

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Potensi penangkapan yang tinggi membuat banyak perusahaan memanfaatkan ikan anggoli menjadi produk yang bernilai ekonomis. Salah satunya oleh PT. Matsyaraja Arnawa Stambhapura di UPT. Pelabuhan Tenau Kupang. Ikan anggoli sendiri digunakan sebagai produk fillet. Pada industri pengolahan maupun pemanfaatan ikan oleh rumah tangga bagian ikan yang dibuang dan menjadi limbah adalah kepala, ekor, sirip, tulang, dan jeroan dengan menghasilkan ikan yang telah disiangi rata-rata sebesar 65%, sehingga meninggalkan limbah perikanan sebesar 35% (Ramdany *dkk*, 2014). Salah satu ikan yang menghasilkan limbah berupa tulang adalah ikan anggoli. Peningkatan permintaan ikan anggoli turut meningkatkan jumlah limbah (tulang ikan) yang dihasilkan.

Tulang ikan anggoli merupakan hasil samping olahan perikanan yang belum banyak dimanfaatkan. Potensi limbah tulang ikan ini memiliki kandungan mineral khususnya kalsium dan fosfor yang cukup tinggi yang jika diolah menjadi tepung dan disubsitusi ke suatu produk olahan dapat meningkatkan kandungan gizi produk tersebut (Nabil, 2005). Pemanfaatan limbah tulang ikan belum optimal, padahal limbah tersebut dapat digunakan dan diolah kembali menjadi berbagai produk olahan yang kaya akan kalsium (Trilaksani *et al.*, 2006). Kalsium merupakan unsur terbanyak kelima dan kation terbanyak di tubuh manusia yaitu sekitar 1,5-2% dari keseluruhan berat tubuh. (Almatsier, 2002). Oleh karena itu dilakukan penelitian terkait pemanfaatan tulang ikan anggoli menjadi camilan stik yang memiliki

kandungan kalsium. Pemanfaatan tepung tulang ikan dapat dilakukan dalam bentuk pengayaan sebagai salah satu upaya fortifikasi zat gizi dalam makanan. Fortifikasi adalah proses pengayaan suatu bahan makanan dengan kandungan zat tertentu. Fortifikasi bahan (pangan yang lazim dikonsumsi) dengan zat gizi makro maupun mikro adalah salah satu strategi utama yang dapat digunakan untuk meningkatkan status makro dan mikronutrien pangan (Sangian Albiner, 2003).

Stik merupakan camilan yang sangat di gemari oleh masyarakat baik dari anak-anak hingga orang dewasa. Berbagai jenis stik banyak dijumpai dipasaran misalnya stik yang diolah dari bahan baku umbi-umbian, kentang, yang bahan baku utamanya adalah tepung terigu. Saat ini tepung terigu di Indonesia didapatkan dengan cara impor, sehingga diperlukan upaya untuk mengurangi atau mengendalikan laju impor tepung terigu melalui pemanfaatan pangan lokal (Desianti, 2016; Muna *dkk.*, 2017). Stik ikan bertekstur renyah dan memiliki karakteristik rasa khas ikan (Sari, 2019).

Pemanfaatan tepung tulang ikan dalam bentuk produk pangan telah dilaporkan oleh beberapa peneliti. Peneliti oleh (Nurdiani, 2003) melaporkan pemanfaatan tepung tulang ikan patin untuk meningkatkan kalsium susu kacang hijau. Pengolahan tepung tulang ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dalam pembuatan biskuit dimana tulang ikan cakalang berfungsi sebagai sumber mineral kalsium dan fosfor pada biskuit (Daeng, 2019); Pemanfaatan tepung tulang ikan patin sebagai bahan tambahan kerupuk (Tabakaka, 2004); kajian potensi limbah tulang ikan patin sebagai alternatif sumber kalsium dalam produk mi kering (Mulia, 2004). Studi pembuatan biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan patin (Asni, 2004).

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik untuk menyajikan dalam bentuk usulan penelitian dengan judul” Fortifikasi Tulang Ikan Anggoli Pada Cemilan Stik”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka rumusan masalah sebagai berikut: pengaruh penggunaan hasil samping tepung tulang ikan anggoli terhadap sifat kimia yang meliputi analisa kadar air, kadar abu, kadar kalsium dan nilai sensori untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap cemilan stik tulang ikan anggoli?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini ialah: untuk menganalisis pengaruh pemanfaatan tepung tulang ikan anggoli terhadap sifat kimia yang meliputi analisa kadar air, kadar abu, kadar kalsium dan uji analisis sensori untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap cemilan stik tulang ikan anggoli.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini: memberikan informasi tentang pemanfaatan tulang ikan sebagai stik yang berkalsium.

1.5 Hipotesis

H0: Tidak ada pengaruh penambahan tepung tulang ikan Anggoli terhadap sifat kimia dan sensori cemilan stik

H1: Ada pengaruh penambahan tepung tulang ikan Anggoli terhadap sifat kimia dan sensori cemilan stik