

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Potensi ikan selais di daerah Riau relative cukup banyak yang diperoleh dari perairan umum seperti daerah sungai, dan danau. Potensi ikan selais di Riau banyak berasal dari daerah Kabupaten Kampar, dan Pelalawan yang diperoleh dari daerah sungai dan danau yang berukuran relative kecil (bekas aliran sungai), dan ikan selais ini pada umumnya senang bersembunyi di sela-sela tanaman air (Coffey *dalam* Pulungan, 1985).

Potensi dan produksi ikan selais sebagian besar masih diperoleh dari hasil penangkapan perairan umum seperti dari sungai dan danau yang berukuran kecil, dan produksi hasil budidaya masih cukup terbatas. Diketahui bahwa ikan selais adalah jenis ikan air tawar dan mempunyai nilai gizi yang tinggi (kadar air 75,01%, protein 17,0%, lemak 0,44% dan abu 1,43%). Melalui perkembangan teknologi budidaya dan pengelolaan perairan untuk peningkatan produksi ikan selais akan mengalami peningkatan. Karena hal ini harus dilakukan untuk memenuhi permintaan masyarakat akan ikan selais. Walaupun potensi ikan selais dalam pengembangan teknologi pascapanen belum banyak berkembang dan cukup terbatas dalam bentuk ikan asap, namun produksinya sudah dikenal dimasyarakat.

Perkembangan saat ini sudah ada beberapa penelitian mengenai diversifikasi ikan selais menjadi produk pindang, sedangkan untuk produk dalam bentuk kerupuk belum ada dilakukan penelitian maupun produknya yang beredar di masyarakat juga belum ada. Hal ini dilakukan untuk mengatasi komoditi perikanan yang bersifat cepat mengalami pembusukan, dan memperluas jangkauan konsumsi dan pemasaran produk ikan selais dalam bentuk kerupuk.

Salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomis ikan selais dengan melakukan diversifikasi ikan selais menjadi kerupuk. Berdasarkan bentuk ikan selais yang pipih, berdaging tipis, dan bertulang relative lunak (rapuh) maka konsep penelitian dalam pembuatan kerupuk ikan selais yaitu diambil daging dan tulang yang secara utuh menyatu dalam kesatuan pada ikan, sedangkan bagian lainnya seperti kepala, isi perut dan sirip tidak digunakan. Sehingga dalam pengolahan kerupuk ikan selais ini dapat memperkaya produk akan kandungan kalsium dan fosfor, disamping dalam penelitian ini dilakukan fortifikasi produk dengan penambahan jamur tiram putih sebagai sumber karbohidrat dengan kandungan serat yang cukup tinggi yang mencapai 7,4- 24,6 persen sehingga cocok untuk para pelaku diet, dan jamur tiram juga mengandung protein (nabati) yang cukup tinggi yang mengandung sekitar 9 asam amino essensial, kandungan protein mencapai 19-35%. (Wijoyo, 2011).

Produk kerupuk memiliki kelebihan yakni memiliki rasa yang renyah, mengandung protein yang tinggi dan lebih digemari oleh konsumen baik kalangan anak-anak maupun orang dewasa. Untuk menjadikan kerupuk sebagai salah satu makanan pelengkap yang juga memiliki sumber protein, maka perlu dilakukan fortifikasi protein (nabati) dan karbohidrat (serat) ke dalam kerupuk. Salah satu bahan berprotein tinggi nabati yang dapat digunakan sebagai fortifikasi pada bahan pangan adalah jamur tiram.

Menurut Chazali (2010), bahwa jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan bahan makanan bernutrisi dengan kandungan protein tinggi, kaya vitamin dan mineral, rendah karbohidrat, lemak dan kalori. Jamur ini memiliki kandungan nutrisi seperti vitamin, fosfor, besi, kalsium, karbohidrat, dan protein. Untuk kandungan proteinnya, lumayan cukup tinggi, yaitu sekitar 10,5-30,4%. Selanjutnya menurut Wijoyo, (2011), bahwa jamur tiram dapat menjadi sumber protein alternatif karena mengandung 9 asam amino essensial. Bila

dibandingkan dengan bahan makanan lain, kadar protein pada jamur masih lebih tinggi (jamur mengandung 19-35 %, beras 7,3 %, gandum 13,2 %, dan susu sapi 25,2 %).

Fortifikasi produk pengolahan kerupuk ikan selais dengan penambahan jamur tiram diharapkan mampu meningkatkan nilai gizi produk melalui parameter uji yang sesuai. Maka berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang kajian mutu kimia produk kerupuk hasil fortifikasi berbasis ikan selais dengan penambahan jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*).

## **1.2. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian adalah mengetahui mutu kimia terhadap kerupuk ikan Selais yang meliputi nilai proksimat dengan penambahan jamur tiram putih yang berbeda selama penyimpanan.

## **1.3. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah dihasilkan produk hasil perikanan dalam bentuk kerupuk ikan selais yang kaya dengan gizi hasil fortifikasi dengan jamur tiram sebagai sumber serat.

Keluaran selanjutnya adalah dihasilkan mahasiswa yang dapat menyelesaikan tugas akhir dalam bentuk penyelesaian skripsi mahasiswa. Hasil penelitian dapat dihasilkan artikel ilmiah berupa jurnal atau sejenisnya.

## **1.4. Hipotesis**

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah “ Tidak terdapat pengaruh penambahan jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) yang berbeda terhadap mutu kerupuk ikan Selais(*Cryptopterus bicirchis*) selama penyimpanan.