

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia memiliki luas wilayah yang terdiri dari berbagai pulau dengan masing-masing kelimpahan hasil lautnya (Ananda *et al.*, 2022). Ikan merupakan salah satu hasil sumber daya alam di Indonesia yang memiliki peran penting sebagai sumber pangan (Rahma *et al.*, 2024). Di Provinsi Kepulauan Riau, Kabupaten Bintan, Jembatan Sei Enam merupakan wilayah produksi hasil tangkapan tertinggi ikan pelagis seperti ikan tamban (*Sardinella lemuru*) dan ikan selar ekor kuning (*Selaroides leptolepis*) (Meriyan *et al.*, 2023). Berdasarkan data KKP Produksi Perikanan Tangkap tahun 2024 mencatat tangkapan untuk sumber daya alam ikan tamban pada daerah Bintan berkisar 2,88 ton sedangkan, ikan selar ekor kuning sebesar 639,75 ton. Tingginya hasil dan potensi perikanan ini mampu berperan dalam memenuhi gizi masyarakat (Lutfi, 2018).

Ikan tamban (*S. lemuru*) dan ikan selar ekor kuning (*S. leptolepis*) merupakan salah satu jenis ikan pelagis yang ketersediannya melimpah dan bernilai ekonomis. Ikan tamban juga mengandung omega-3 (Hendiari *et al.*, 2020). Ikan tamban mengandung tinggi protein sebesar 20%, kadar air 76%, dan lemak yang rendah (TKPI, 2017). Ikan selar ekor kuning atau dengan nama lokal ikan oci (*Selaroides leptolepis*) mengandung protein tinggi sebesar 18,8 g per 100 g (Permana *et al.*, 2023). Kandungan protein merupakan nutrisi penting untuk memenuhi kebutuhan energi dan menjaga sistem kekebalan tubuh (Rofidah *et al.*, 2024). Namun, tingginya kandungan gizi dalam tubuh ikan menyebabkan produk perikanan bersifat *perishable food* atau mudah rusak (Supenah, 2019). Kerusakan ini dipicu oleh aktivitas fisik, enzimatis, dan mikrobiologi sehingga sejak proses penangkapan dan pasca panen perlu ditangani dengan baik (Rahmawati *et al.*, 2024). Oleh karena itu, diperlukan inovasi pengolahan seperti pembuatan tepung ikan untuk memperpanjang umur simpan, meningkatkan gizi produk pangan lain, serta mengoptimalkan pemanfaatan hasil perikanan.

Lazimnya pembuatan tepung ikan dapat memanfaatkan seluruh tubuh ikan (kecuali jeroan, sisik, dan insang) maupun limbah tulang dan kepala (Ambarwati *et al.*, 2025). Tepung ikan memiliki kandungan gizi yang meliputi protein 50-60%,

lemak 5-10%, kadar abu 12-35%, kadar air 6-10% (Tejpal *et al.*, 2021), serta bebas dari kontaminasi jamur, mikroorganisme patogen, dan serangga (Agustin, 2018)

Tepung ikan diproduksi dengan mengurangi kadar air dan lemak melalui proses pengeringan. Pengeringan menggunakan oven lebih unggul dibandingkan metode konvensional (matahari) karena suhu dan waktunya dapat dikontrol untuk menjaga mutu fisikokimia tepung ikan (Citra *et al.*, 2021). Hal ini sesuai dengan penelitian Syafii dan Fajriana (2022), di mana penggunaan suhu 60°C selama 24 jam menghasilkan mutu dan kandungan fisikokimia terbaik tepung ikan penja. Pada penelitian Ananda *et al.*, (2022) pengeringan dengan suhu 50-60°C selama 9 jam memicu kadar lemak yang tinggi dengan kadar protein yang rendah. Namun demikian, studi terdahulu masih terbatas pada satu spesies serta belum mengkaji secara komparatif gugus fungsi (FTIR), kelarutan, dan serat pangan. Sementara itu, ikan tamban (*S. lemuru*) dan ikan selar ekor kuning (*S. leptolepis*) memiliki kelimpahan tinggi yang belum terlihat secara mendalam dalam pemanfaatan pembuatan tepung ikan berstandar SNI 2715:2013. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk membandingkan karakteristik kedua jenis ikan lokal guna menentukan bahan baku tepung ikan terbaik yang memenuhi standar mutu SNI 2715:2013 dan berdasarkan karakteristik fisikokimianya.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik fisikokimia tepung ikan tamban (*Sardinella lemuru*) dan ikan selar ekor kuning (*Selaroides leptolepis*) yang dihasilkan?
2. Apa jenis ikan yang memiliki karakteristik fisikokimia tepung ikan yang paling baik?

1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini, sebagai berikut:

1. Untuk menentukan karakteristik fisikokimia tepung ikan tamban (*Sardinella lemuru*) dan ikan selar ekor kuning (*Selaroides leptolepis*) yang dihasilkan.
2. Untuk menentukan jenis ikan terbaik sebagai bahan baku tepung ikan berdasarkan karakteristik fisikokimia.

1.4. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini untuk menghasilkan tepung ikan dengan karakteristik fisikokimia yang baik dari dua jenis ikan yaitu ikan tamban (*Sardinella lemuru*) dan ikan selar ekor kuning (*Selaroides leptolepis*) yang dapat diaplikasikan sebagai bahan tambahan pangan untuk meningkatkan nilai gizi suatu produk serta mengoptimalkan pemanfaatan hasil perikanan.

