

BAB I

1.1 Latar Belakang

Ikan telah banyak dikenal, karena boleh dikatakan semua orang pernah menggunakan ikan sebagai bahan pangan dengan dimasak terlebih dahulu, misalnya sebagai lauk pauk, hal ini karena rasanya yang enak dan memiliki nilai gizi tinggi sehingga disukai oleh banyak orang. Dibandingkan dengan nilai gizi daging hewan darat misalnya daging sapi dan daging yang lainnya, kedudukan ikan boleh dikatakan jauh lebih tinggi, sedangkan dibandingkan dengan telur kedudukan ikan sebagai bahan pangan juga tidak jauh berbeda (Hadiwiyoto, 1993).

Ikan Tuna termasuk dalam keluarga Scombroidea, tubuhnya seperti cerutu. mempunyai dua sirip punggung, sirip depan yang biasanya pendek dan terpisah dari sirip belakang. Ikan Tuna mempunyai jari-jari sirip tambahan (finlet) di belakang sirip punggung dan sirip dubur. Sirip dada terletak agak ke atas, sirip perut kecil, sirip ekor bercagak agak ke dalam dengan jari-jari penyokong menutup seluruh ujung hipural. Tubuh ikan Tuna tertutup oleh sisik-sisik kecil, berwarna biru tua dan agak gelap pada bagian atas tubuhnya, sebagian besar memiliki sirip tambahan yang berwarna kuning cerah dengan pinggiran berwarna gelap (Direktorat Jenderal Perikanan, 1983).

Ikan tuna merupakan jenis ikan dengan kandungan protein yang tinggi dan lemak yang rendah. Ikan tuna mengandung protein antara 22,6 - 26,2 g/100 g daging. Lemak antara 0,2 - 2,7 g/100 g daging. Ikan tuna mengandung mineral 2 kalsium, fosfor, besi dan sodium, vitamin A (retinol), dan vitamin B (thiamin, riboflavin dan niasin) Departemen Kelautan dan Perikanan, 2005. Potensi gizi ikan tuna sebagaimana dilaporkan dari (Departemen Kelautan dan Perikanan, 2005) di atas memiliki potensi tinggi untuk diolah dalam berbagai produk olahan dan kemasan. Pengolahan dan pengawetan ikan bertujuan mempertahankan mutu dan kesegaran ikan selama mungkin dengan caramenghambat atau menghentikan sama sekali penyebab pembusukan maupun penyebab kerusakan ikan (misalnya aktivitas enzim, mikroorganisme, atau oksidasi oksigen) agar ikan tetap baik sampai ke tangan konsumen. Salah satu teknik pengolahan ikan tuna adalah dengan pembuatan kerupuk. Kerupuk umumnya merupakan sumber karbohidrat sehingga diperlukan peningkatan nilai gizi terutama kandungan proteinnya, untuk itu diperlukan bahan tambahan seperti ikan, udang atau susu sebagai alternatifnya (Setyawati, 2012), sehingga pengolahan ikan Tuna menjadi kerupuk ikan Tuna menjadi salah satu solusi dalam mengatasi permasalahan tersebut.

Penambahan kerupuk Ubi dalam pembuatan kerupuk ikan Tuna dapat meminimalkan biaya produksi pembuatan kerupuk ikan Tuna, karena bahan baku kerupuk ikan Tuna mudah didapat dan dapat dijadikan adonan yang ekonomis tetapi dengan produktivitas yang tinggi dengan

tetap memperhatikan cita rasa yang enak dan gurih, memiliki warna yang menarik, memiliki tekstur halus dan renyah serta tetap memiliki aroma khas ikan Tuna sehingga konsumen dapat menikmati kerupuk ikan Tuna dan dapat membeli dengan harga terjangkau.

Fakta di masyarakat menunjukkan bahwa harga kerupuk ikan Tuna mentah berkisar antara Rp. 30.000 sampai dengan Rp. 50.000/Kg, jika dibandingkan dengan harga kerupuk yang lain seperti kerupuk udang, kerupuk puli dan kerupuk bawang yang berkisar antara Rp. 20.000 sampai dengan Rp. 30.000/Kg, maka harga kerupuk ikan Tuna sangat tidak terjangkau oleh konsumen. Selain itu juga di masyarakat ubi kayu sangatlah banyak dikalangan masyarakat khususnya. Maka dari itu, penulis mencoba melakukan penelitian dengan judul **“Proporsi daging ikan tuna terhadap sifat fisik dan organoleptik kerupuk Ubi”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat dibuat rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh proporsi daging ikan tuna terhadap sifat fisik dan organoleptik kerupuk ubi?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh proporsi ikan tuna terhadap sifat fisik dan organoleptik kerupuk ubi kayu?
2. Untuk mengetahui perlakuan yang tepat dari proporsi ikan tuna terhadap sifat fisik dan organoleptik kerupuk ubi kayu?

1.4 Kegunaan Penelitian

- 1) Hasil penelitian tersebut diharapkan bisa memberikan masukan untuk pengembangan teknologi pertanian khususnya di kota Kupang Nusa Tenggara Timur (NTT)
- 2) Sebagai sumber pengembangan dalam penyusunan skripsi di Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana Kupang.
- 3) Diharapkan dari penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber informasi praktis dalam pembuatan krupuk dari ikan tuna dan ubi kayu.
- 4) Digunakan Sebagai atau bahan ajaran untuk melatih berpikir secara ilmiah dengan berdasarkan ilmu yang diperoleh di bangku kuliah
- 5) Sebagai referensi untuk penelitian lebih lanjut dimasa mendatang.