

**KARAKTERISTIK KAMABOKO DARI IKAN LAYANG
(KAJIAN PROPORSI TEPUNG SAGU DENGAN DAGING
IKAN) SERTA ANALISA USAHANYA**

SKRIPSI



**Oleh:
THOMS FLORIANUS EFENDI LELANGRIAN
2013340062**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi
MALANG
2021**

RINGKASAN

Indonesia memiliki banyak hasil laut yang sangat berlimpah, salah satunya adalah ikan layang. Kehidupan dari ikan layang sangat berpengaruh pada musim dan ikan ini selalu bermigrasi. Ciri khas yang dapat kita jumpai pada ikan layang yaitu memiliki sirip kecil (*finlet*) yang berada di belakang dari sirip punggung dan sirip dubur, memiliki sisik beringin yang tebal (*lateral scute*) yang terletak di bagian garis sisi (*lateral line*). Ikan layang memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi yaitu berupa protein, kalori, lemak, kalsium, yang sangat baik untuk kesehatan.

Pada penelitian ini penelitian ini penulis membuat kamaboko dengan memanfaatkan daging ikan layang dan tepung sagu dengan perbandingan antara ikan layang dan tepung sagu yang terdiri atas 5 level yaitu P1 = ikan layang 90% + 10% tepung sagu, P2 = ikan layang 80% + 20 tepung sagu, P3 = ikan layang 70% + tepung sagu 30%, P4 = ikan layang 60% + tepung sagu 40%, P5 = ikan layang 50% + tepung sagu 50%. Hasil uji pada penelitian ini berpengaruh pada karakteristik kamaboko dimana perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan P5 50% daging ikan layang : 50% tepung sagu dengan rata-rata protein 0,02, kadar air 0,00, kadar abu 0,23, tekstur 0,18 warna 0,00, memiliki warna putih kecoklatan aroma khas ikan memiliki tekstur yang kenyal. Perhitungan R/C ratio yang diperoleh sebesar 1,35 sehingga usaha kamaboko layak diusahakan.

Kata Kunci: Analisa kelayakan usaha, kamaboko, ikan layang

I. PENDAHULUAN

I. Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara kepulauan yang dikelilingi oleh lautan. Sumber daya alam laut salah satu kekayaan alam yang dimiliki Negara Indonesia salah satunya ikan layang. Potensi ikan layang di Indonesia sangat besar, pada tahun 2018 produksinya mencapai 6,8 juta ton dibandingkan tahun 2017 hanya sebesar 6,6 juta ton. (KKP, 2015)

Decapterus merupakan salah satu hasil laut yang mudah mengalami kerusakan (*highly Perishable Food*) dikarenakan selain kadar airnya tinggi juga bersifat nutritious sehingga mudah ditumbuhi mikroba perusak pangan. Kadar air yang tinggi serta sifatnya yang nutritious menyebabkan ikan ini memiliki umur simpan yang pendek bila disimpan pada suhu kamar. Pemanfaatan ikan layang oleh masyarakat sebagian besar diolah menjadi ikan pindang, dan ikan asin, produk ini dipasarkan memiliki harga jual yang murah.

Ikan layang bagi masyarakat Indonesia merupakan sumber protein yang mudah didapatkan. Dagingnya memiliki rasa manis dan gurih. Kandungan gizi yang dimiliki ikan layang yaitu energi sebesar 109 kilo kalori, protein 22 gram, karbohidrat 0 gram, lemak 1,7 gram, kalsium 50 mg, fosfor 150 mg, dan zat besi 2 mg. Selain itu di dalam ikan layang juga terkandung vitamin A sebanyak 150 UI, vitamin B10,05 mg dan vitamin C 0 mg (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2012).

Peningkatan nilai ekonomis dan penganekaragaman produk berbasis ikan layang memiliki peluang yang besar untuk dilakukan, salah satunya diolah menjadi produk kamaboko. Kamaboko merupakan makanan tradisional Jepang yang sangat disukai hingga saat ini. Ikan merupakan bahan baku utama dalam pembuatan kamaboko itu sendiri. Adapun beberapa jenis ikan yang bisa digunakan dalam pembuatan kamaboko yaitu jenis ikan yang memiliki kekuatan gel atau kekenyalan dan elastisitasnya yang baik menurut jenisnya. Protein yang terdapat pada ikan dapat membentuk gel kamaboko dan juga ikan yang digunakan pun benar-benar segar.. Mutu yang penting pada kamaboko adalah memiliki tekstur yang kenyal atau elastis (tekstur). Beberapa faktor yang berpengaruh terhadap tekstur dari kamaboko yaitu ikan dan bahan- bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan kamaboko. Pada umumnya pembuatan kamaboko menggunakan surimi dari jenis ikan yang memiliki daging berwarna putih dan mengandung berprotein tinggi. Adapun beberapa bahan tambahan untuk memperkuat *ashi* adalah tapioka, terigu, dan sagu (Park 2005)

Penelitian kamaboko menggunakan bahan baku ikan layang perlu dilakukan selain meningkatkan nilai ekonomis juga untuk penganekaragaman produk berbasis ikan layang . Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar

pengaruh jenis protein yang ada di dalam daging ikan layang serta tepung sagu terhadap kualitas kamaboko.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mendapatkan proporsi terbaik antara tepung sagu dengan daging ikan layang untuk menghasilkan kamaboko yang berkualitas
2. Mendapatkan analisa usaha pembuatan kamaboko berbasis ikan layang berdasarkan perlakuan terbaik

1.3 Hipotesis

1. Diduga daging ikan layang dan tepung tapioka berpengaruh terhadap kualitas kamaboko
2. Diduga pembuatan kamaboko menggunakan daging ikan layang dan tepung sagu layak diusahakan

DAFTAR PUSTAKA

- Trilaksani, W., Salamah E. & Nabil, M. 2006. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. Vol. 9(2): 34-45.
- Widagda, W. 2010. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tongkol Lokal Singaraja Sebagai Alternatif Penyerap Logam Berat Timbal. Universitas Pendidikan Ganesa Singaraja, Bali.
- Widagda, W. 2010. Pemanfaatan Limbah Tulang ikan Tuna Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor
- Budiman A, Arief AJ, & Tjakrawidjaya AH. 2002. Peran museum Zoologi dalam penelitian dan konservasi keanekaragaman hayati (ikan). *J Iktiologi Indonesia*. (2)2: 51-55..
- Swastawati, Fronthea. 2011. Studi Kelayakan Dan Efisiensi Usaha Pengasapan Ikan Dengan Asap Cair Limbah Pertanian. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Astawan, M.W., dan Astawan, M. 1989. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademika Pressindo : Jakarta.
- Apriyantono, A, Dedi Fardiaz, Ni Luh Puspitasari, Sedarnawati, Slamet Budiyanto. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor. IPB.
- Anonim. 2009. Laporan Tahunan. Dinas Perikanan, Kelautan dan Peternakan Kabupaten Gresik. Gresik. 77 hal
- Astawan, Made. (2009). *Udang Rebon Bikin Tulang Kuat*. Senior.
- Depkes RI. 1991. *Pedoman Teknis Penyediaan, Pengolahan, dan Penyaluran Makanan Rumah Sakit*, Jakarta: DepKes RI.
- Harper. L. J. , B. J. Deaton & J. A Driskel. 1986. *Pangan, Gizi dan Pertanian* (Suhardjo, penerjemah). UI Press. Jakarta.
- Nontji A. 1986. *Laut Nusantara*. Jakarta: Penerbit Djambatan.

