

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pentingnya inovasi-inovasi baru dalam dunia kuliner, dikarenakan semakin digemarinya makanan ringan dikalangan masyarakat Indonesia. Maka dari itu, inovasi pada makanan ringan merupakan terobosan baru dalam hal penganekaragaman produk makanan. Inovasi yang dikembangkan meliputi beberapa aspek seperti aroma, warna, rasa, dan kerenyahan. Sehingga variasi makanan ringan semakin bertambah..

Sebagian besar masyarakat Indonesia sangat menyukai makanan ringan yang memiliki cita rasa gurih dan bertekstur renyah. Makanan ringan biasanya dikonsumsi diantara waktu makan utama dan umumnya merupakan bagian yang tidak dapat ditinggalkan dalam kehidupan sehari-hari terutama kalangan anak-anak dan remaja Siti Morin, dkk (2012). Seiring kemajuan zaman masyarakat Indonesia semakin bertambah ide-ide dalam membuat makanan ringan.

Keanekaragaman kuliner semakin berkembang pesat dan konsumsi pangan juga tidak kalah meningkat. Contohnya yang banyak digemari saat ini yaitu pangsit. Pangsit adalah kulit yang terbuat dari tepung terigu dicampur air, telur, garam, dan lemak atau minyak, yang dibentuk menjadi lembaran elastis dan tipis (Cordova, 2015).

Penyajian pangsit dapat digoreng, direbus, dan dikukus. Kebanyakan masyarakat mengonsumsi pangsit bersama dengan mie ayam, baik digoreng maupun direbus. Biasanya pangsit yang dikonsumsi tersebut diisi dengan irisan daging ayam yang sudah dimasak dengan tambahan bumbu. Selain itu, pangsit juga dapat dinikmati dengan hanya digoreng saja tanpa isian sebagai snack dan dimakan disegala suasana, baik dinikmati dengan kopi maupun teh hangat. Menurut Muniroh dalam Widiastuti (2016) pangsit goreng merupakan salah satu olahan makanan berwarna kuning kecoklatan, berbentuk persegi atau segitiga. Ada pula pangsit yang dikukus dengan isian adonan daging yang biasa disebut siomay atau dimsum.

Olahan pangsit dapat dikreasikan dalam berbagai macam bentuk, selain digoreng dalam bentuk lembaran, pangsit juga dapat digoreng dengan cara digulung. Bentuk pangsit yang digulung menjadi lebih menarik bagi konsumen. Pangsit gulung menjadi lebih mudah untuk dikonsumsi karena dapat dimakan hanya dengan sekali suap. Olahan pangsit gulung dapat disajikan dalam wadah atau kemasan sebagai salah satu variasi suguhan makanan ringan. Kelemahan dari pangsit goreng gulung yaitu memiliki nilai gizi yang minim. Sehingga, peneliti berupaya menambahkan bahan tambahan yang memiliki sumber protein dan kalsium yang cukup tinggi. Nilai gizi tersebut banyak terdapat pada ikan. Berbagai macam jenis ikan, dipilihlah ikan teri yang kaya akan protein dan kalsium.

Indonesia adalah negara maritim, yang mana banyak menghasilkan tangkapan dalam sektor perikanan. Salah satu hasil tangkapannya yaitu ikan teri. Ketika proses penangkapannya, ikan teri sangat mudah di dapat dalam jumlah yang melimpah. Ikan teri pun sangat mudah dijumpai di pasaran. Ikan teri nasi dijual dalam bentuk produk kering maupun basah. Ikan teri nasi dalam bentuk kering adalah sebagai

salah satu upaya dalam pengawetan ikan teri nasi yang begitu banyak jumlahnya, sedangkan ikan teri basah harus segera diolah atau disimpan dengan es atau air dingin pada suhu (0-5°C).

Di Indonesia, ada dua jenis ikan teri yang banyak dijual di pasaran dan dikenal secara umum. Jenis-jenis ikan teri ini yaitu, ikan teri nasi (*Stolephorus sp.*) atau ikan teri medan, dan ikan teri jengki (*Stokhporus insularis*). Kedua jenis ikan teri tersebut memiliki perbedaan yang cukup jelas. Selain itu, ikan teri nasi juga mudah didapat, sehingga semua kalangan dapat mengkonsumsi ikan teri. Tetapi, masih banyak masyarakat yang kurang menyadari pentingnya mengkonsumsi ikan teri.

Ikan teri nasi (*Stolephorus sp.*) merupakan bahan makanan dengan kualitas tinggi karena seluruh bagian tubuhnya dapat dikonsumsi, sehingga ikan teri dijadikan sumber kalsium dan protein tinggi yang baik untuk pertumbuhan tulang dan gigi (Aryati E, Endah dan Dharmayanti, 2014). Ikan teri dapat dimanfaatkan sebagai asupan penting untuk mengoptimalkan nilai-nilai gizi seseorang.

Penganekaragaman berbahan baku ikan teri nasi dapat dijadikan berbagai macam makanan, salah satunya yaitu snack. Pemanfaatan ikan teri umumnya diolah pada hidangan lauk pauk. Seperti digoreng lalu dicampur dengan sambal atau disebut balado ikan teri, digoreng dengan campuran goreng bawang dan cabai, dipepes, sebagai *topping* rempeyek, dan untuk teri jengki bisa digoreng dengan balutan tepung bumbu. Ikan teri nasi yang sudah digoreng dapat dijadikan stock lauk hingga beberapa hari ke depan karena merupakan produk kering sehingga lebih tahan lama. Ikan teri nasi juga dapat digunakan sebagai bahan penyedap makanan yang aman di konsumsi menggantikan MSG.

Pemanfaatan ikan teri untuk olahan lainnya belum dimanfaatkan secara optimal. Tetapi, variasi ikan teri yang akan diolah menjadi makanan ringan masih jarang ditemukan di pasaran. Ikan teri dapat dibuat menjadi tepung dan disubstitusikan atau ditambah dalam formulanya. Tujuan dibuatnya tepung ikan teri agar mempermudah proses substitusi yang homogen. Tepung ikan teri nasi dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan untuk pembuatan pangsit goreng gulung dan menambah nilai gizi. Hasil olahan tepung sebagai upaya meningkatkan nilai tambah ikan dan mengatasi sifat ikan yang mudah busuk (*perishable*).

Menurut (Sulistyowati dkk, 2015) dalam PERSAGI 2009 Kandungan kalsium ikan teri nasi lebih tinggi daripada susu yaitu 972 mg. Kandungan gizi ikan teri baik segar maupun kering lebih tinggi dibanding dengan ikan yang lain. Ikan teri banyak mengandung kalsium dikarenakan ikan teri dikonsumsi utuh bersama tulangnya.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Rahmawati, dan Rustanti, (2013) penggunaan tepung ikan teri sebagai bahan substitusi merupakan salah satu upaya peningkatan nilai gizi protein dan kalsium. Hasil yang didapat dari penelitian tersebut bahwa tepung ikan teri dapat meningkatkan kadar protein dan kalsium *cookies*.

Ikan teri nasi yang diolah menjadi tepung sehingga dapat disubstitusi atau ditambahkan dengan bahan kering lainnya. Sebagian besar masyarakat Indonesia sangat menyukai makanan ringan yang memiliki cita rasa gurih dan bertekstur renyah. Makanan ringan biasanya dikonsumsi diantara waktu makan utama dan umumnya merupakan bagian yang tidak dapat ditinggalkan dalam kehidupan sehari-hari terutama kalangan anak-anak dan remaja (Siti Morin, 2012). Seiring

kemajuan zaman masyarakat Indonesia semakin bertambah ide-ide dalam membuat makanan ringan.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh (Saputra dkk, 2016) penambahan tepung ikan Motan dalam kombinasi kerupuk pangsit dapat mempengaruhi karakteristik kerupuk pangsit yang dihasilkan terutama nilai gizi, fisik kerupuk, serta sensoris yang dihasilkan. Selanjutnya, berdasarkan hasil penelitian dengan penggunaan tepung ikan nila (Sumbodo dkk, 2019) penambahan tepung ikan nila ke dalam adonan kerupuk pangsit dapat meningkatkan nilai kenampakan produk. Berdasarkan hasil penelitian (Cordova, 2015) ada perbedaan kualitas Inderawi antara pangsit goreng yang ditambahkan wortel dan tepung ikan teri dan pangsit goreng yang tidak ditambahkan wortel dan tepung ikan teri. Berdasarkan hasil penelitian (Sulistyowati dkk, 2015) ada perbedaan warna, rasa, aroma, dan tekstur crackers yang di substitusi tepung ikan teri dengan persentase sebesar 5% dan 10% disukai panelis agak terlatih dan balita.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti memilih variasi makanan dengan bahan tambahan yaitu tepung ikan teri nasi. Penelitian ini akan memberikan 3 perlakuan yang berbeda dengan jumlah persentase penambahan tepung ikan teri nasi pada pangsit goreng gulung sebagai upaya pengembangan produk, menambahkan nilai gizi, dan mengurangi kadar penggunaan garam. Pada penelitian ini, peneliti ingin menilai daya terima pangsit goreng gulung dengan penambahan tepung ikan teri nasi. Pemanfaatan dan pengembangan ini diharapkan dapat diterima oleh konsumen dengan baik.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka terdapat beberapa masalah yang dapat diidentifikasi, antara lain sebagai berikut :

1. Apakah tepung teri nasi dapat digunakan sebagai bahan pangsit gulung goreng?
2. Bagaimana proses pembuatan pangsit gulung goreng dengan penambahan tepung teri nasi?
3. Bagaimana formula pangsit gulung goreng dengan penambahan tepung teri nasi?
4. Adakah pengaruh penambahan tepung teri nasi terhadap kualitas pangsit gulung goreng?
5. Bagaimana kandungan gizi kulit pangsit gulung goreng dengan penambahan tepung teri nasi?
6. Apakah terdapat pengaruh penambahan tepung teri nasi dalam pembuatan pangsit gulung goreng terhadap daya terima konsumen?

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dijabarkan di atas, maka penelitian ini dibatasi hanya pada pengaruh penambahan tepung ikan teri nasi (*Stolephorus sp.*) pada pembuatan pangsit goreng gulung terhadap daya terima konsumen.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah di atas, maka masalah dapat dirumuskan “Apakah terdapat pengaruh penambahan tepung ikan teri nasi pada pembuatan pangsit goreng gulung terhadap daya terima konsumen?”

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh penambahan tepung teri nasi pada pembuatan kulit pangsit gulung goreng terhadap daya terima meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan kerenyahan.

1.6. Kegunaan Penelitian

Hasil yang nantinya diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk:

1. Meningkatkan konsumsi produk ikan teri nasi.
2. Meningkatkan konsumsi ikan teri nasi yang diolah menjadi tepung.
3. Menambah pengetahuan mengenai kandungan gizi ikan teri nasi.
4. Memodifikasi cara pengolahan ikan teri nasi.
5. Meningkatkan daya simpan ikan teri nasi.
6. Meningkatkan nilai jual produk olahan teri nasi.
7. Menambahkan varian produk makanan ringan yang bergizi.
8. Membantu perekonomian nelayan ikan teri dengan meningkatkan daya jual ikan teri terhadap masyarakat.