

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia, adalah Negara kepulauan terbesar di dunia. Indonesia memiliki potensi perikanan yang luar biasa. Indonesia memiliki wilayah seluas 5,8 juta km² serta garis pantai sepanjang 81.000 km, diperkirakan memiliki sekitar 8.500 spesies ikan, di mana sekitar 7.000 di antaranya merupakan ikan laut (Azis, 2020). Provinsi Kepulauan Riau memiliki potensi sumber daya perikanan yang besar, namun potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal. Kekayaan alam yang dominan ialah hasil perikanan tangkap (Widiyarini dan Latuconsina S, 2022). Potensi perairan tawar dan laut menjadikan perikanan sebagai sektor strategis dalam memastikan ketersediaan, distribusi, dan konsumsi (Rahma *et al.*, 2024).

Ikan merupakan sumber pangan yang mudah dijangkau di Indonesia dan berperan penting dalam mendukung ketahanan pangan. Sumber daya ikan merupakan sumber daya alam yang dapat pulih (*renewable resources*) apabila dikelola dengan baik dapat memberikan hasil yang berkelanjutan untuk kesejahteraan masyarakat. Dari sisi gizi, ikan mengandung protein yang lebih mudah diserap tubuh dibandingkan daging sapi dan ayam yang disebabkan oleh struktur serat proteinnya yang lebih pendek (Kaimudin, 2020). Ikan mempunyai kandungan protein yang tinggi sekitar 20-30%, jika dibandingkan dengan telur ayam sebagai sumber protein hewani dengan kandungan protein sekitar 12,8% dan lemak 11,8% (Wulandari dan Arief, 2022). Potensi gizi ikan tersebut perlu dioptimalkan dengan melakukan pengolahan yang tepat agar dapat memberikan nilai tambah dan meningkatkan pemanfaatannya sebagai bahan pangan.

Pengolahan ikan diperlukan untuk mengoptimalkan potensi gizi dan meningkatkan nilai tambah ikan sebagai bahan pangan. Salah satu bentuk pengolahan ikan yang dapat diterapkan adalah pengolahan ikan menjadi tepung ikan. Salah satu potensi tepung ikan ialah sebagai bahan tambah dalam pembuatan produk pangan. Pemanfaatan tepung ikan sebagai bahan tambah pada produk pangan merupakan salah satu bentuk pengembangan produk olahan perikanan. Salah satu jenis ikan yang dapat dimanfaatkan dalam bentuk tepung ikan adalah ikan Todak (*Tylosurus crocodilus*) yang belum banyak digunakan (Tahar *et al.*, 2017). Ikan Todak (*Tylosurus crocodilus*) mempunyai nilai ekonomis dan lebih

terjangkau, namun pemanfaatannya sebagai produk olahan masih terbatas dan umumnya dikonsumsi dalam bentuk segar. Hal ini menunjukkan perlunya pengembangan produk olahan dari tepung ikan todak untuk meningkatkan nilai tambah serta pemanfaatannya sebagai bahan pangan bergizi.

Upaya diversifikasi produk olahan berbasis tepung serta peningkatan nilai tambah ikan dapat dilakukan melalui pengembangan pada produk *bakery*, khususnya kulit *pie*. Kulit *pie* merupakan bagian utama dari produk *pie* yang berperan penting dalam menentukan bentuk, tekstur, dan penerimaan konsumen. *Pie* termasuk salah satu jenis produk *pastry* yang terdiri atas adonan kulit dan topping, biasanya berupa lembaran, bulat, mangkuk, bunga teratai dan sebagainya (Gislen, 2012). Produk olahan berbasis tepung seperti *pie* merupakan jenis makanan yang banyak digemari masyarakat, sehingga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai pangan bernilai gizi tinggi.

Penambahan tepung ikan pada produk pangan berpotensi mempengaruhi karakteristik mutu dan sensori pada produk akhir. Perubahan formulasi tersebut dapat berdampak pada warna, tekstur, aroma, dan rasa pada kulit *pie*. Kandungan nutrisi pada daging ikan todak dapat dimanfaatkan sebagai nilai tambah (*added value*). Untuk mendukung pemanfaatan tersebut, diperlukan informasi tentang kandungan gizi pada tepung ikan todak. Oleh karena itu, pengembangan ini dilakukan untuk mengetahui karakteristik kimia tepung ikan todak serta pengaruh penambahan tepung ikan todak terhadap karakteristik mutu serta sensori kulit *pie*.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik kimia tepung ikan todak, seperti kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat?
2. Bagaimana pengaruh penambahan tepung ikan todak terhadap karakteristik mutu dan sensori kulit *pie*?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui karakteristik mutu dari tepung ikan todak, meliputi kadar air, protein, lemak, abu dan karbohidrat.
2. Mengetahui pengaruh penambahan tepung ikan todak terhadap karakteristik mutu dan sensori kulit *pie*.
3. Menentukan formulasi terbaik kulit *pie* dengan penambahan tepung ikan todak.

1.3 Manfaat

Manfaat penelitian ini sebagai inovasi pengembangan produk pangan berbasis ikan, mengetahui mutu tepung ikan Todak. Memberikan informasi mengenai karakteristik mutu dari tepung ikan todak. Mengetahui formulasi yang terbaik, serta mendukung pemanfaatan sumber daya perikanan secara optimal.

1.4 Hipotesis

H_0 : Penambahan tepung ikan todak (*Tylosurus crocodilus*) tidak berpengaruh nyata terhadap kulit *pie*

H_1 : Penambahan tepung ikan todak (*Tylosurus crocodilus*) berpengaruh nyata terhadap kulit *pie*

