

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan khas Indonesia yang banyak digemari oleh masyarakat dari berbagai lapisan dan segala usia. Kerupuk sering dikonsumsi sebagai camilan pelengkap menu utama sehari-hari. Menurut Standar Industri Indonesia 0272-90 (1990), definisi kerupuk adalah produk makanan kering, yang dibuat dari tepung tapioka dan atau sagu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan dan bahan tambahan pangan lain yang diijinkan, harus dipersiapkan dengan cara menggoreng atau memanggang sebelum disajikan.

Kerupuk memiliki sifat kering, ringan, dan porous. Bahan baku yang paling banyak digunakan untuk pembuatan kerupuk adalah tepung tapioka. Kerupuk umumnya tidak terlalu memperhatikan kandungan nilai gizinya sehingga saat ini semakin banyak jenis kerupuk yang dikembangkan untuk memperbaiki cita rasa serta nilai gizi dari kerupuk. Jenis kerupuk yang berkembang di pasar sudah banyak, salah satunya adalah kerupuk ikan. Kerupuk ikan merupakan kerupuk yang tidak hanya terbuat dari tepung tapioka saja, tetapi juga dicampur dengan ikan. Ikan digunakan sebagai bahan penambah aroma dan cita rasa serta meningkatkan kandungan gizi kerupuk, terutama protein. Jumlah ikan yang ditambahkan umumnya adalah 20% dari total adonan.

Ikan yang digunakan harus memiliki aroma dan rasa yang kuat sehingga dapat memperbaiki citarasa dari kerupuk ikan. Jenis ikan yang umumnya digunakan adalah ikan tenggiri, ikan kakap, ikan tongkol, dan lain-lain sebagai hasil perikanan laut. Penelitian ini menggunakan ikan

mujair kecil yang merupakan hasil perikanan air tawar sebagai salah satu bahan untuk diversifikasi produk kerupuk.

Ikan mujair merupakan ikan yang penampakkannya mirip dengan ikan nila dan dibudidayakan di air tawar di sebagian besar wilayah Indonesia khususnya di Pulau Jawa. Hal ini dapat dilihat dari data produksi berdasarkan Pusat Informasi Pelabuhan Perikanan (2009), bahwa perbenihan ikan mujair di wilayah Jawa meningkat dari tahun 2007 hingga 2009 yaitu 44.450.000 ekor, 57.641.080 ekor, dan 58.521.390 ekor.

Ikan mujair yang digunakan adalah ikan mujair dengan usia yang masih muda. Beberapa alasan pemilihan ikan mujair antara lain banyak dibudidayakan karena merupakan jenis perikanan air tawar sehingga mudah didapatkan setiap waktu (tidak bersifat musiman), dan sebagai salah satu pengembangan produk pangan yang memanfaatkan ikan mujair kecil sebagai sumber protein. Menurut Ariyani, *et. al.* (2003), kandungan protein dalam ikan mujair adalah 19,14%.

Pemilihan ikan kecil dengan tujuan untuk meningkatkan nilai jual ikan-ikan tersebut, ikan dengan ukuran kecil umumnya tidak disukai konsumen karena kesulitan dalam mengolahnya. Ikan mujair kecil hanya digunakan masyarakat sebagai menu makanan atau lauk dengan cara digoreng saja. Ikan-ikan tersebut sebenarnya dapat dimanfaatkan untuk pembuatan kerupuk ikan yang memerlukan aroma dan rasa yang kuat dari ikan. Ikan mujair kecil memiliki aroma dan rasa yang kuat sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku kerupuk ikan.

Penambahan ikan mujair pada pembuatan kerupuk ikan dapat menyebabkan terjadinya perubahan sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk ikan. Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa penambahan bubur ikan mujair kecil dalam pembuatan kerupuk

memberikan karakteristik kerupuk yang lebih baik. Kerupuk yang hanya menggunakan tepung tapioka memiliki warna putih, tekstur yang berongga, kasar, kurang renyah, ukuran porinya besar dan tidak seragam serta kurang memiliki cita rasa. Berbeda dengan kerupuk yang ditambahkan ikan, warnanya kecoklatan, teksturnya lebih padat, halus, renyah, ukuran porinya kecil dan seragam dan serta memiliki cita rasa yang enak. Penambahan ikan yang terlalu banyak yaitu lebih dari 30% menyebabkan adonan yang dihasilkan menjadi sulit dibentuk karena lebih encer dan mudah mengalir. Warna adonan kerupuk juga lebih gelap dan cenderung kurang mengembang jika penambahan ikan berlebihan. Penambahan ikan yang terlalu banyak dapat menyebabkan timbulnya flavor amis yang tidak disukai konsumen.

Penelitian ini perlu dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan ikan mujair terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik sehingga diketahui jumlah penambahan ikan yang tepat untuk memperoleh kerupuk ikan yang dapat diterima oleh konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan ikan mujair terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk ikan yang dihasilkan?

1.3. Tujuan Penelitian

- 1.3.1. Mengetahui pengaruh penambahan ikan mujair terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk ikan.
- 1.3.2. Mengetahui penambahan ikan mujair yang menghasilkan kerupuk ikan terbaik terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik.

1.4. Manfaat Penelitian

Pemanfaatan ikan mujair kecil sebagai sumber protein pada kerupuk ikan.