

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan gabus (*Channa striata*) adalah salah satu jenis ikan yang sudah tersebar luas dip perairan Indonesia. Ikan ini sering di jumpai di air tawar seperti kali, sungai, danau bahkan di rawa-rawa. Belum banyak orang yang mengetahui bahwa ikan gabus dapat dikonsumsi. Ikan gabus memiliki manfaat antara lain meningkatkan kadar albumin dan daya tahan tubuh, mempercepat proses penyembuhan luka dalam dan luka luar (Ulandari *et al*, 2011). Keunggulan ikan gabus ini yaitu kaya akan nutrisi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia terutama protein. Namun di Maluku Utara sendiri tidak banyak orang yang menyukai jenis ikan yang satu ini padahal ikan ini diketahui mempunyai banyak manfaat, maka dari itu untuk menganeekaragamkan produk olahan dari ikan gabus tersebut maka perlu dibuat suatu cemilan berupa stik.

Stik merupakan salah satu produk dalam kategori makanan ringan. Makanan ringan yang di buat melalui proses campuran antara tepung, bumbu, daging serta bahan tambahan lainnya yang di izinkan dengan atau tanpa melalui proses penggorengan (SNI 01-2886-2000). Stik merupakan sebuah cemilan atau makanan ringan yang biasanya di makan pada saat santai, belajar, kerja atau bahkan pada saat berkumpul dengan keluarga. Karena selain rasanya yang enak cara membuatnya juga mudah sehingga banyak yang mengkonsumsi cemilan ini mulai dari anak – anak hingga orang dewasa. Variasi dari stik ini juga sekarang sudah mengalami peningkatan, yang dulunya hanya dari tepung terigu saja sekarang sudah ada berbagai bahan tambahan sehingga dapat lebih bervariasi,

mulai dari stik keju, stik ikan, stik cumi – cumi, stik daging bahkan stik dari umbi – umbian (Pratama, 2019). Stik umumnya berbentuk pipih panjang, memiliki cita rasa gurih dan renyah (Habeahan, 2018).

Pada umumnya bahan - bahan dari pembuatan stik ini pun mudah untuk di dapatkan seperti tepung terigu. Akibatnya kebutuhan tepung terigu semakin meningkat di Indonesia (Vodovotz, 2013). Yang menyebabkan kebutuhan tepung terigu terus meningkat setiap tahunnya yaitu karena banyaknya jumlah jenis produk pangan yang berbahan baku utama tepung terigu. Oleh karena itu untuk mengurangi kebutuhan tepung terigu yaitu dengan menggunakan daging ikan gabus dalam pembuatan stik dengan penambahan tepung ubi jalar kuning. Tepung ubi jalar kuning mengandung protein yang rendah namun kandungan karbohidratnya tinggi sehingga dapat menggantikan tepung terigu (Widowati, 2009).

Menurut BPS Halmahera Utara (2010) produksi ubi jalar sebesar 3.780 ton. Ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas* L) merupakan salah satu umbi – umbian yang kaya akan karbohidrat dan β -karoten. kandungan β -karoten pada 100 gram ubi jalar kuning adalah 2.900 μ g / 100 gram. Produksi ubi jalar kuning di Indonesia melimpah, sekitar 1.886 ton/tahun, tetapi tingkat konsumsinya masih tergolong rendah, yaitu sekitar 1,4 – 17,8% (Imandira, 2012). Salah satu alternatif yang dapat dilakukan pada pengolahan ubi jalar kuning yaitu dengan cara penepungan. Selain dapat dijadikan sebagai bahan pengganti tepung terigu, tepung ubi jalar kuning ini memiliki kelebihan dibandingkan dengan ubi jalar kuning karena memiliki daya simpan yang lebih lama, mudah dicampur serta lebih praktis (Aisiyah, 2012).

Berbagai penelitian telah memanfaatkan ikan sebagai bahan baku pembuatan stik. Diantaranya penelitian Khusnaini *et al.* (2021) dengan judul Formulasi stik dari kelakai (*Stenochlaena palustris*) dan ikan gabus sebagai produk alternatif tinggi zat besi, penelitian Fera *et al.* (2019) karakteristik kimia dan organoleptik produk stik dengan substitusi daging ikan gabus. Pemanfaatan keduanya mengolah produk ikan menjadi stik. Oleh karena itu, pada penelitian stik daging ikan gabus dengan penambahan tepung ubi jalar kuning akan di lihat karakteristik fisikokimia dan organoleptiknya.

1.2 Rumusan Masalah

Maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu, sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik fisikokimia dan organoleptik stik ikan gabus (*Channa striata*) dengan bahan tambahan tepung ubi jalar kuning?
2. Bagaimana formulasi terbaik dari stik daging ikan gabus dengan penambahan tepung ubi jalar kuning?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui karakteristik fisikokimia dan organoleptik stik daging ikan gabus (*Channa Striata*) dengan penambahan tepung ubi jalar kuning.
2. Mengetahui formulasi terbaik ikan gabus (*Channa Striata*) dengan bahan tambahan tepung ubi jalar kuning.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang di harapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan nilai ekonomis pada ikan gabus dan tepung ubi jalar kuning
2. Sebagai alternatif bahan tambahan selain tepung terigu
3. Sebagai alternatif produk pangan lokal dari ikan gabus