

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Sus kering merupakan salah satu jenis produk *choux paste* dengan karakteristik ringan dan bervolume besar serta dikembangkan dengan kuat (*strongly leavened*) dengan sel yang besar. Makanan ringan berwarna kecoklatan ini berukuran kecil dengan tekstur renyah, berongga dan berasa gurih yang khas (Betari, 2016). Sus kering terbuat dari terigu, mentega, air, telur dan garam. Proses pembuatan adonan dilakukan dengan teknik perebusan lalu dilanjutkan dengan pemanggangan. *Pastry* jenis ini berbeda dengan lainnya karena proses pematangan tepung, cairan, lemak telah dilakukan sebelum proses pemanggangan. Rongga tengah sus kering dapat diisi dengan berbagai filler gurih atau manis, seperti coklat pasta atau krim patiseri (Ratnasari, 2014).

Biasanya kue sus kering ini dijadikan kudapan selingan pada pagi dan sore hari, hidangan untuk berbagai acara, hidangan menjamu tamu, dan sebagai makanan pengganjal perut serta sebagai makanan cemilan keluarga. Kue ini juga awet dan mudah dibawa kemana-mana sehingga sangat praktis untuk dikonsumsi dimanapun dan oleh siapapun.

Saat ini variasi pengembangan produk sus kering masih sangat terbatas. Sus kering banyak menghasilkan produk yang kaya akan sumber karbohidrat. Sebagaimana kandungan karbohidrat di dalam sus kering yaitu 77, 58% (Rochliana, 2018). Namun tidak hanya sumber karbohidrat saja yang dapat

ditambahkan ke dalam sus kering tetapi sumber protein juga dapat ditambahkan walaupun hanya sedikit. Menurut penelitian jurnal Yusmarini (2013) penambahan ikan patin 10% menghasilkan mi instan dengan kualitas terbaik dengan kadar air setelah pengeringan sebesar 11,29%, kadar air setelah penggorengan 9,32%, kadar protein 10,97%. Maka dari itu selain produk mie instan salah satu cara pengembangan produk yang lain adalah pembuatan sus kering dengan penambahan daging ikan patin. Pemanfaatan daging ikan patin pada pembuatan sus kering ditunjukkan agar sus kering dapat dijadikan sebagai camilan yang sehat dan berkualitas untuk semua kalangan mulai dari balita sampai dengan lansia. Sus kering sangat awet dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Selain itu, penggunaan protein yang terkandung dalam ikan patin pada pembuatan sus kering ini diharapkan mampu menghasilkan produk dengan cita rasa gurih sehingga tidak perlu adanya penambahan MSG.

Ikan patin merupakan ikan berdaging putih yang menjadi salah satu jenis ikan air tawar yang menjadi komoditas andalan untuk dibudidayakan dan memiliki jumlah yang melimpah. Wilayah produksi budidaya ikan patin cukup luas meliputi Jambi, Palembang, Riau, Lampung, Kalimantan Selatan dan Kalimantan Tengah. Selain itu adanya kebijakan larangan impor ikan patin oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan membawa dampak positif terhadap peningkatan jumlah produksi ikan patin. Tahun 2017, produksi ikan patin nasional sebesar 437.111 ton, meningkat 28,91% dari tahun sebelumnya yang hanya 339.069 ton. Pada 2018, Kementerian Kelautan dan Perikanan menargetkan produksi ikan patin akan ditingkatkan hingga 38,31% menjadi 604.587 ton (Putera, 2018).

Ikan patin memiliki harga yang lebih murah dibandingkan dengan ikan yang ada dipasaran. Sebagaimana tercatat bahwa harga ikan patin yaitu sebesar Rp. 22.000/kg. Kemudian untuk ikan gurami yaitu seharga Rp. 42.500/ kg, ikan bandeng memiliki harga sebesar Rp. 35.000/kg, lalu ikan kembung yaitu seharga Rp. 40.000/kg dan ikan nila yaitu seharga Rp. 24.000/kg (KKP,2020).

Walaupun memiliki harga yang relatif murah ikan patin memiliki cita rasa yang khas dan mengandung protein yang cukup tinggi. Disamping itu kadar kolesterol yang terdapat di dalam ikan patin sangat rendah sehingga sangat aman apabila dikonsumsi oleh semua kalangan. Konsumsi sumber protein hewani terutama berupa hasil perairan akan sangat baik apabila dikonsumsi dalam keadaan segar. Bahan makanan yang bersumber dari perairan akan lebih cepat mengalami kemunduran mutu apabila penanganan dan perlakuannya tidak cepat. Mulai dari perubahan pada bentuk fisik, munculnya aroma-aroma tidak sedap sampai menyebabkan pembusukan. Sifat yang mudah rusak inilah yang dapat merugikan apabila hasil perikanan melebihi jumlah yang dikonsumsi. Maka dari itu hasil budidaya ikan air tawar meningkat tiap tahunnya, namun penanganan dan pengolahan hasil perikanan Indonesia masih sangat rendah.

Oleh karena itu perlu adanya upaya untuk meningkatkan kegiatan penanganan dan pengolahan hasil perikanan. Hal ini dapat dilakukan dengan adanya kegiatan meningkatkan dan mengembangkan proses pengolahan ikan, sehingga hasil perikanan dapat dimanfaatkan secara maksimal. Selain itu juga nanti nya akan menciptakan sebuah camilan yang sehat dan memiliki harga yang murah.

Adanya penambahan daging ikan patin pada sus kering yang nantinya akan mempengaruhi pada karakteristik kualitas sus kering itu sendiri sehingga perlu

adanya analisis karakteristik kualitas sus kering dengan penambahan ikan patin dengan berbagai persentase yang berbeda-beda. Untuk itu penulis memilih judul analisis karakteristik kualitas sus kering dengan penambahan ikan patin.

1.2 Identifikasi Masalah

Bedasarkan uraian latar belakang, maka masalah yang diidentifikasi adalah:

1. Berapakah persentase penambahan daging ikan patin untuk menghasilkan sus kering yang baik?
2. Apakah ada pengaruh penambahan ikan patin terhadap karakteristik fisik pada sus kering?
3. Apakah ada perbedaan kualitas sus kering dengan penambahan ikan patin?
4. Bagaimana karakteristik kualitas sus kering dengan penambahan ikan patin?

1.3 Pembatasan Masalah

Bedasarkan latar belakang masalah dan identifikasi masalah yang telah dipaparkan, maka peneliti membatasi masalah yang akan diteliti pada karakteristik kualitas sus kering dengan penambahan ikan patin.

1.4 Perumusan Masalah

Bedasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

Bagaimana karakteristik kualitas sus kering dengan penambahan ikan patin?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan masalah yang telah dirumuskan, maka tujuan penelitian ini secara umum untuk mempelajari dan menganalisis karakteristik kualitas sus kering dengan penambahan ikan patin.

1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini, yaitu:

1. Meningkatkan pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti dalam membuat inovasi produk makanan dari ikan patin.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang alternatif camilan sus kering dengan penambahan ikan patin.
3. Menghasilkan produk makanan yang bervariasi dari hasil penambahan daging ikan patin menjadi camilan sus kering sebagai makanan fungsional.
4. Memberikan informasi tentang pemanfaatan ikan patin sebagai bahan tambahan dalam pembuatan camilan sus kering dalam rangka meningkatkan minat mengonsumsi ikan untuk semua kalangan baik anak-anak hingga dewasa.