

# **BAB 1 PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara kepulauan (archipelagic state) dengan 17.499 dan memiliki garis pantai sepanjang 104.000 km<sup>2</sup> (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2014). Indonesia memiliki sumber daya ikan yang sangat besar diantaranya meliputi ikan tuna, lemuru, tongkol, tenggiri, kakap, cumi-cumi, ikan karang, ikan hias, kerang dan rumput laut, tetapi belum dimanfaatkan secara maksimal Adisanjaya, (2010). Salah satunya yaitu ikan lemuru.

Ikan lemuru (*Sardinella sp.*) merupakan jenis ikan pelagik kecil yang banyak dijumpai di perairan Indonesia. Sementara bentuk pemanfaatannya masih terbatas untuk industri pengalengan, pindang, ikan asin dan untuk tepung ikan. Pada saat musim timur, hasil tangkapan nelayan melimpah dan terjadi kelebihan produksi serta tidak mendapatkan penanganan sebagaimana mestinya sehingga mengalami kerusakan dan pembusukan.

Ikan lemuru memiliki omega 3 yang tinggi yang mencegah dan melindungi manusia dari penyakit jantung koroner. Menurut Hendrasaputra (2008) menyatakan bahwa per 100 gram ikan lemuru mengandung omega 3 sebanyak 3 gram, protein sebesar 20 gram, kalsium sebesar 20 mg, fosfor sebesar 100 mg, zat besi sebesar 1 mg dan vitamin B sebesar 10,05 mg. Berdasarkan potensi dan kandungan gizi yang dimiliki ikan lemuru maka memiliki peluang besar untuk dimanfaatkan, salah satu contohnya yaitu pembuatan kerupuk ikan.

Kerupuk adalah salah satu produk olahan tradisional yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Makanan tersebut dikenal baik disegala usia maupun tingkat sosial masyarakat, mudah diperoleh dan dijual dengan harga murah baik dalam kemasan yang sudah digoreng maupun dalam keadaan mentah. Kerupuk bertekstur renyah dan garing yang dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan

maupun sebagai variasi dalam lauk pauk (Koswara, 2009). Berbagai banyak jenis kerupuk yang banyak disukai salah satunya kerupuk ikan. Kerupuk ikan terdiri dari beberapa macam seperti kerupuk udang, kerupuk tengiri dan sejenisnya yang biasanya digunakan sebagai makanan selingan maupun variasi dalam lauk pauk. Kerupuk ikan banyak digemari karena harganya yang terjangkau, rasanya yang nikmat dan mudah ditemukan di berbagai daerah. Pada umumnya kerupuk agar lebih menarik biasanya di beri pewarna namun, kebanyakan pengolah kerupuk menggunakan pewarna yang digunakan tidak sesuai dengan standar seperti pewarna sintetis maka diperlukan pewarna alami seperti pewarna kulit buah naga.

Buah naga adalah tanaman jenis katkus yang eksotik karena penampilannya yang menari dan rasanya yang asam manis. Buah naga beragam manfaat salah satunya buah naga daging merah (*Hylocereus polyrhizus*) yang mengandung antosianin pada kulitnya. Menurut Saati (2009) dalam penelitiannya, ekstrak kulit buah naga super merah dengan pelarut air mengandung 1,1 mg/100 ml. Antosianin adalah senyawa fenolik yang termasuk flavanoid, antosianin ini mengakibatkan warna merah-ungu yang berfungsi sebagai zat warna alami yang memberikan manfaat sebagai antioksidan bagi tubuh serta dapat mencegah terjadinya aterosklerosis dan penyakit penyumbatan pembuluh darah. Digunakan kulit buah naga merah sebagai pewarna alami karena manfaat yang bagus serta untuk mendapatkannya relatif mudah dan murah. Dalam hasil pemaparan tersebut maka dapat mengetahui Karakteristik Kerupuk Ikan Lemuru dengan Penambahan Pewarna Kulit Buah Naga.

## 1.2 Masalah

Dari uraian diatas beberapa hal yang dapat dijadikan rumusan masalah tentang Karakteristik Kerupuk Ikan Lemuru dengan Penambahan Pewarna Kulit Buah Naga sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi yang tepat untuk kerupuk ikan lemuru dengan bahan tepung ikan lemuru, ikan lemuru dan pewarna kulit buah naga
2. Bagaimana pengaruh formulasi kerupuk ikan lemuru terhadap karakteristik kimia

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan perumusan masalah di atas maka tujuannya sebagai berikut :

1. Menentukan formulasi yang tepat untuk kerupuk ikan lemuru dengan bahan tepung ikan lemuru, ikan lemuru dan kulit buah naga sebagai pewarna
2. Mengetahui karakteristik kimia Kerupuk Ikan Lemuru dengan Penambahan Pewarna Kulit Buah Naga

### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan sebagai berikut :

1. Dapat mengetahui perbedaan kualitas kerupuk ikan lemuru dari bahan tepung ikan dan ikannya
2. Dapat mengetahui kandungan gizi ikan lemuru dan tepung ikan lemuru pada kerupuk ikan lemuru
3. Dapat mengetahui penambahan konsentrasi pewarna kulit buah naga