

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kepulauan Riau memiliki wilayah pesisir yang luas dengan luas wilayah 251.810,71 Km² terdiri dari laut 241.215,3 Km² sebagai masyarakat pesisir mayoritas yang bekerja sebagai nelayan tangkap. Menurut Miranti dkk, 2019 Tamban adalah salah satu komoditas hasil perikanan tangkap yang berada di Kepulauan Riau. Pada tahun 2021, menurut data dari Dinas Pertanian, Pangan, dan Perikanan Kota Tanjungpinang, total hasil tangkapan perikanan di daerah tersebut mencapai 2.668,96 ton per tahun. Salah satu jenis ikan yang banyak ditangkap adalah ikan tamban, dengan jumlah sekitar 354,06 ton per tahun. Untuk memaksimalkan pemanfaatan ikan tamban, salah satu langkah yang dilakukan adalah mengolahnya menjadi bahan makanan bergizi. Ikan tamban sendiri mengandung protein cukup tinggi, yaitu sekitar 17,8 hingga 20% (Diastari, 2019).

Ikan tamban (*Sardinella sp.*) merupakan ikan pelagis yang terdapat di perairan indo-pasifik. Kondisi ikan yang kecil sehingga perlu dilakukan penanganan secara intensif agar kemunduran mutu ikan dapat dihambat (Syah, 2020). Ikan tamban juga merupakan salah satu jenis ikan yang banyak tertangkap di kawasan pesisir, ikan tamban memiliki harga ikan yang terjangkau dengan harga ikan lainnya, apalagi disaat ikan tamban panen massal maka ikan tamban dijual dengan harga yang sangat murah yaitu 4000/kg oleh sebab itu ikan tamban harus dilakukan pengelolaan lebih lanjut seperti di jadikan produk olahan, sehingga ikan tamban tidak terbuang sia-sia.

Mi kering adalah makanan olahan yang berasal dari Italia, dibuat dari tepung terigu yang merupakan hasil gilingan biji gandum durum yang dicampur telur bila dimasak dengan benar akan menghasilkan tekstur agak kenyal. Kata mi kering berasal bahasa Italia yaitu adonan. Mi kering memiliki banyak ukuran dan bentuk, jenis mi kering terbagi dua yaitu mi kering kering dan mi kering basah memiliki tingkat kesulitan yang sama.

Berdasarkan uraian diatas, pada penelitian ini ikan tamban sebagai olahan dalam pembuatan mi kering. Tujuan dari olahan ikan tamban terhadap mi kering yaitu agar mengetahui hasil pengujian dianalisis secara uji proksimat meliputi kadar

air, abu, lemak, protein dan karbohidrat, selanjutnya uji AKG untuk mengetahui nilai gizi mi kering pada saat pendambahan ikan tamban.

1.1. Rumusan Masalah

Bagaimana proses pengolahan Ikan Tamban (*Sardinella Sp.*) dalam Pembuatan Mi kering, apakah penambahan ikan tamban memiliki pengaruh terhadap kualitas dan kandungan mi kering.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan nilai gizi terbaik dari Ikan Tamban (*Sardinella Sp.*) dalam Pembuatan Mi kering.

1.3. Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat menambah nutrisi pada mi kering setelah di tambahkan ikan tamban. Selanjutnya pemanfaatan ikan tamban dalam pembuatan mi kering dapat meningkatkan nilai ekonomi dari ikan tamban (*Sardinella sp.*).

