

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang sangat kaya akan kekayaan alam, baik didarat maupun dilaut. Sebagai negara kepulauan, Indonesia memiliki hasil laut yang banyak dan beragam, seperti memiliki berbagai macam jenis ikan. Salah satunya yaitu : ikan tongkol, ikan kakap, ikan pari, ikan cucut, ikan tuna dan jenis ikan lainnya. Hasil perikanan tersebut merupakan salah satu sumber protein hewani. Konsumsi ikan di Indonesia dari tahun ke tahun mengalami peningkatan (Darmawangsyah, Jamaluddin & Kadirman, 2016).

Selama ini bagian tubuh ikan yang dimanfaatkan pada umumnya hanya dagingnya saja. Bagian tubuh ikan lainnya yang tidak digunakan diolah menjadi makanan ternak, yang seharusnya masih bisa dimanfaatkan sebagai sumber bahan pangan hewani. Semua bagian dari ikan merupakan komponen organik yang seharusnya masih bisa dimanfaatkan (Putranto, Asikin & Kusumaningrum, 2015).

Salah satu bagian tubuh ikan yang belum banyak dimanfaatkan yaitu tulang ikan. Tulang ikan memiliki kandungan kalsium terbanyak dari bagian tubuh ikan lainnya karena unsur utama dari tulang ikan yaitu kalsium, fosfor, dan karbonat (Trilaksani, Salamah & Nabil, 2006). Salah satu pemanfaatan tulang ikan yaitu tepung tulang.

Tepung tulang ikan merupakan salah satu produk pengawetan tulang ikan dalam bentuk kering yang digiling menjadi tepung. Tepung tulang ikan memiliki nilai gizi yang tinggi, terutama kandungan kalsium dan fosfor (Nabil, 2005). Salah satu pemanfaatan tepung tulang yaitu untuk meningkatkan kalsium dengan cara difortifikasi dalam pembuatan biskuit (Maulida, 2005), pembuatan mie kering (Mulia, 2004), pembuatan mie basah (Susanti, Zuki & Syaputra, 2011), pembuatan kue kering (Darmawangsyah, Jamaluddin & Kadirman, 2016) dan pembuatan donat panggang (Bakhtiar, Rohaya & Ayunda, 2019).

Standarisasi kualitas untuk tepung tulang mengacu pada SNI 01-3158-1992. Persyaratan mutu I untuk kadar kalsium minimum 20%, sedangkan mutu II untuk

kadar kalsium minimum 30%. Kalsium yang berasal dari tulang ikan sangat ideal bagi tubuh manusia karena mengandung trikalsium fosfat (Basmal, Suprpto & Murtiningrum, 2000). Kalsium bagi tubuh manusia dibutuhkan untuk proses pembentukan dan perawatan jaringan rangka tubuh serta beberapa kegiatan penting dalam tubuh seperti membantu dalam pengaturan transport ion-ion lainnya ke dalam maupun ke luar membran (Almatsier, 2002).

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Septianingsih, Hasanah dan Kusumaningrum (2016) tentang pengaruh lama proses presto terhadap karakteristik tepung tulang ikan belida (*chitala sp.*). Hasil analisis kimia yang diperoleh dari penelitian tersebut yaitu kadar kalsium 28,87%. Pada penelitian tersebut kadar kalsium termasuk kedalam mutu I berdasarkan SNI (01-3158-1992). Penelitian lain dilakukan oleh Nematy, dkk (2016) tentang kadar kalsium pada roti dengan fortifikasi tepung tulang ikan tuna. Hasil analisis kimia yang diperoleh dari penelitian tersebut yaitu kadar kalsium sebesar 38,16%.

Pada penelitian ini penulis ingin mempelajari dari beberapa literatur mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi kadar kalsium pada pembuatan tepung tulang ikan. Tepung tulang ikan bisa dimanfaatkan sebagai fortifikasi pada pembuatan biskuit, pembuatan mie kering, pembuatan mie basah, pembuatan kue kering dan pembuatan donat panggang.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi kadar kalsium terhadap pembuatan tepung tulang ikan dari mempelajari literatur”.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi pada kadar kalsium terhadap pembuatan tepung tulang ikan dari mempelajari literatur.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Manfaat penelitian ini bagi peneliti yaitu sebagai bentuk aplikasi dari ilmu pengetahuan tentang pengolahan pangan serta pemanfaatan tulang ikan untuk pembuatan tepung tulang.

1.4.2 Bagi Institusi

Manfaat penelitian ini bagi institusi yaitu sebagai salah satu sumber referensi bagi mahasiswa di bidang gizi mengenai faktor-faktor apa saja yang berpengaruh pada kadar kalsium dari pembuatan tepung tulang ikan.

1.4.3 Bagi Masyarakat

Manfaat penelitian ini bagi masyarakat yaitu sebagai informasi kepada masyarakat untuk dapat memanfaatkan tulang ikan sebagai bahan pangan yang dapat diolah menjadi tepung untuk dimanfaatkan sebagai bahan dalam diversifikasi makanan.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup dari penelitian ini adalah mempelajari literatur mengenai faktor-faktor apa saja yang berpengaruh pada kadar kalsium dari tepung tulang ikan.