

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pola makan masyarakat saat ini cenderung kurang bergizi dan kurang bervariasi dalam hal makanan dan keseimbangan gizi. Perlunya memperluas kesadaran dan mengembangkan pola pemanfaatan pangan yang beragam, bergizi, seimbang, aman untuk kehidupan masyarakat yang sehat, aktif dan bermanfaat (Azizah *et al.*, 2021). Berkembangnya jajanan di Indonesia karena masyarakat khususnya anak-anak hingga orang dewasa menjadikan *snack* sebagai bagian dari gaya hidup mereka. Oleh sebab itu, *snack* bermanfaat sebagai cemilan sekaligus makanan bagi tubuh (Purwaningsih *et al.*, 2012). Pada umumnya jajanan sebagai makanan ringan banyak disukai oleh semua kalangan, mulai dari anak-anak, remaja hingga orang dewasa karena mudah ditemukan dan praktis. Jajanan kekinian hadir dalam berbagai bentuk, rasa dan *packaging*. Makanan ringan memiliki kandungan karbohidrat 80/100 g dan protein 11/100 g (Azizah *et al.*, 2021). Oleh karena itu perlunya diversifikasi untuk mengubah produk.

Diversifikasi hasil perikanan adalah upaya untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas hasil perikanan yang dikonsumsi serta harga jualnya dengan melakukan penganekaragaman jenis hasil perikanan yang diproduksi dengan menggunakan bahan alami yang dimanfaatkan atau telah digunakan dengan memperhatikan gizi dan mutu keamanan pangan. Salah satu tujuan dari diversifikasi yaitu agar memiliki pilihan dan menu baru, sehingga kebosanan pasar dapat diatasi, dan untuk memenuhi selera pembeli yang semakin (Yusuf *et al.*, 2018). *Fish chips* merupakan salah satu produk perikanan yang berpotensi untuk dilakukan diversifikasi. *Fish chips* adalah sejenis makanan yang berbentuk segitiga. Produk *fish chips* diolah dengan memanfaatkan bahan baku ikan, termasuk ikan amoy (*Lutjanus vitta*) yang bernilai ekonomis. Ikan amoy (*Lutjanus vitta*) biasanya diolah masyarakat secara tradisional menjadi produk ikan asin. Ikan *lutjanus* rata-rata mengandung air 79,31%, abu 1,92%, protein 16,30%, lemak 0,05% dan karbohidrat 0,23% (Vatria *et al.*, 2015). Berdasarkan informasi yang didapatkan dari salah satu peneliti bernama Nadyah dengan produk *fish stick* yang diolah dengan menggunakan ikan ekor kuning (*Caesio cuning*), sehingga muncullah ide untuk menguji karakteristik

dari *fish chips* yang diolah menggunakan ikan amoy (*Lutjanus vitta*). Oleh sebab itu, penelitian ini perlu dilakukan agar mengetahui nilai gizi dari *fish chips*, guna memberikan data kepada masyarakat bahwa keripik ikan memiliki kandungan yang menyehatkan.

1.2. Rumusan Masalah

Beberapa permasalahan dapat dirumuskan dari uraian latar belakang yaitu bagaimana pemanfaatan ikan amoy (*Lutjanus vitta*) pada pembuatan *fish chips*, bagaimana menentukan formulasi terbaik dari *fish chips* berdasarkan uji hedonik dan bagaimana karakteristik produk *fish chips* ikan amoy (*Lutjanus vitta*) yang dihasilkan.

1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan formulasi terbaik dari *fish chips* berdasarkan uji hedonik dan mengetahui kandungan proksimat pada produk *fish chips* dari ikan amoy (*Lutjanus vitta*).

1.4. Manfaat

Penelitian ini dapat memberikan informasi baru kepada pembaca dan masyarakat mengenai diversifikasi produk ikan amoy (*Lutjanus vitta*) dan meningkatkan nilai tambah ikan amoy (*Lutjanus vitta*) dalam pembuatan *fish chips* sehingga dapat meningkatkan nilai gizi produk pada masyarakat.