

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan adalah salah satu bahan pangan sumber hewani yang mengandung protein cukup tinggi. Protein yang terkandung dalam ikan merupakan suatu zat makanan yang sangat penting bagi tubuh karena berfungsi sebagai zat pengatur dan pembangunan dalam tubuh. Selain itu protein juga berfungsi sebagai bahan bakar didalam tubuh (Winarno, 2004). Salah satu ikan yang sekarang dilakukan penelitian dan pemanfaatanya adalah ikan gabus.

Ikan gabus adalah sejenis ikan buas yang hidup di air tawar. Ikan ini dikenal dengan banyak nama di berbagai daerah: *aruan*, *haruan* (Mly.,Bjn), *kocolan* (Btw.), *bogo* (Sd.), *bayong*, *bogo*, *licingan* (Bms.), *kutuk* (Jw.), dan lain-lain. Ikan gabus merupakan ikan pancingan yang biasa ditemui di sungai, rawa, danau dan saluran-saluran air hingga ke sawah-sawah. Selain itu, ikan ini sering kali diasinkan dengan harga jual yang lumayan mahal. Menurut Ulandari *et al.* (2011), ikan gabus memiliki manfaat antara lain meningkatkan kadar albumin dan daya tahan tubuh, mempercepat proses penyembuhan pasca-operasi dan mempercepat penyembuhan luka dalam atau luka luar.

Albumin merupakan salah satu protein plasma darah yang disintesa di hati. Ia sangat berperan penting menjaga tekanan osmotik plasma, mengangkut molekul-molekul kecil melewati plasma maupun cairan ekstrasel serta mengikat obat-obatan. Albumin ikan gabus memiliki kualitas jauh lebih baik dari albumin telur yang biasa digunakan dalam penyembuhan pasien pasca bedah. Ikan gabus sendiri, mengandung 6,2% albumin dan 0,001741% Zn dengan asam amino esensial yaitu treonin, valin, metionin, isoleusin, leusin, fenilalanin, lisin, histidin, dan arginin, serta asam amino non-esensial seperti asam aspartat, serin,

asam glutamat, glisin, alanin, sistein, tiroksin, hidroksilisin, amonia, hidroksiprolin dan prolin (Suprayitno, 2008).

Untuk mendapatkan albumin dari ikan gabus dapat dilakukan dengan mengekstraknya. Menurut Ciptarini dan Nina (2006), ekstrak ikan gabus dapat diartikan sebagai suatu substansi (cairan) atau jaringan yang keluar dari jaringan ikan gabus selama pemrosesan dan telah melalui alat penyaringan. Ekstrak ikan gabus berwarna kekuningan dan putih keruh, dihasilkan dari pengukusan dari ikan gabus segar. Ekstrak ikan gabus dijadikan sebagai menu ekstrak bagi penderita luka baik luka pasca operasi maupun luka bakar.

Hasil akhir ekstraksi akan menghasilkan residu yang tidak dapat diekstrak kembali untuk menghasilkan albumin. Residu ini dapat berupa daging, kulit, tulang, sisik, isi perut dan kepala. Residu daging ikan gabus mengandung komposisi gizi dari residu daging ikan gabus hasil ekstraksi albumin yaitu kadar albumin sebesar 4,26 %; kadar protein 17,30 %; kadar lemak 1,75 %; kadar abu 1,80 % dan kadar air sebesar 41,27 %.

Menurut Hanani (2011), diversifikasi produk diartikan sebagai upaya menganekaragamkan jenis pangan yang dikonsumsi, mencakup pangan sumber energi dan zat gizi, sehingga memenuhi kebutuhan akan pangan dan gizi sesuai dengan kecukupan baik ditinjau dari kuantitas maupun kualitasnya.

Stick ikan (Fish stick) adalah salah satu produk yang belum banyak dikenal oleh khalayak ramai dan demikian pula namanya masih kedengaran asing, namun produk ini dapat diusahakan sebagai usaha sambilan maupun sebagai industri rumah tangga. "Fish stick" adalah potongan daging ikan tanpa duri atau adonan berbentuk balok dengan ukuran 5.0 x 1.5 x 1.0 cm (panjang x lebar x tebal), yang telah mengalami pengolahan (Arifudin, 1993).

Dewasa ini, gaya hidup dan pola konsumsi makan masyarakat terutama masyarakat perkotaan terhadap selera pada produk pangan, cenderung lebih

menyukai sesuatu yang praktis, tetapi jarang memperhatikan gizi yang terkandung dalam produk tersebut. Pada penelitian ini, dibuat suatu produk makanan stick ikan (*fishstick*) dari ikan gabus. *Fishstick* ikan gabus dengan kandungan gizi tinggi ini diharapkan mampu menjadi salah satu alternatif dalam usaha diversifikasi pengolahan perikanan dan dapat mendukung pemenuhan target konsumsi masyarakat

1.2. Perumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

- Apakah proporsi residu daging ikan dan tepung tapioka yang diberikan akan mempengaruhi mutu stick ikan ?
- Apakah residu daging ikan gabus hasil ekstraksi masih mengandung albumin?
- Berapakah proporsi daging dan tepung tapioka yang optimum untuk memperoleh mutu stick ikan yang terbaik ?

1.3. Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian yang dilakukan adalah:

- Untuk mengetahui pengaruh proporsi residu daging ikan dan tepung tapioka terhadap mutu stick ikan gabus.
- Untuk mengetahui kandungan albumin residu daging ikan gabus hasil ekstraksi.
- Untuk mengetahui proporsi daging dan tepung tapioca optimum sehingga memperoleh stick ikan yang terbaik.

1.4. Hipotesis

Adapun hipotesis yang dapat ditarik dari permasalahan adalah:

- Proporsi residu daging ikan dan tepung tapioka yang berbeda akan berpengaruh terhadap mutu stick ikan gabus.
- Residu daging ikan gabus masih mengandung albumin.
- Proporsi daging dan tepung tapioka yang optimum akan memperoleh mutu stick ikan yang terbaik.

1.5. Kegunaan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan residu dari hasil ekstraksi albumin ikan gabus dan dapat dimanfaatkan untuk menyuplai kebutuhan albumin dalam penyembuhan luka dengan melakukan diversifikasi pangan terhadap ikan gabus.

1.6. Tempat, Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei-juli 2012 di Laboratorium Pengolahan Hasil Perikanan dan Makanan Ikan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya Malang.