

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tercatat bahwa 85% nelayan di Indonesia tergolong ke dalam perikanan berskala kecil yang beroperasi di pesisir pantai (Akbar dan Patria, 2019). Salah satunya adalah nelayan ikan remang di perairan pulau Jawa khususnya pesisir Pantai Pasir Putih, Karawang hingga Cirebon (Anas *et al.*, 2017). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2015, ikan remang termasuk ke dalam peringkat sepuluh besar sebagai hasil tangkapan di Kabupaten Karawang dengan volume produksi sebesar 56,76 ton dengan nilai produksi mencapai Rp 959.244.000 (BPS, 2015).

Ikan remang atau *Muraenesox cinerus* memiliki *edible portion* sebesar 52,75% yaitu bagian tubuh ikan yang dapat dimanfaatkan kembali sebagai bahan baku industri surimi atau pangan olahan adalah sebanyak 52,75% (Laksono *et al.*, 2019). Oleh karena itu, daging ikan remang sangatlah berpotensi didiversifikasi terutama untuk pengembangan pangan olahan sumber daya hewani local. Berdasarkan dengan survey peneliti saat melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Pasir Putih Karawang, ikan remang belum dimanfaatkan oleh UMKM di Dusun Pasir Putih. Dalam meningkatkan nilai jual dan diversifikasi pangan olahan, daging ikan remang dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi makanan ringan yaitu amplang ikan.

Amplang ikan tidak umum dan sulit untuk ditemukan oleh masyarakat luar pulau Kalimantan (S. P. Sari, 2020). Selain itu, amplang ikan sebagai makanan ringan memiliki umur simpan yang cukup lama yaitu selama 4 bulan (Utami Evi *et al.*, 2016). Inovasi produk dengan memanfaatkan daging ikan remang dapat

diimplementasikan sebagai bahan baku alternatif amplang ikan yang sangat potensial untuk dipasarkan selain di pulau Kalimantan khususnya di pulau Jawa.

Sesuai dengan Peraturan Kepala Badan POM Nomor 21 tahun 2016, amplang ikan termasuk ke dalam kategori pangan kerupuk ikan yang diolah dari daging hasil perikanan, tepung, dan bahan tambahan pangan seperti minyak, bawang putih, kaldu bubuk, garam, gula, telur, dan baking soda. Amplang ikan memiliki tekstur renyah, berbentuk seperti dadu hingga kapsul besar, memiliki cita rasa gurih, dan berwarna putih hingga coklat keemasan (BPOM, 2017). Amplang ikan umumnya diolah menggunakan daging ikan tenggiri, ikan gabus, atau ikan belida karena mudah didapati di Kalimantan (Nastiti *et al.*, 2021). Proses pengolahan utama amplang ikan melalui penggorengan pada suhu tinggi dan pengemasan menggunakan kemasan kedap udara. Standard mutu amplang ikan sudah diatur sudah dalam SNI 7762:2013 (BSN, 2013).

Kandungan nutrisi dan gizi yang dimiliki amplang terakumulasi dari bahan baku penyusun utamanya (W. K. Sari *et al.*, 2021). Bahan baku utama amplang adalah tepung tapioka dan lumatan daging hasil perikanan yang dapat diolah dari udang dan bermacam daging ikan. Perbedaan bahan baku hewani dalam adonan amplang ikan dapat mempengaruhi karakteristik dari produk yang dihasilkan terutama pada warna, aroma, dan citarasa amplang (Maisur, 2019). Sedangkan, imbalanced tepung tapioka dalam adonan amplang ikan diketahui dapat mempengaruhi warna, rasa, dan kerenyahan pada produk amplang. Penambahan tepung tapioka dalam adonan amplang umumnya sebanding dengan penambahan daging ikan yaitu semakin besar ikan yang digunakan maka penambahan tepung tapioka akan semakin besar (Qosthari dan Anna, 2016).

Pemanfaatan ikan remang sebagai bahan baku alternatif amplang perlu diteliti lebih lanjut terutama mengenai formulasiimbangan tepung tapioka dengan daging ikan remang. Guna meningkatkan manfaat dan diversifikasi pangan olahan amplang ikan remang yang kualitasnya mutunya sesuai dengan standar SNI 7762:2013, maka diperlukan uji karakteristik yang meliputi parameter nilai *hardness*, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, cemaran mikroorganisme, dan organoleptik. Berdasarkan hal-hal di atas maka dilakukan penelitian mengenai “Kajian Imbangan Tepung Tapioka dengan Daging Ikan Remang Terhadap Karakteristik Amplang Ikan”.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut: “Bagaimana pengaruhimbangan tepung tapioka dengan daging ikan remang terhadap karakteristik amplang ikan?”.

1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud penelitian ini adalah untuk mengetahuiimbangan tepung tapioka dengan daging ikan remang terhadap karakteristik amplang ikan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukanimbangan tepung tapioka dengan daging ikan remang untuk menghasilkan amplang ikan dengan karakteristik sesuai dengan standard SNI.

1.4. Kegunaan Hasil Penelitian

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat dan industri, khususnya UMKM di Dusun Pasir Putih, Karawang. Pemanfaatan daging ikan remang sebagai bahan baku alternatif dalam pengolahan amplang ikan dapat diimplementasikan sebagai produk usaha penganekaragaman pangan olahan ikan remang yang mampu meningkatkan nilai ekonomis ikan remang dan membantu menyejahterakan nelayan ikan remang dan UMKM di Dusun Pasir Putih, Karawang.