

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ikan tenggiri banyak digunakan sebagai bahan baku pembuatan bakso, pempek, otak-otak, kerupuk dan lain sebagainya. Diantara olahan daging ikan tenggiri yang banyak digemari sebagian besar masyarakat Indonesia yaitu kerupuk. Selain harganya yang ekonomis, kerupuk sangat beragam dalam bentuk, ukuran, bau, warna, rasa, kerenyahan, ketebalan, nilai gizi dan sebagainya. Perbedaan ini bisa disebabkan pengaruh budaya daerah penghasil kerupuk, bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan serta alat dan cara pengolahannya. Secara umum bahan baku yang digunakan adalah tepung tapioka. Sedangkan bahan-bahan lainnya seperti telur, garam, gula, air dan bumbu (bawang putih, bawang merah, ketumbar dan sebagainya) merupakan bahan tambahan yang sangat bervariasi tergantung dari selera masing-masing (Astawan dan Mita 1989). Salah satu tempat produksi kerupuk yang menggunakan bahan baku ikan tenggiri yaitu UD Matahari yang terletak di Desa Kertasada Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. Daging ikan tenggiri dimanfaatkan menjadi olahan kerupuk amplang dimana pabrik tersebut melakukan proses produksi rata-rata 30-50 kg ikan tenggiri setiap harinya dan menghasilkan limbah ikan tenggiri sekitar 4-7 kg yang berupa kepala, kulit dan tulang ikan tenggiri.

Limbah merupakan buangan yang dihasilkan dari suatu proses produksi baik industri maupun domestik (rumah tangga) yang lebih dikenal sebagai sampah atau juga dapat dihasilkan oleh alam yang kehadirannya tidak dikehendaki lingkungan karena tidak memiliki nilai ekonomis (Suharto 2011). Daging ikan tenggiri merupakan bagian ikan tenggiri yang digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan kerupuk amplang. Sedangkan kepala, kulit dan tulang ikan tenggiri merupakan limbah ikan tenggiri yang dimanfaatkan dengan cara dijual kepada masyarakat sekitar untuk kemudian dimasak menjadi berbagai olahan lauk kecuali pada limbah tulang yang langsung dibuang. Limbah tulang ikan tenggiri ini bisa dimanfaatkan diolah menjadi tepung yang kemudian tepung tersebut bisa digunakan sebagai bahan tambahan pembuatan kerupuk. Pemanfaatan limbah tulang ikan tenggiri menjadi kerupuk sangat penting untuk dilakukan analisa

secara sensoris untuk mengetahui respon masyarakat berupa suka atau tidak terhadap kerupuk tulang ikan tenggiri.

Pada proses pembuatan kerupuk tentunya diperlukan bahan tambahan yaitu bahan pengembang kerupuk. Pengembang yang biasanya digunakan dalam pembuatan kerupuk yaitu bleng padat. Penggunaan bleng pada produk makanan dilarang oleh Departemen Kesehatan karena mengandung boraks sehingga dilarang untuk dikonsumsi manusia. Fungsi dari boraks dalam pembuatan kerupuk yaitu untuk meningkatkan kekenyalan, rasa gurih, kerenyahan serta kepadatan terutama pada jenis makanan yang mengandung pati. Menghadapi hal tersebut pemerintah berusaha mencari bahan pengganti yang fungsinya sama dengan bleng/boraks tetapi aman dikonsumsi manusia. Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) menganjurkan bahan tambahan pengembang kerupuk yang fungsinya sama dengan bleng/boraks tetapi aman dikonsumsi manusia yaitu STPP (*Sodium Tripolyphosphate*). STPP mampu menambah citarasa, memperbaiki tekstur, mencegah terjadinya *rancidity* (ketengikan), dan meningkatkan kualitas produk akhir dengan mengikat zat nutrisi yang terlarut dalam larutan garam seperti protein, vitamin, dan mineral. STPP dapat menyerap, mengikat, dan menahan air, meningkatkan *water holding capacity* (WHC), dan keempukan (Anonim 2016).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik fisikokimia tepung tulang ikan tenggiri?
2. Bagaimana sifat hedonik kerupuk berbahan baku tepung tapioka dengan penambahan tepung tulang ikan tenggiri dan penambahan *sodium tripolyphosphate*?
3. Bagaimana perlakuan terbaik pada kerupuk berbahan baku tepung tapioka dengan penambahan tepung tulang ikan tenggiri dan STPP menggunakan metode perbandingan eksponensial?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui karakteristik fisikokimia tepung tulang ikan tenggiri.
2. Mengetahui sifat hedonik kerupuk berbahan baku tepung tapioka dengan penambahan tepung tulang ikan tenggiri dan penambahan *sodium tripolyphosphat*?
3. Mengetahui perlakuan terbaik pada kerupuk berbahan baku tepung tapioka dengan penambahan tepung tulang ikan tenggiri dan STPP menggunakan metode perbandingan eksponensial.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Bagi pemerintah, analisis ini dapat digunakan sebagai masukan untuk mengembangkan dan mendukung usaha pengolahan kerupuk amplang di Sumenep.
2. Bagi pelaku usaha kerupuk amplang, penelitian ini dapat memberikan bahan informasi dan masukan bagi manajemen perusahaan dalam rangka perencanaan dan pengembangan usaha.
3. Bagi penulis, penelitian ini merupakan sarana untuk mengaplikasikan pengetahuan yang telah diperoleh selama kegiatan kuliah.
4. Bagi pembaca, penelitian ini diharapkan menjadi referensi dan informasi mengenai sifat sensoris kerupuk tulang ikan tenggiri.

1.5 Batasan Masalah

1. Penelitian hanya menguji karakteristik tepung tulang ikan tenggiri dan sifat sensoris kerupuk tulang ikan tenggiri, tidak menganalisis aspek teknis dan teknologi, pasar dan pemasaran, dan aspek manajemen dan organisasi.
2. Tulang ikan tenggiri didapatkan dari UD. Matahari Kabupaten Sumenep.