

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan komoditas yang sangat melimpah di Indonesia. Hasil perikanan mempunyai peranan penting dan strategis dalam membangun perekonomian nasional terutama dalam meningkatkan perolehan devisa Negara (Kepmen, 2013). Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat pada tahun 2013-2015 terjadi surplus dalam perdagangan sektor perikanan. Salah satu hasil perikanan di Indonesia adalah ikan kunir dan ikan Swangi. Ikan Swangi dan ikan kunir merupakan salah satu jenis ikan demersal yang cukup banyak dikonsumsi karena harganya yang ekonomis. Kandungan protein yang cukup tinggi dan kandungan lemak rendah pada ikan kunir dan Swangi dapat diolah menjadi surimi.

Surimi merupakan konsentrat dari protein *myofibrillar* yang diperoleh dari daging ikan. Sifat-sifat utamanya adalah membentuk gel yang elastis dan kuat melalui perlakuan panas. Selain itu, disamping sebagai bahan gel, sifat-sifat protein surimi yang baik yaitu sebagai bahan pengikat, dan bahan pengemulsi. Oleh karena itu, surimi terutama digunakan sebagai *ingredient structural* dalam formulasi *seafood* analog (Suzuki, 1981 dalam Aminudin, 2013).

Surimi memiliki keunggulan dapat diolah menjadi berbagai macam produk lanjutan seperti bakso ikan, kamaboko, sosis, chikuwa, dan tempura (Zhou *et al.*, 2005). Atribut mutu yang penting dari produk surimi adalah teksturnya yang elastis yang ditinjau dari kekuatan gel surimi. Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi sifat elastis surimi diantaranya adalah jenis ikan dan bahan tambahan yang digunakan dalam proses pembuatan. Kandungan gizi pada setiap ikan akan berbeda-beda tergantung pada faktor internal dan eksternal. Faktor internal berupa jenis atau spesies ikan, jenis kelamin, umur dan fase reproduksi pada ikan. Faktor eksternal berupa faktor yang ada pada lingkungan hidup ikan berupa habitat, ketersediaan pakan dan kualitas perairan tempat ikan hidup. Habitat ikan berpengaruh terhadap kandungan kimia di dalam

dagingnya seperti proksimat, asam amino dan asam lemak (Aziz *et al*, 2013 dalam Ziraa'ah, 2018).

Berdasarkan faktor yang dapat mempengaruhi sifat elastis surimi adalah jenis ikan. Maka dari itu penulis ingin mempelajari lebih lanjut tentang pengaruh perbedaan jenis ikan terhadap karakteristik gel surimi. Hal ini menjadi pertimbangan penulis memilih tempat penelitian di PT Indo Lautan Makmur Sidarjo, Jawa Timur.

PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur atau yang biasa disebut PT ILM merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang hasil pengolahan perikanan. PT ILM mengolah berbagai jenis *value added product* seperti bakso ikan, tempura, scallop, tofu, stick ikan dan masih banyak lagi. Selain itu perusahaan ini memproduksi surimi untuk kebutuhan produksi dan keperluan ekspor. Ikan Swangi dan ikankuniran merupakan jenis ikan yang paling sering digunakan untuk bahan baku pembuatan surimi di PT ILM.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Perumusan masalah dilakukan dengan cara menguraikan kompleksitas permasalahan yang muncul dalam upaya mengetahui kualitas susu murni.

1. Bagaimana pengaruh perbedaan jenis ikan terhadap karakteristik fisik surimi?
2. Bagaimana pengaruh perbedaan jenis ikan terhadap karakteristik kimia surimi?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah:

1. Membandingkan hasil analisis karakteristik fisik dan kimia dari perbedaan jenis ikan.
2. Mengetahui faktor yang mempengaruhi karakteristik gel surimi terhadap jenis ikan.

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat dilakukan penelitian ini adalah:

1. Secara internal di PT. Indo Lautan Makmur, mengetahui kualitas penghasil gel terbaik.
2. Hasil pelaksanaan penelitian ini dapat menjadi bahan masukan maupun pertimbangan bagi perusahaan di masa yang akan datang berdasarkan hasil pengkajian dan analisis yang dilakukan.
3. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai tambahan informasi, wawasan, dan pengetahuan bagi penulis

