

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Pasaman merupakan daerah penghasil ikan tawar di Provinsi Sumatera Barat. Salah satu daerah penyumbang sektor perikanan di Pasaman adalah Kecamatan Rao. Luas kecamatan Rao $\pm 236,18 \text{ km}^2$ dan sebagian besar mata pencaharian penduduknya adalah beternak ikan. Luas kolam ikan petani di Kecamatan Rao $\pm 4.282 \text{ Ha}$ dengan produksi mencapai 21.420 ton per tahun (BPS, 2013).

Ikan merupakan sumber protein yang sangat diperlukan oleh manusia, selain itu protein adalah komponen terbesar setelah air yang terdapat pada daging ikan. Beberapa komoditas unggulan perikanan di Kecamatan Rao adalah ikan mas dan ikan nila. Disamping itu salah satu jenis ikan lain yang populasinya banyak ditemukan di daerah Rao yaitu ikan betutu.

Ikan betutu (*Oxyeleotris marmorata*) atau yang sering disebut juga ikan gabus malas, orang China menyebutnya Sun Hok, sedangkan dunia internasional menyebutnya *marbled goby* atau *sand goby*. Pada umumnya ikan betutu ini kurang diminati masyarakat karena dari bentuknya yang tidak menarik serta memiliki rasa dan bau yang amis sehingga masyarakat setempat enggan untuk mengonsumsi ikan ini padahal kandungan gizi yang terdapat pada ikan betutu ini cukup tinggi.

Salah satu manfaat ikan betutu adalah digunakan untuk penyembuhan pasca operasi karena ikan betutu memiliki kandungan albumin yang bermanfaat untuk membuat jahitan pasca operasi menjadi cepat sembuh. Hal itu dikarenakan albumin bisa mempercepat penyatuan jaringan kulit di dalam tubuh.

Perkembangan pengolahan produk ikan betutu hanya difokuskan kepada konsumsi produk ikan segar saja sehingga diperlukan adanya diversifikasi produk olahan dari ikan betutu. Menurut Rahardi, F., Nazaruddin dan Kristiawati, R (1995) diversifikasi merupakan usaha untuk memberikan nilai tambah pada ikan sehingga akan meningkatkan harga jual yang pada akhirnya dapat memberikan pendapatan para pengolah. Diversifikasi produk olahan bertujuan meningkatkan konsumsi ikan dengan cara menganekaragamkan olahan hasil perikanan.

Tingginya kandungan protein dan kadar air pada tubuh ikan merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikrobia, oleh karena itu ikan adalah komoditi yang mudah rusak atau cepat mengalami kemunduran mutu. Hal inilah yang menyebabkan ikan disebut sebagai *perishable food* atau bahan makanan yang cepat membusuk (Hadiwiyoto, 1993). Diharapkan usaha ini dapat menjadi alternatif mencegah kemunduran mutu ikan serta menarik minat masyarakat untuk gemar mengkonsumsi ikan karena pandangan masyarakat terhadap rasa dan bau amis yang melekat pada ikan.

Salah satu produk olahan perikanan yang bisa dijadikan sebagai produk diversifikasi adalah *nugget* ikan. *Nugget* ikan adalah jenis produk makanan yang berbahan daging dan memiliki umur simpan yang relatif lama karena perlakuan penyimpanan pada suhu beku. Selain itu, kecenderungan masyarakat dewasa ini menyukai untuk mengkonsumsi makanan yang cepat saji (Tan, 1994).

Pada proses pembuatan *nugget* penambahan tepung berfungsi sebagai bahan pengikat dan pembentuk serta berperan mengurangi biaya produksi. Tapioka adalah salah satu tepung yang dapat digunakan sebagai bahan pengikat karena memiliki kandungan amilopektin yang tinggi, tidak mudah menggumpal, daya lekatnya tinggi, tidak mudah pecah atau rusak, suhu gelatinisasi yang relatif rendah. Menurut Hui (1991) suhu geletanisasi tapioka berkisar 52-64° C. Pada pembuatan *nugget* ikan betutu belum diketahui konsentrasi atau formula penambahan tepung tapioka yang optimal. Oleh karena itu penulis ingin melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka terhadap Karakteristik *Nugget* Ikan Betutu (*Oxyeleotris marmorata*)”**

1.2 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung tapioka terhadap karakteristik dan organoleptik *nugget* ikan betutu (*Oxyeleotris marmorata*)

1.3 Hipotesa

H₀ :Penambahan tepung tapioka tidak berpengaruh terhadap karakteristk dan organoleptik *nugget* ikan betutu.

H1 :Penambahan tepung tapioka berpengaruh terhadap karakteristik dan organoleptik *nugget* ikan betutu.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah adanya diversifikasi produk olahan pangan dalam bentuk *nugget* ikan betutu dan meningkatkan konsumsi serta daya jual ikan betutu di Kecamatan Rao Kabupaten Pasaman.

