kering, yang dibuat dari tepung pati, daging ikan dengan penambahan bahan bahan lainnya dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Kerupuk udang menurut SNI No.01-2714-2009 adalah hasil olahan dari campuran yang terdiri dari udang segar, tepung

tapioka, dan bahan-bahan lain yang dicetak, dikukus, diiris, dan dikeringkan (Ningsih dkk 2012).

Berdasarkan bahan dasar pembuatan kerupuk, secara nilai gizi kerupuk merupakan salah satu makanan sumber karbohidrat. Kandungan gizi kerupuk berdasarkan hasil penelitian Pakaya dkk. (2014) menunjukkan kadar karbohidrat sebesar 41,77% sedangkan kadar proteinnya sebesar 2,13%. Kandungan gizi kerupuk dapat ditingkatkan dengan penambahan bahan-bahan tertentu. Penggunaan kemasan dan lama penyimpanan terhadap karakteristik kerupuk tetelan loin tuna.

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).

Sumberdaya perikanan dapat dimanfaatkan sebagai sumber zat gizi protein hewani karena ikan laut merupakan sumber protein hewani yang bagus, memiliki mutu cerna (digestibility) dan daya manfaat (utilizable) tinggi. Protein ikan merupakan sumber mineral fosfor, besi dan kalsium yang tinggi, mengandung iodium dengan konsentrasi tinggi serta asam lemak Omega 3. Ikan terdiri dari ikan air tawar dan ikan laut, keduanya adalah makanan sumber protein yang sangat penting untuk pertumbuhan tubuh. Macam-macam ikan mengandung jumlah

lemak yang bervariasi, ada yang lebih berlemak dan ada yang kurang berlemak. Lemak merupakan salah satu unsur besar dalam ikan, unsur lainnya adalah protein, vitamin, dan mineral. Salah satu jenis ikan laut tersebut adalah ikan tuna loin..

Berdasarkan latar belakang diatas akan dilakukan penelitian tentang “Karakteristik Kerupuk Tetelan Tuna Loin dengan Lumatan daging yang berbeda.

1.2 Rumusan Masalah

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

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui karakteristik kadar air dan daya kembang , pada kerupuk tetelan tuna loin dengan daging yang berbeda.
2. Untuk mengetahui karakteristik uji sensori terhadap kenampakan, rasa dan aroma, pada kerupuk tetelan tuna loin dengan daging yang berbeda.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

Memberikan informasi yang akurat tentang kandungan kadar air, daya kembang dan uji sensori pada produksi Kerupuk tetelan tuna loin.

1.5 Hipotesis

H₀ : Ditolak atau tidak ada pengaruh nyata terhadap karakteristik organoleptik dan daya kembang menggunakan lumatan tetelan tuna loin

H₁ : Diterima atau ada pengaruh terhadap karakteristik organoleptik dan daya kembang menggunakan lumatan tetelan tuna loin.