

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia sebagai negara maritim memiliki kekayaan sumber daya perikanan yang berlimpah dengan luas lahan aqua kultur 28,5 juta hektar yang dapat dijadikan usaha dalam berbagai skala. Dengan luas daerah seperti itu, Indonesia memiliki beraneka ragam jenis kehidupan di laut. Ikan merupakan salah satu sumber yang bernilai tinggi untuk perekonomian dan sebagai penyedia protein tinggi, omega 3, mineral dan vitamin A dan D (Kementerian Perdagangan, 2012). Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) merupakan salah satu jenis sumber daya perikanan yang penting, baik sebagai komoditi ekspor maupun sebagai bahan konsumsi dalam negeri. Ikan cakalang adalah jenis ikan dengan kandungan protein yang tinggi dan lemak yang rendah. Ikan cakalang mengandung kadar air 6,6%, protein 61,3%, lemak 13,6%, dan abu 19,4 % (Litaay dan Santoso, 2013). Ikan cakalang di NTT merupakan salah satu jenis ikan yang sering dijual karena jumlahnya yang melimpah. Ikan tongkol merupakan jenis ikan *scombridae* (ikan pelagis) dan terdapat di seluruh Indonesia.

Surimi merupakan intermediate produk (produk setengah jadi) yang berupa konsentrat protein miofibril yang diperoleh dari lumatan daging ikan melalui tahapan proses fillet, penggilingan daging, pencucian untuk menghilangkan sebagian besar lemak, darah, enzim dan protein sarkoplasma serta distabilkan dalam kondisi beku dengan menambahkan cryoprotectant (Lanier *dkk.* 2014; Cando *dkk.* 2015). Produk surimi yang baik sangat dipengaruhi oleh

perlakuan dan teknologi yang baik seperti: frekuensi pencucian dengan variasi tertentu, memberikan bahan tambahan seperti garam, kitosan, kolagen, *cryoprotectant*, dan pengaturan suhu setting (Bachtiar, 2014).

Kaki naga ikan merupakan produk pangan yang dibuat dari daging ikan yang dicampurkan dengan tepung tapioka, bawang putih, garam, wortel dan seledri hingga menjadi adonan, kemudian dibentuk seperti kaki naga pada umumnya yaitu berbentuk lonjong lalu dimasukkan ke kocokan telur dan dilapisi dengan tepung roti, selanjutnya digoreng hingga matang. *Breadcrumbs* adalah tepung penggaring untuk lapisan luar semua makanan gorengan seperti *fried chicken*, *chicken katsu*, nugget, bento, tempura, *chicken steak*, cumi dan udang goreng tepung, tempe goreng, tahu goreng, pisang goreng dan lain-lain (Siswahyuningsih, 2011). Berbagai jenis ikan dapat dimanfaatkan untuk produk kaki naga, salah satunya adalah ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) (Siswahyuningsih, 2011).

Ubi jalar ungu dapat diolah menjadi tepung untuk memudahkan pencampurannya dengan bahan-bahan lain selama pengolahan, namun tepung alami masih memiliki kelemahan dari segi sifat fungsional yang tidak mampu membentuk gel secara seragam, tidak tahan terhadap suhu tinggi dan kondisi asam, kelarutannya dalam air rendah, serta memiliki daya serap air yang kurang baik sehingga terbatas penggunaannya (Kusnandar, 2010). Salah satu upaya untuk memperbaiki sifat fungsional tersebut dapat dilakukan dengan memodifikasi tepung ubi jalar ungu. Modifikasi merupakan teknik yang dilakukan untuk memperbaiki sifat pati sebelumnya, terutama sifat fisik, kimia dan fungsional. Salah satu metode modifikasi yang dapat dilakukan adalah secara pregelatinisasi.

Beberapa penelitian mengenai penggunaan tepung untuk pembuatan kaki naga ikan yang berasal dari daging lumat telah dilakukan tepung sebagai pengisi kaki naga ikan salah satunya tepung ubi jalar ungu, seperti yang dilakukan (Husain *dkk* 2019) menggunakan tepung sagu (Nugroho *dkk* 2014) menggunakan tepung yang berbeda yaitu tepung sagu, tepung terigu, tepung tapioka (Arbi *dkk*, 2015) yaitu tentang pengaruh penggunaan tepung ubi jalar ungu terhadap mutu nugget cumi-cumi. Pengembangan ikan sebagai bahan baku nugget sangat penting, karena ikan mengandung protein yang tidak kalah tinggi dengan ayam terutama untuk membantu meningkatkan nilai ekonomis produk. Hal ini yang menjadi dasar dilakukannya penelitian terhadap kaki naga.

Berdasarkan manfaat dan potensi yang terkandung dalam tepung ubi jalar ungu maka diharapkan dapat dijadikan bahan tambahan alami dalam pengolahan kaki naga ikan. Tepung ubi jalar ungu sangat mudah dijumpai sehingga mudah untuk diaplikasikan. Maka penulis sangat tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “ Studi profil kaki naga dari surimi ikan cakalang (*Katsuwonus pelami*) yang di proses dengan penambahan tepung ubi jalar ungu”

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana studi profil kaki naga dengan penambahan surimi ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yang diproses dengan tepung ubi jalar ungu terhadap mutu organoleptik, uji kimia (kadar protein, kadar air dan kadar lemak) ?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil kaki naga dengan penambahan surimi ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yang di proses dengan

tepung ubi jalar ungu terhadap mutu organoleptik, uji kimia (kadar protein, kadar air dan kadar lemak).

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai bagaimana studi profil kaki naga dengan penambahan surimi ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis L*) yang di proses dengan tepung ubi jalar ungu terhadap mutu organoleptik, uji kimia (kadar protein, kadar air dan kadar lemak)

1.5. Hipotesis

Hipotesis dirumuskan sebagai berikut :

- Ho Tidak ada pengaruh profil kaki naga yang diproses dengan penambahan surimi ikan cakalang dan tepung ubi jalar ungu
- H1 Ada pengaruh profil kaki naga yang diproses dengan penambahan surimi ikan cakalang dan tepung ubi jalar ungu