

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sagu merupakan tanaman penghasil sumber karbohidrat yang kedudukannya sangat penting sesudah padi, jagung dan umbi-umbian. Provinsi Riau merupakan salah satu provinsi penghasil sagu terbesar di Indonesia dengan daerah yang banyak penghasil sagu yaitu Kabupaten Pelelawan, Siak, Indragiri Hilir dan Kepulauan Meranti. Di kabupaten Kepulauan Meranti, sagu merupakan salah satu komoditas pertanian yang potensial untuk dikembangkan dan telah berkembang yang dimanfaatkan masyarakat sejak lama sehingga mempunyai nilai ekonomi yang cukup membantu masyarakat di sekitar kawasan penghasil sagu. Sagu juga dikelompokkan sebagai pangan fungsional karena sumber pangan tradisional potensial yang juga merupakan pangan fungsional yang dapat dikembangkan untuk mendukung ketahanan pangan lokal dan nasional (Elida, Amin, Alfiani, & Komarudin, 2020).

Menurut Direktorat Jenderal Perkebunan, luas areal sagu di Indonesia pada tahun 2020 sebesar 200.518 Ha dan pada tahun 2021 terjadi kenaikan luas areal sagu sebesar 206.150 Ha. Untuk luas areal sagu di provinsi Riau pada tahun 2020 sebesar 64.507 Ha dan terjadi peningkatan di tahun 2021 sebesar 67.732 Ha. Dengan luas areal sagu ini maka akan menimbulkan produksi sagu. Jumlah produksi sagu di Indonesia tahun 2020 sebesar 432.913 ton dan terjadi peningkatan di tahun 2021 sebesar 381.065 ton. Untuk Provinsi Riau jumlah produksi sagu pada tahun 2020 sebesar 21.721 ton dan terjadi peningkatan di tahun 2021 sebesar 274.807 ton.

Pemanfaatan sagu bisa dijadikan sebagai sumber alternatif karbohidrat dan bebas gluten namun pemanfaatan sagu secara nasional masih rendah bila dibandingkan dengan komoditas pangan non beras lainnya seperti singkong, jagung dan kentang. Kadar karbohidrat sagu setara dengan karbohidrat yang terdapat pada tepung beras, singkong dan kentang. Dalam hal mengolah bahan pangan dengan bahan baku sagu, Provinsi Riau telah berhasil menciptakan kreativitas dengan menghasilkan 369 jenis menu makanan

berbahan dasar sagu mulai dari pangan tradisional seperti sempolet, kepurun, gedegob, roti jala, lontong, cendol, maupun bahan pangan *modern* seperti mie dan tepung sagu untuk berbagai olahan kue (Nizar, Ariyanto, & Putri, 2021).

Salah satu makanan khas melayu yang terbuat dari sagu adalah kepurun. Kepurun merupakan makanan khas melayu yang mirip dengan papeda, bahkan cara pembuatannya pun tidak jauh berbeda dari papeda dan dimasak tidak memakai bahan apapun sehingga membentuk seperti lem kental serta kenyal dan biasa dikonsumsi dengan asam pedas ikan laut yang ada di Kepulauan Meranti. Kepurun sagu ini kurang diminati banyak orang dan diminati oleh kalangan tertentu saja yang terbiasa mengonsumsi sagu. Sementara, konsumen yang tidak terbiasa mengonsumsi sagu kurang menyukai dan menilai sagu ini kurang bergizi. Oleh karena itu, peningkatan nilai gizi dan cita rasa kepurun sagu perlu dilakukan agar bisa diterima oleh semua kalangan masyarakat.

Kepurun ini terbuat dari pati sagu dimana memiliki kelemahan yaitu rendahnya kandungan protein (kurang dari 0,7%) sehingga kepurun sagu ini mengandung protein yang rendah (Lisan, Dewita, & Syahrul, 2014). Untuk meningkatkan kadar protein dan cita rasa pada kepurun sagu ini dengan menambahkan bahan makanan lain yang tinggi nilai proteinnya yaitu ikan patin.

Ikan patin merupakan salah satu sumber protein yang tinggi yang dapat ditambahkan dalam kepurun. Daging ikan patin memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, rasa dagingnya khas, enak, lezat dan gurih. Ikan patin ini lebih aman dikonsumsi karena kadar kolestrolnya rendah dibandingkan daging ternak sehingga aman dikonsumsi untuk berbagai usia (Lisan, Dewita, & Syahrul, 2014). Ikan patin ini biasanya dikonsumsi sebagai masakan seperti asam pedas, gulai, pindang dan lain sebagainya. Namun, ikan patin ini dimanfaatkan untuk bahan tambahan kepurun untuk meningkatkan nilai protein. Berdasarkan uraian di atas maka akan dilakukan penelitian mengenai tingkat kesukaan kepurun sagu pada penambahan ikan patin.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka peneliti merumuskan masalah pada penelitian ini mengenai bagaimana tingkat kesukaan kepurun sagu pada penambahan ikan patin ?

1.3. Tujuan

1.3.1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh penambahan ikan patin pada kepurun sagu terhadap mutu organoleptik.

1.3.2. Tujuan Khusus

1. Menentukan Formulasi terbaik dari kepurun dengan penambahan ikan patin.
2. Menentukan tingkat kesukaan terhadap warna kepurun sagu dengan penambahan ikan patin.
3. Menentukan tingkat kesukaan terhadap rasa kepurun sagu dengan penambahan ikan patin.
4. Menentukan tingkat kesukaan terhadap aroma kepurun sagu dengan penambahan ikan patin.
5. Menentukan tingkat kesukaan terhadap tekstur kepurun sagu dengan penambahan ikan patin.

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1. Manfaat Bagi Mahasiswa

Sebagai media belajar dan untuk menambah wawasan mahasiswa jurusan gizi Poltekkes Kemenkes Riau serta diharapkan penelitian ini dapat menambah wawasan peneliti mengenai tingkat kesukaan kepurun sagu pada penambahan ikan patin beserta kandungan gizi.

1.4.2. Manfaat Bagi Institusi

Sebagai data tambahan untuk memberikan informasi mengenai tingkat kesukaan kepurun sagu pada penambahan ikan patin beserta kandungan gizi.

1.4.3. Manfaat Bagi Masyarakat

Penelitian ini untuk memberikan informasi yaitu dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai tingkat kesukaan kepurun sagu pada penambahan ikan patin beserta kandungan gizi.