

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara yang mempunyai daerah perairan lebih luas dari pada daratannya, dengan luas wilayah perairan sebesar 5,8 juta/km, negara Indonesia mempunyai potensi cukup besar dalam bidang sumber daya perikanan. Potensi perikanan laut di perkirakan kurang lebih 6,6 jt ton pertahun. Salah satu jenis ikan yang banyak diperairan Indonesia yaitu jenis ikan teri. Ikan teri merupakan bahan makanan yang mengandung nilai gizi cukup tinggi, sehingga sangat diperlukan untuk pertumbuhan tubuh. Ikan teri merupakan ikan hasil laut yang dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan yang memiliki nilai gizi tinggi serta memiliki harga jual yang ekonomis ( Heri, 2013 ). Salah satu ikan teri yang banyak ditemukan di Indonesia dan sering di gunakan oleh masyarakat yaitu ikan teri medan.

Ikan teri (*Stokphorus commrsouli*) merupakan salah satu ikan favorit karena mulai dari kepala, daging sampai tulangnya dapat langsung dikonsumsi. Ikan teri sejak lama dikenal oleh masyarakat Indonesia sebagai lauk makan sehari-hari karena mudah diperoleh dan dapat dimasak untuk berbagai menu. Salah satu ciri ikan teri adalah badan silindris, bagian perut membulat, kepala pendek, moncong nampak jelas dan runcing, anal sirip dubur sedikit dibelakang dan warna tubuh pucat. Ikan teri merupakan salah satu sumber kalsium terbaik untuk mencegah pengeroposan tulang. Ikan teri merupakan sumber kalsium yang tahan dan tidak mudah larut dalam air. Kandungan gizi teri segar meliputi energi 77

kkal; protein 16gr; lemak 1.0 gr; kalsium 500 mg; fosfor 500 mg; besi 1.0 mg; Vit A; dan Vit B 0.1 mg (Asmoro dkk, 2012).

Daerah penyebaran ikan teri mencakup hampir seluruh wilayah Indonesia, Jenis-jenis ikan teri yang banyak di Indonesia adalah ikan teri Medan (*Stokphorus commrsouli*), teri japuh (*Dussumieria accuta*) dan teri jengki / kadrak (*Stokphorus Insularis*) merupakan jenis produksi ikan hasil tangkapan nelayan di kabupaten labuhanbatu, Medan.

Produk ikan teri sangat mudah rusak sehingga perlu cara untuk mempertahankan agar tetap awet tanpa menghilangkan rasa, salah satu caranya yang biasanya digunakan oleh masyarakat adalah dengan pengasinan. Sampai saat ini pemanfaatnya masih terbatas pada usaha pengasinan dan dikonsumsi secara langsung. Ikan teri Medan seperti ikan lainnya relatif lebih cepat mengalami pembusukkan sehingga harus segera diolah salah satunya menjadi tepung ikan.

Tepung ikan untuk pangan masih sangat jarang pemanfaatannya. Tepung ikan teri medan memiliki kandungan kalsium yang cukup tinggi. Kandungan kalsium yang ada pada ikan teri lebih besar bila dibandingkan dengan kalsium yang terdapat pada susu sapi, berdasarkan hasil penelitian kesehatan mengenai Perbedaankandungan kalsium (Ca) pada ikan teri nasi (*Stolephorus spp*) dan Susu Sapi yang telah dilakukan oleh Taufik pada tahun 2013. Ternyata kandungan kalsium yang terdapat pada per 100 gr susu sapi mengandung 106.32 mg kalsium, sedangkan pada 100 gr ikan teri medan mengandung 330.10 mg kalsium (Putra, 2013). Sehingga perlu dilakukan upaya untuk memanfaatkan tepung ikan yang kaya akan kalsium ini untuk berbagai jenis produk pangan salah satunya menjadi *snack* sehat yang berpotensi berkalsium tinggi. Salah satu

produk olahan camilan menggunakan tepung ikan teri yang telah diteliti oleh Heri pada tahun 2013 adalah kue bawang dengan penambahan tepung ikan teri, dari hasil penelitian tersebut produk olahan dengan penggunaan tepung ikan teri cukup diminati oleh masyarakat sebagai camilan yang tidak hanya enak tetapi memiliki kandungan kalsium yang cukup tinggi.

Makanan ringan atau dikenal dengan *snack food* adalah makanan yang dikonsumsi di antara waktu makan utama dalam sehari. Oleh karena itu, *snack* ini dapat dikatakan cukup memberikan energi untuk tubuh pada saat-saat tertentu (Usman dkk, 2007). Salah satu *snack* yang cukup dikenal dikalangan masyarakat yaitu *egg roll*.

*Egg roll* adalah makanan ringan (*snack*) yang berasal dari Asia Timur, lalu menjadi populer diberbagai belahan dunia. *Egg roll* merupakan *cookies* telur dimana adonan digulung membentuk tabung, adonan ini terbuat dari telur dan tepung terigu dengan teknik pengolahan dipanggang menggunakan cetakan *egg roll* kemudian digulung sehingga berbentuk pipa (Permata, 2013). *Egg roll* merupakan makanan yang cukup dikenal oleh masyarakat, pembuatan *egg roll* mudah sehingga banyak sekali variasi *egg roll* yang sudah di kenal dimasyarakat, variasi yang sudah ada dimasyarakat yaitu berbagai variasi rasa pada produk *egg roll* antara lain seperti rasa strawberri dan rasa *cappucino*.

Berdasarkan hal tersebut di atas, peneliti bermaksud membuat *egg roll* dengan penambahan tepung ikan teri medan yang berpotensi mempunyai kalsium yang cukup sebagai *snack* atau camilan sehat . Variasi pada produk *egg roll* dalam penelitian ini akan ditambahkan tepung ikan teri yang terlebih dahulu di haluskan lalu dimasukkan kedalam adonan *egg roll* dengan tujuan memperbaiki cita rasa

dan menambah variasi egg roll. Penambahan tepung ikan teri pada pembuatan *egg roll* diharapkan akan diterima baik oleh masyarakat dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diidentifikasi beberapa masalah yang menjadi perhatian berkaitan dengan topik penelitian yang akan dilakukan :

- 1.2.1 Apakah tepung ikan teri dapat digunakan dalam pembuatan *egg roll*?
- 1.2.2 Bagaimana formulasi *egg roll* dengan penambahan tepung ikan teri?
- 1.2.3 Bagaimana proses pembuatan *egg roll* dengan penambahan tepung ikan teri?
- 1.2.4 Apakah dengan penambahan tepung ikan teri dapat meningkatkan nilai gizi khususnya sumber kalsium ikan teri pada *egg roll*?
- 1.2.5 Apakah ada perbedaan daya terima konsumen terhadap *egg roll* dengan penambahan tepung ikan teri pada aspek warna, rasa, aroma dan tekstur?
- 1.2.6 Bagaimana daya terima konsumen terhadap *egg roll* dengan penambahan tepung ikan teri?

## **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan di atas, maka peneliti akan membatasi masalah pada “ Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Teri Pada Pembuatan *Egg roll* Terhadap Daya Terima Konsumen Dari Aspek Warna, Rasa, Aroma dan Tekstur”

#### **1.4 Perumusan Masalah**

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

Apakah terdapat pengaruh penambahan tepung ikan teri pada pembuatan *egg roll* terhadap daya terima konsumen ?

#### **1.5 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung ikan teri pada pembuatan *egg roll* terhadap daya terima konsumen.

#### **1.6 Kegunaan Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan berguna untuk :

- 1.6.1 Meningkatkan penganekaragaman produk pangan sehat.
- 1.6.2 Memanfaatkan tepung ikan teri dalam penganekaragaman produk pangan sehat.
- 1.6.3 Memperkenalkan kepada masyarakat produk olahan *egg roll* dengan penambahan tepung ikan teri yang berpotensi memiliki nilai gizi yaitu kalsium.
- 1.6.4 Menambah variasi jenis produk olahan yang berbahan dasar ikan teri.
- 1.6.5 Memberikan informasi mengenai produk baru dari olahan tepung ikan teri kepada pembaca khususnya Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

- 1.6.6 Memotivasi minat mahasiswa guna mengadakan penelitian lebih lanjut mengenai pemanfaatan tepung ikan teri yang masih jarang digunakan dalam pengolahan pangan khususnya *snack* atau camilan