

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) merupakan salah satu jenis ikan pelagis kecil di Indonesia, terutama yang terdapat di Selat Bali yang relatif sempit. Ikan lemuru biasanya dijadikan bahan baku pembuatan ikan pindang, ikan kaleng, dan tepung ikan oleh beberapa industri perikanan (Wujdi, 2013). Hal ini dikarenakan harga ikan lemuru yang relatif lebih murah tetapi memiliki kandungan protein yang cukup tinggi (Wikanta, 2011). Lemuru (*Sardinella lemuru*) adalah salah satu ikan yang memiliki kandungan gizi tinggi. Menurut Hendrasaputra (2008), jumlah protein per 100 gram ikan lemuru mengandung sebesar 20 gram. Kandungan protein yang cukup tinggi pada ikan lemuru dapat dijadikan sebagai sumber protein guna mengatasi masalah yaitu kurangnya ketersediaan protein.

Ikan lemuru juga memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi (1-24%). Kandungan lemak yang cukup tinggi dapat menjadikan ikan mudah mengalami kerusakan dan pembusukan, baik karena aktivitas mikrobiologis maupun autolisis pada saat pasca mortem. Untuk mengatasi hal tersebut maka perlu dilakukan adanya diversifikasi dan pengoptimalisasian pengolahan ikan lemuru menjadi produk bernilai tinggi dan tahan lama. Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai mutu ikan lemuru adalah diolah menjadi makanan ringan seperti stik.

Stik adalah makanan dari jenis kue yang berbentuk pipih, panjang menyerupai tongkat dan bertekstur renyah serta mempunyai rasa yang gurih yang dimasak dengan cara digoreng. Menurut Pratiwi (2013), stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering yang sering dikonsumsi pada saat santai atau di sela-sela makan besar. Stik sering dikonsumsi masyarakat sebagai cemilan sehari-hari dalam menemani waktu luang dan ketika rasa lapar yang tiba-tiba sebelum makanan utama. Saat ini stik sudah banyak dimodifikasi terutama dengan bahan pengganti bahan baku. Bahan-bahan pembuatan stik yaitu tepung terigu, tepung tapioka, telur, margarin, bawang putih bubuk, garam, merica, dan daun seledri. Modifikasi stik bertujuan untuk meningkatkan kandungan gizi yang lebih

baik dibanding stik yang sudah beredar dimasyarakat. Untuk meningkatkan nilai kandungan gizi dan mengetahui daya terima panelis pada stik tepung ikan lemuru maka dapat dilakukan pengolahan stik dengan substitusi tepung ikan lemuru.

Pengujian organoleptik berperan penting dalam pengembangan produk dengan meminimalkan resiko dalam pengambilan keputusan tentang penerimaan konsumen terhadap produk baru. Panelis dapat mengidentifikasi sifat-sifat sensori seperti warna, aroma, rasa, dan tekstur yang akan membantu untuk mendeskripsikan stik substitusi tepung ikan lemuru.

Berdasarkan uraian latar belakang peneliti tertarik untuk melakukan penelitian analisis sensoris stik dengan substitusi tepung ikan lemuru sebagai sumber protein. Diharapkan dengan adanya penelitian ini dihasilkan suatu formulasi makanan ringan berupa stik yang kaya protein.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh tepung ikan lemuru terhadap karakteristik sensoris stik?
2. Berapa konsentrasi tepung ikan lemuru yang paling disukai panelis dalam pembuatan stik?
3. Bagaimana pengaruh peningkatan jumlah protein stik substitusi tepung ikan lemuru?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui pengaruh tepung ikan lemuru terhadap karakteristik sensoris stik.
2. Untuk mengetahui konsentrasi tepung ikan lemuru yang paling disukai panelis dalam pembuatan stik.
3. Untuk mengetahui pengaruh peningkatan jumlah protein stik substitusi tepung ikan lemuru.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Memberikan informasi umum mengenai tahapan proses tahapan pembuatan stik.
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh stik substitusi tepung ikan lemuru.
3. Memberikan informasi mengenai peningkatan jumlah protein stik tepung ikan lemuru.