

# BAB I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Provinsi Kepulauan Riau (Kepri) adalah provinsi kepulauan dengan luas lautan mencakup 96% (252.601 km<sup>2</sup>) dari total wilayahnya dan merupakan salah satu provinsi dengan letak geografis yang strategis pada lokasi perikanan dengan kondisi alam yang sangat alami sehingga Kepri memiliki potensi kelautan dan perikanan yang dapat diandalkan, pemanfaatannya hingga kini didominasi oleh perikanan tangkap dilaut tetapi ikan hasil tangkapan bervariasi serta tidak stabilnya jumlah produksi perikanan tangkap di setiap wilayah (Badan Pusat Statistik, 2023).

Provinsi Kepulauan Riau sangat memungkinkan mengembangkan industri dibidang perikanan dan kelautan dilihat dari produksi ikan yang sangat menunjang untuk melakukannya usaha pengolahan ikan. Sebagai daerah perairan Provinsi Kepri memiliki potensi yang besar dibidang perikanan yang penyebarannya hampir diseluruh kota dan kabupaten (Kementerian kelautan dan perikanan, 2023).

Perairan laut yang luas di Kepulauan Riau khususnya di Kota Tanjungpinang mengandung berbagai jenis ikan sebagai sumber pangan yang melimpah salah satunya ikan pelagis. Jenis ikan pelagis merupakan sumber daya alam yang sangat potensial untuk dimanfaatkan dan dikembangkan. Salah satunya ikan yang dapat dimanfaatkan yaitu ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*). Hasil samping perikanan seperti tulang ikan sangat berpotensi untuk dikembangkan sebagai salah satu bahan alternatif untuk berbagai jenis olahan pangan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup besar, dan bermanfaat bagi metabolisme tubuh (Murniyati *et. al* 2014). pemanfaatan tulang ikan dalam produk pangan sudah cukup banyak dengan memanfaatkan tulang ikan cakalang yang dijadikan makanan ringan seperti camilan kue kering menurut (Daeng 2019). Selain dari tulang ikan, sumber kalsium juga dapat ditemukan dalam berbagai jenis makanan seperti susu, keju, kacang-kacangan dan sayuran (Rahmawati, 2012) akan tetapi, jika dilihat dari segi nilai ekonomisnya bahan pangan tersebut cukup mahal. Kandungan kalsium yang terdapat dalam bahan pangan berfungsi sebagai proses untuk pertumbuhan tulang dan gigi, serta menjaga kepadatan tulang dalam tubuh manusia. Pentingnya dalam mengetahui asupan kalsium dalam tubuh mengingat kebiasaan konsumsi bahan pangan yang mengandung kalsium di masyarakat masih sangat rendah (Suad,

2019). Sebagian besar produksi ikan dimanfaatkan untuk berbagai kebutuhan, sehingga setiap tahunnya terdapat limbah dari pemanfaatan yang tidak terpakai mulai dari kepala, jeroan, tulang, sirip, sisiknya. Kandungan kalsium yang terdapat pada tulang ikan merupakan salah satu limbah yang dalam pemanfaatannya belum banyak dilakukan. Fortifikasi pangan merupakan suatu strategi yang digunakan sebagai salah satu langkah untuk meningkatkan status zat gizi seperti vitamin dan mineral pada produk pangan (Siagian, 2003). Jenis produk pangan yang dikenal dan di gemari oleh masyarakat adalah biskuit, yang mempunyai harga cukup ekonomis. Aplikasi pemanfaatan tepung tulang ikan tenggiri telah dilakukan sebelumnya oleh (Putri dan Nugroho, 2019) dalam pembuatan biskuit dan opak singkong.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan dari latar belakang di atas, maka hal yang menjadi pokok masalah adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara pemanfaatan terhadap limbah tulang ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) yang baik, sehingga menjadi nilai tambah pada produk pangan yang akan difortifikasi?
2. Apakah penambahan tepung tulang ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) terhadap produk pangan *fish stick* dapat meningkatkan nilai gizinya?

### **1.3. Tujuan**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan tepung tulang ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) yang akan difortifikasi menjadi stik.
2. Untuk mengetahui kandungan kalsium dan kandungan proksimat (kadar air, abu, protein, dan lemak) pada pembuatan stik dengan penambahan tepung tulang ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*).

### **1.4. Manfaat**

Adapun manfaat dari penelitian ini untuk mengetahui dan menambah informasi mengenai proses pembuatan tepung tulang ikan tenggiri dan proses pembuatan stik tepung tulang ikan tenggiri. Selain itu juga menambah wawasan terhadap pemanfaatan limbah hasil samping perikanan.