

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia termasuk salah satu negara yang sebagian wilayahnya terdiri dari beberapa pulau, sehingga dapat dipastikan memiliki hasil laut yang sangat melimpah. Dengan adanya hal tersebut, salah satu sumber daya alam yang dapat dihasilkan adalah ikan. Berdasarkan data KKP 2012, Jumlah tangkapan ikan mencapai 5,71 juta ton per tahun. Hal ini menunjukkan bahwa perikanan mempunyai potensi yang sangat baik untuk berkontribusi dalam memenuhi gizi masyarakat (Lutfi, 2018).

Lemuru (*Sardinella lemuru*) merupakan jenis ikan yang mempunyai nilai kandungan gizi cukup tinggi, salah satunya kandungan asam lemak omega 3 sebesar 6,56% (Isa, 2011). Menurut Hendrasaputra (2008) per 100 gram ikan lemuru mengandung omega 3 sebesar 3 gram, protein 20 gram, kalsium 20 mg, fosfor 100 mg, zat besi 1 mg, vitamin B 10,05 mg. Produksi ikan lemuru rata-rata mencapai \pm 15,84 ton satu-satunya pertahun dari produksi total jenis ikan di Indonesia (Lutfi, 2018).

Ikan lemuru memiliki harga yang cukup murah ketika akan dijual dipasaran, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan dengan nilai gizi cukup tinggi, terutama saat mengatasi masalah gizi ganda. Kandungan asam lemak omega 3 yang cukup tinggi dan tidak kompaknya tekstur ikan menjadikan ikan lemuru mudah sekali mengalami kerusakan dan pembusukan, baik dari akibat aktivitas mikrobiologis maupun autolisis pada saat pasca mortem. Untuk itu, perlu dilakukan penanganan yang intensif baik dengan pengolahan langsung ataupun dengan pengawetan (Arifan dan Wikanta, 2011).

Tepung ikan adalah salah satu hasil pengeringan dan penggilingan dari ikan tanpa adanya penambahan material apapun. Terdapat berbagai proses pengolahan dalam tepung ikan yang sangat beragam. Proses pengolahan tepung ikan ada 2 yaitu kering dan basah berdasar pada kandungan lemak ikan, dimana terdapat 3

perlakuan antara lain presto, perebusan, dan pengukusan. Perbedaan proses pengolahan sangat berpengaruh terhadap kualitas mutu tepung ikan yang dihasilkan (Assadad, dkk. 2015).

Berdasarkan uraian diatas ikan lemuru termasuk ikan dengan grade yang rendah karena mudah sekali mengalami pembusukan, maka dari itu perlu dilakukannya penelitian dengan pengoptimasian bahan baku lemuru menjadi produk tepung sehingga memiliki daya simpan lebih lama. Pemanfaatan tersebut dapat mendukung usaha pemerintah untuk meningkatkan konsumsi ikan pada masyarakat dengan membuat suatu produk pangan yang memiliki nilai tambah pada kandungan gizi.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana metode pengolahan yang tepat untuk menghasilkan produk tepung ikan lemuru ?
2. Bagaimana karakteristik fisikokimia tepung ikan lemuru ?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui metode pengolahan yang tepat pada pembuatan produk tepung ikan lemuru.
2. Untuk mengetahui karakteristik fisikokimia tepung ikan lemuru.

1.4 Manfaat

1. Membantu usaha pemerintahan dalam pengoptimalan hasil laut yang melimpah dengan pembuatan suatu produk yaitu tepung ikan lemuru.
2. Meningkatkan inovasi pada produk tepung.
3. Meningkatkan nilai jual ikan lemuru