

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Sumber daya perikanan merupakan salah satu sumber daya yang penting bagi manusia, karena bernilai ekonomis juga memiliki nilai gizi yang tinggi dan sangat dibutuhkan untuk pertumbuhan, kesehatan. Sektor perikanan dan kelautan dikepulauan riau memberi peran penting pada penghasilan wilayah dan menghasilkan lapangan pekerjaan bagi masyarakat (DKP, 2025). Rekapitulasi data ikan 2023 di kota tanjung pinang menghasilkan 14.049 ton ikan parang parang, Berdasarkan data ini perlu adanya pengolahan lebih lanjut (KKP, 2023).

Sifat produk perikanan yang mudah rusak/membusuk atau biasa pula disebut *Perishable Foods* merupakan masalah yang memerlukan penanganan dan pengolahan yang baik. Untuk mencegah proses pembusukan agar produk yang melimpah itu dapat dimanfaatkan, maka perlu dikembangkan berbagai cara penanganan dan pengawetan yang tepat salah satunya yaitu pengolahan menjadi tepung ikan. Aloyce *et al.* (2015) mengatakan Tepung ikan adalah hasil olahan kering yang didapat melalui proses penghilangan beberapa atau seluruh kandungan lemak dari ikan atau limbah ikan. Pembuatan tepung ikan parang ini tidak hanya menjadi alternatif yang baik dalam mengolah ikan parang dan menghasilkan makanan tambahan (*Food Supplement*), tetapi juga berperan dalam membantu meningkatkan kesejahteraan para petani dan nelayan.

Salah satu pemanfaatan ikan parang parang yaitu berbentuk tepung ikan yang memiliki nilai gizi baik. Fitri dan Purwani (2017) menyatakan Salah satu teknik pengolahan menjadi tepung ikan dengan cara mengolah menjadi produk kering. Tepung ikan dijadikan sumber protein utama yang banyak diproduksi secara komersial (Luthada-Raswiswi *et al.*, 2021). Tepung ikan adalah produk hasil pengawetan yang diperoleh melalui proses pengeringan dan penggilingan ikan, tanpa campuran bahan tambahan selama pengolahannya (Assadad *et al.*, 2015). Tepung ikan tergolong dalam salah satu yang diaplikasikan dalam pemenuhan gizi. Keuntungan produk tepung ikan parang parang mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi mencakup protein mencapai 68,95% dan banyak mengandung mineral penting bagi tubuh yaitu: Kalsium (6174 mg/kg), fosfor (98 mg/kg), iodium (116,8 mg/kg), magnesium (87,65), mineral seng (116,7 mg/kg), dan besi (12,93

mg/kg) (Sumarto *et al.*, 2024). Tepung ikan yang dibuat menggunakan limbah ikan yang diperoleh di tempat pelelangan memiliki kandungan nutrisi berupa kadar air 15,04%, protein 53,62%, abu 18,73%, lemak 9,54%, dan kalsium 2,46% (Sihite, 2017). Kualitas tepung ikan sangat dipengaruhi oleh bahan baku serta proses pengolahannya, karena pemanasan yang terlalu tinggi dapat menyebabkan warna menjadi cokelat dan merusak kandungan protein maupun asam amino, sehingga mutu produk menurun (Assadad *et al.*, 2015). Menurut Calin-Sanchez *et al.* (2020), proses pengeringan bahan pangan memiliki beberapa keuntungan, antara lain: memperkecil volume sehingga dapat menghemat ruang pengangkutan dan pengepakan, mengurangi berat sehingga dapat mempermudah dan mengurangi biaya transportasi, meningkatkan umur simpan produk dan memiliki kadar protein lebih tinggi. Tujuan dari proses pengeringan adalah mengurangi kadar air dan menurunkan aktivitas air (*aw*) (Syafii-Fajriana, 2022). Bahan pangan yang memiliki nilai *aw* rendah dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas enzim sehingga bahan pangan yang dikeringkan dapat mempunyai umur simpan yang lama (Guine, 2018).

Pada penelitian Ananda *et al.* (2022) menunjukkan hasil terbaik tepung ikan lemuru dengan perebusan menggunakan suhu 60°C masing-masing perlakuan selama 9 jam dengan uji kadar air (5,24%) kadar protein (49,41%) dan kadar lemak (7%). Dari hasil uji tersebut dapat dilihat bahwa hasil uji parameter masih jauh dengan standar mutu I SNI 7994:2014, Dengan demikian perlu dilakukan karakterisasi mutu tepung ikan dari ikan parang-parang.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini sebagai berikut:

1. Apakah pemanfaatan ikan parang-parang menjadi tepung ikan yang memiliki nilai mutu baik pada perlakuan pengukusan tanpa pengukusan.
2. Apakah proses pengeringan tepung ikan dari ikan parang-parang menggunakan oven bersuhu 90°C 12 jam bisa memiliki mutu yang baik.
3. Bagaimana pengaruh nilai sensori pada tepung ikan parang-parang yang dihasilkan dari proses pengukusan tanpa pengukusan.

1.3. Tujuan

Tujuan pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Menentukan mutu tepung ikan parang-parang berdasarkan perlakuan pengukusan dan tanpa pengukusan.
2. Menganalisis nilai gizi pada tepung ikan parang.
3. Menganalisis nilai sensori pada tepung ikan melalui uji hedonik.

1.4. Manfaat

Manfaat pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Menginformasikan cara pemanfaatan ikan parang menjadi tepung ikan yang bermutu baik dan bernilai tambah.
2. Produk tepung ikan dapat dikembangkan menjadi produk UMKM.
3. Meningkatkan ekonomi masyarakat nelayan dengan produk tepung ikan.

