

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan merupakan jenis daging yang sangat mudah mengalami pembusukan. Secara umum kerusakan atau pembusukan ikan dan hasil olahannya dapat digolongkan pada : 1). Kerusakan biologi, 2). Kerusakan enzimatik, 3). Kerusakan fisika, 4). Kerusakan kimiawi. Untuk menghindari pembusukan dilakukan dengan berbagai cara salah satunya adalah melalui proses pengolahan dengan teknik pengeringan.

Ikan cakalang merupakan ikan golongan pelagik besar yaitu ikan yang hidup dipermukaan laut. Diperairan Indonesia jenis ikan ini sangat banyak dan mempunyai arti ekonomis yang penting karena mempunyai nilai gizi dan nilai pasaran yang tinggi. Ikan cakalang merupakan produk andalan diberbagai tempat dan juga digunakan sebagai bahan dasar untuk berbagai produk yang bernilai ekonomis tinggi.

Karakteristik rumput laut jenis *Eucheuma cottonii* merupakan salah satu *carragaenophytes* yaitu rumput laut penghasil karaginan mengandung serat (*dietary fiber*) sangat tinggi. Serat yang terdapat pada karaginan merupakan bagian dari serat gum larut dalam air, dan mampu membentuk gel dengan air panas, serta dapat membentuk pasta yang baik, berupa senyawa polisakarida, karena termasuk kedalam golongan *Rhodophyta* yang menghasilkan *flori starch* (Anggadiredja, 2011). Rumput laut sebagai sumber hidrokoloid karagenan dan merupakan polisakarida yang memiliki sifat sebagai pengental, stabilisator, pembentuk gel dan pengemulsi pada industri pangan (Winarno, 1996).

Kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porus dan mempunyai densitas yang rendah selama penggorengan. Kerupuk memiliki tekstur yang renyah dan garing yang dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun sebagai variasi dalam lauk pauk (Koswara,2009). Pada umumnya kerupuk terbuat dari bahan dasar tapioka serta tidak terlalu memperhatikan kandungan gizinya, sehingga saat ini banyak jenis kerupuk yang dikembangkan untuk memperbaiki cita rasa dan nilai gizi dari kerupuk.

Terdapat dua jenis kerupuk yang dikenal di masyarakat, yaitu kerupuk dengan bahan baku nabati (seperti kerupuk singkong, kerupuk bawang, kerupuk puli, rempeyek, dan rengginang) dan kerupuk dengan tambahan bahan pangan hewani (seperti kerupuk udang dan kerupuk ikan). Kerupuk ikan sering digunakan sebagai pelengkap ketika bersantap ataupun sebagai makanan ringan. Bahkan untuk jenis makanan khas tertentu selalu dilengkapi dengan kerupuk. Selain rasa yang enak tersebut, kerupuk ikan juga memiliki kandungan zat-zat kimia yang diperlukan oleh tubuh manusia.

Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan kerupuk adalah pati. Pati digunakan cukup banyak dan mengalami pengembangan volume pada saat penggorengan. Beberapa jenis pati yang dapat digunakan adalah lumatan tapioka, lumatan sagu, lumatan terigu atau lumatan beras. Dalam masyarakat, pengolahan kerupuk paling banyak menggunakan lumatan tapioka yang berasal dari singkong. Selain lumatan tapioka, lumatan sagu juga dapat dimanfaatkan untuk membuat kerupuk ikan. Pati oleh sebagian besar masyarakat Indonesia kerupuk memiliki tempatnya sendiri bagi merupakan komponen terbanyak dalam kerupuk sagu

mentah yaitu 85.56% dengan kadar air 9.44% berat basah, karena lumatan sagu yang digunakan mempunyai kandungan pati yang cukup tinggi. Pati sagu mempunyai kadar karbohidrat sangat tinggi sekitar 98% berat kering. Granula pati sagu mempunyai daya mengembang yang tinggi yaitu 97%. Hal ini diperlukan pada tahap pengembangan kerupuk. Jadi lumatan sagu merupakan bahan baku kerupuk yang potensial mengembang yang tinggi yaitu 97% (Koswara, 2009). Selain tepung tapioka dan sagu, maizena juga merupakan salah satu lumatan yang memiliki kandungan pati yang cukup tinggi. maizena diperoleh dari pati jagung, karena cukup melimpahnya persediaan maizena, maka lumatan maizena juga dipilih sebagai bahan alternatif untuk pembuatan kerupuk ikan.

Kerupuk ikan banyak jenis dan bentuk yang dijual dipasaran. Jenis makanan ini bergantung pada jenis bahan bakunya, sedangkan variasi bentuknya bergantung pada daya kreativitas pembuatannya. Kerupuk ikan adalah kerupuk yang bahannya terdiri dari adonan lumatan dan ikan. Kerupuk ikan mempunyai beberapa kualitas bergantung pada komposisi banyaknya ikan yang terkandung dalam krupuk. Semakin banyak jumlah ikan yang terkandung dalam kerupuk maka semakin baik kualitasnya (Wahyono *dkk* 2010).

Penambahan lumatan ikan cakalang dan lumatan rumput laut dimaksud untuk meningkatkan nilai gizi protein, dan mineral serta mempertahankan kualitas kerupuk dari daya kembang dan kerenyahan sehingga menghasilkan produk yang disukai oleh konsumen, untuk itu perlu diadakan penelitian dengan judul **“Karakteristik kerupuk ikan cakalang dengan penambahan lumatan rumput laut yang berbeda”**.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang diambil dalam penelitian ini adalah bagaimana karakteristik dari produk kerupuk ikan cakalang dengan penambahan lumatan rumput laut berdasarkan uji organoleptik (warna, bau, rasa dan tekstur) kadar air, serta daya kembang.

1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian untuk mengetahui karakteristik dari produk kerupuk ikan cakalang dengan penambahan lumatan rumput laut yang berbeda berdasarkan uji organoleptik, (warna, bau, rasa, dan tekstur) kadar air, serta daya kembang ?

1.4. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Untuk menambah ilmu dan pengetahuan serta pengalaman khususnya dalam menerapkan penelitian dibidang teknologi hasil perikanan.
2. Dapat meningkatkan dan mengembangkan motivasi bagi peneliti dalam bidang teknologi hasil perikanan terutama dalam pembuatan produk- produk hasil perikanan.

1.5. Hipotesis

H_0 : Tidak adanya pengaruh penambahan lumatan rumput laut terhadap karakteristik kerupuk ikan cakalang.

H_1 : Adanya pengaruh penambahan lumatan rumput laut terhadap karakteristik kerupuk ikan cakalang.