

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Potensi dan sumberdaya ikan dilaut Natuna sangat besar menurut Studi Identifikasi Sumberdaya Kelautan dan Perikanan Provinsi Kepulauan Riau Tahun 2011. Pada tahun tersebut tangkapan ikan sebesar 504.212.85 ton atau sekitar 50% dari potensi WPP 711 yang mana pada jumlah ini mencapai 1.059.000 ton pertahun. Adapun jumlah tangkapan yang diperbolehkan pada setiap tahunnya hanya sekitar 80% per tahun atau sekitar 403.370 ton. Natuna memiliki wilayah laut yang begitu luas sehingga hasil tangkapan ikan pada setiap tahunnya akan terus meningkat. Dengan potensi tangkapan ikan yang sangat besar ini, tentu adanya kategori dalam potensi ikan tangkap di Natuna. Adapun kategori potensi ikan tangkap di Natuna meliputi ikan pelagis ikan demersal, karena Natuna memiliki luas laut yang mencapai 99,24% dari luas wilayahnya (Ditjen Pengelola Ruang Laut, 2015).

Kabupaten Natuna dengan potensi laut yang luas tentu memiliki zona penangkapan yang diperbolehkan dan tidak diperbolehkan. Adapun lokasi penangkapan umumnya berada diluar lokasi 4 mill laut yang berada diwilayah Natuna. Adapun potensi penangkapan ikan pelagis setiap tahunnya mencapai 327.976 ton/tahun atau dengan jumlah tangkapan yang diperbolehkan sekitar 262.380.8 ton/tahun atau sekitar 80% dari potensi lestari yang diperbolehkan. Sedangkan untuk ikan demersal pada setiap tahunnya bisa mencapai 157.7ton/tahun dan habitat dari ikan demersal ini berada dibagian dasar perairan. Terdapat beberapa potensi komoditi laut di Natuna yang dapat dikembangkan di antara lain seperti jenis ikan kerapu, kepiting, cumi-cumi, sotong dan masih banyak lagi jenis komoditi lainnya. Akan tetapi ikan pelagis merupakan ikan yang paling banyak diminati karena, ikan pelagis yaitu ikan yang habitat hidupnya berada dipermukaan laut dan merupakan salah satu komoditi perikanan yang memiliki nilai ekonomi yang relatif tinggi, seperti ikan cakalang, ikan tuna dan ikan tongkol (Ditjen Pengelola Ruang Laut,2015).

Melimpahnya potensi laut di Natuna sehingga menjadikan ikan tongkol salah satu komoditi perikanan yang paling dikonsumsi oleh masyarakat. Ikan tongkol

memiliki kandungan protein yang baik serta asam lemak omega-3 yang cukup untuk dikonsumsi oleh tubuh (Sanger, 2010). Pada umumnya ikan tongkol sering dijadikan sebagai bahan baku pengolahan nugget, bakso, kerupuk dan olahan produk perikanan lainnya. Sedangkan untuk di Natuna sendiri, masyarakat biasanya banyak memiliki olahan makanan yang berbahan dasar dari ikan tongkol seperti kerupuk, kernas dan *tabel mando*. *Tabel mando* merupakan salah satu bahan makanan yang berbahan baku ikan tongkol asap yang dicampur dengan tepung sagu, berbeda dengan kernas dan kerupuk mungkin sudah dikenal.

Tabel mando merupakan makanan bergizi yang sudah ada pada zaman penjajahan Jepang yang dijadikan sebagai pengganti makanan pokok. *Tabel mando* biasanya juga disajikan pada saat acara - acara seperti gawai (kenduri), pernikahan dan acara lainnya. Secara umum cara pembuatannya yaitu ikan tongkol asap di ambil dagingnya kemudian dihaluskan dicampur dengan tepung sagu dan kelapa, *tabel mando* ini dibuat seperti pizza, kemudian di panggang atau dibakar diatas kuah dengan bumbu rempah-rempah. *Tabel mando* bisa dijadikan sebagai makanan sehari-hari karena memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dengan kadar protein 10,9%, lemak 13%, dan karbohidrat 18,9% sehingga dapat dijadikan sebagai makanan pengganti seperti nasi (Zulhijrah *et al.*, 2020).

Selama ini masyarakat Natuna beranggapan bahwa *tabel mando* merupakan makanan ringan ataupun cemilan karena memiliki kandungan pati yang berasal dari tepung sagu dengan kandungan karbohidrat. Tepung sagu dapat disebutkan sebagai pangan fungsional sebagai pengganti beras karena memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi yaitu sekitar 84,7% dan serat pangan sebesar 3,69% sampai 5,96% yang cukup besar sebagai indeks glikemik rendah yang mengandung karbohidrat dan pati resisten (Alfons *et al.*, 2011). Tetapi mutu dari *tabel mando* hingga saat ini belum diketahui secara pasti, karena belum ada penelitian yang menunjang karakteristik mutu *tabel mando*.

Berdasarkan informasi yang didapatkan dari masyarakat setempat *tabel mando* biasanya diolah menggunakan ikan tongkol asap, sehingga munculah sebuah pemikiran untuk menguji karakteristik dari *tabel mando*. Oleh karena itu perlu adanya penelitian untuk mengetahui kandungan gizi dari *tabel mando*, sehingga dapat memberikan informasi kepada masyarakat bahwa *tabel mando*

memiliki kandungan gizi yang tinggi. Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui karakteristik fisika dan kimia *tabel mando* ikan tongkol dari pengolahan bahan baku yang berbeda yang terdiri dari empat perlakuan dengan penambahan ikan tongkol asap, ikan goreng, ikan rebus dan ikan kukus.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini yaitu belum adanya literatur pembuatan *tabel mando* dari ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Selain itu, masyarakat beranggapan bahwa *tabel mando* memiliki kandungan gizi yang tinggi dan sampai sekarang belum ada penelitian terkait kandungan gizi *tabel mando*.

1.3. Tujuan

Adapun tujuan penelitian untuk mengetahui karakteristik fisika dan kimia *tabel mando* ikan tongkol dari pengolahan bahan baku yang berbeda.

1.4. Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini dapat memberikan informasi kepada penulis dan masyarakat tentang karakteristik *tabel mando* dan kandungan gizi dari *tabel mando* dengan perlakuan yang berbeda.