BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kerupuk dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat dari anak-anak hingga orang tua sebagai makanan ringan. Seiring berjalannya waktu, teknologi pengolahan kerupuk semakin meningkat hingga pemasarannya semakin lancar dan meluas sampai ke mancanegara.

Jenis kerupuk yang beredar di pasaran cukup banyak dan masing-masing memiliki pangsa pasar sendiri. Salah satu jenis kerupuk yang digemari masyarakat Indonesia adalah kerupuk ikan. Hal tersebut disebabkan makin meluasnya pengetahuan masyarakat akan manfaat kesehatan yang terkandung di daging ikan, serta harganya yang relatif lebih murah dibandingkan daging sapi dan daging ayam (Martha, 2006).

Ikan adalah salah satu sumber pangan yang nilai gizinya baik karena mengandung protein sebesar 16 persen sampai 26 persen dari bobotnya. Bagi tubuh manusia, protein berfungsi untuk pertumbuhan dan penggantian sel-sel yang rusak atau aus. Mutu protein ikan baik (93%) dengan nilai cerna 100, artinya seluruh kandungan protein bahan pangan tersebut dapat dicerna dan diserap oleh usus untuk dimanfaatkan oleh tubuh (Zayas, 1997).

Kebanyakan kerupuk ikan yang telah ada menggunakan ikan laut sehingga kerupuk ikan patin pada penelitian ini merupakan salah satu inovasi kerupuk dengan kandungan protein yang bersumber dari hewani, yaitu ikan patin yang merupakan ikan air tawar.

Ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) adalah salah satu ikan yang dapat berkembangbiak di segala musim sehingga banyak di temui di pasar. Ikan patin merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang bernilai

ekonomis. Ikan patin memiliki banyak kelebihan dibandingkan dengan ikan air tawar lainnya, di antaranya tidak bersisik dan durinya relatif sedikit sehingga memudahkan dalam proses preparasi, dagingnya putih kemerahan sehingga menjadikan warna kerupuk menarik serta mudah dikuliti sehingga relatif mudah dibuat menjadi kerupuk yang baik (Susanto dan Amri, 2002). Kulit ikan tidak boleh terikut dalam pembuatan adonan kerupuk karena akan menimbulkan bintik-bintik yang menjadikan warna kurang menarik.

Tubuh ikan patin terdiri dari 49% bagian daging, sedangkan komposisi lainnya yaitu kulit, tulang, kepala, jeroan dan gelembung renang. Komposisi kimia ikan patin segar menurut Maghfiroh (2000) adalah air (82,2%), abu (0,74%), protein (14,53%), lemak (1,09%), dan karbohidrat (1,43%). Daging ikan patin memiliki kandungan kalori dan protein yang cukup tinggi, rasa dagingnya khas, enak, lezat dan gurih sehingga dapat menghasilkan kerupuk yang berprotein dengan rasa yang disukai konsumen berdasarkan penelitian pendahuluan.

Penambahan ikan patin pada pembuatan kerupuk pada penelitian ini diharapkan dapat menambahkan kandungan protein pada kerupuk. Menurut Purnomo *et al.* (1984), kandungan protein yang tinggi cenderung menurunkan daya kembang kerupuk. Hal ini disebabkan karena protein bersifat mengikat air yang berpengaruh terhadap penurunan tekanan uap saat penggorengan. Pada proses penggorengan kerupuk mentah yang kering mengalami pemanasan sehingga air yang terperangkap dalam struktur kerupuk mentah menguap dan menghasilkan gelembung-gelembung gas ke permukaan minyak seakan-akan minyak mendidih. Pada proses penggorengan inilah terjadi proses pengembangan kerupuk dimulai dengan bagian pinggir yang menyebabkan bagian tepi melengkung, proses pengembangan kemudian diikuti dengan bagian tengah, sehingga lengkungan berkurang dan pengembangan yang merata. Menurut Lavlinesia

(1995), bahan tambahan berprotein yang ditambahkan ke dalam adonan akan mengisi rongga matriks kerupuk mentah, sehingga menyebabkan penurunan daya kembang kerupuk pada saat proses penggorengan.

Penambahan ikan patin diberikan pada beberapa tingkat konsentrasi (15%, 20%, 25%, 30%, 35%, 40%). Penambahan ikan dilakukan diatas 10% karena berdasarkan penelitian pendahuluan, penambahan konsentrasi ikan kurang dari 10% menyebabkan rasa yang kurang disukai konsumen.

Berdasarkan penelitian pendahuluan penambahan konsentrasi ikan patin lebih dari 40% dalam pembuatan kerupuk ikan patin menyebabkan kerupuk yang kurang mengembang (daya kembang kecil), padat, dan memiliki rongga udara yang relatif lebih sedikit dan kecil. Oleh karena perbedaan konsentrasi penambahan ikan patin dapat mempengaruhi karakteristik kerupuk, maka perlu dilakukan penelitian mengenai penambahan konsentrasi ikan patin yang dapat menghasilkan kerupuk patin yang memiliki sifat fisikokimia dan organoleptik yang baik.

1.2. Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh penambahan konsentrasi ikan patin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk ikan patin yang dihasilkan?
- b. Berapa jumlah penambahan konsentrasi ikan patin yang paling tepat dalam pembuatan kerupuk ikan patin sehingga dapat dihasilkan kerupuk ikan patin yang diterima oleh konsumen dari segi organoleptik?

1.3. Tujuan Penelitian

- a. Memahami pengaruh penambahan konsentrasi ikan patin terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk ikan patin yang dihasilkan.
- b. Menentukan penambahan konsentrasi ikan patin yang paling tepat dalam pembuatan kerupuk ikan patin sehingga dapat dihasilkan kerupuk ikan patin yang diterima oleh konsumen dari segi organoleptik.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk menghasilkan cara pembuatan kerupuk ikan patin sebagai usaha untuk diversifikasi produk kerupuk berprotein.