

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Keripik merupakan makanan ringan atau camilan yang populer dimasyarakat. Keripik adalah makanan yang diiris tipis dengan proses penggorengan dalam minyak nabati sehingga memiliki sifat renyah dan gurih. Berbagai jenis keripik antara lain keripik ikan, keripik sayur, keripik buah, dan keripik umbi. Keripik ikan menjadi salah satu cara untuk meningkatkan ikan. Keripik ikan lebih praktis untuk dikonsumsi oleh masyarakat karena ikan merupakan keripik ikan dikonsumsi secara langsung. Diversifikasi menjadi Keripik ikan juga merupakan salah satu alternatif untuk mendukung program gemar ikan sehingga manfaat gizi dari ikan dapat lebih luas dijangkau dan dikonsumsi oleh masyarakat. Penelitian oleh Wijayanti (2022) diketahui bahwa pada keripik ikan mujaer yang menggunakan spinner selama 3 menit. Memiliki kadar air 5,43%, kadar protein 5,10%, kadar lemak 23,56%.

Ikan patin (*pangasius sp*) merupakan jenis ikan air tawar yang memiliki tekstur daging cenderung lembut dan kaya protein, ikan patin mempunyai kandungan 105 kalori, lemak 2,9 gram, protein 18 gram, natrium 50 mg. daging ikan patin dapat di diversifikasikan menjadi salah satu produk makanan kering yang memiliki daya simpan lebih lama serta siap untuk dikonsumsi yaitu dibuat menjadi keripik ikan (ernawati,2013).

Keripik ikan patin merupakan makanan olahan yang berasal dari ikan patin yang kemudian dibersihkan dan digoreng menggunakan minyak hingga berubah warna, aroma dan teksturnya menjadi renyah (putri,2023). Camilan ini populer di beberapa daerah dan bisa menjadi pilihan lezat untuk dinikmati. tetapi ada perbedaan dengan kerupuk ikan sebagai berikut (ernawati,2013). keripik Ikan Biasanya dibuat dengan memotong ikan tipis-tipis, kemudian dibumbui dan digoreng hingga kering dan renyah. Setelah digoreng dilakukan penirisan dengan lama waktu 0-8menit. Supaya biasanya memiliki rasa ikan yang lebih dominan, dengan variasi bumbu seperti pedas, gurih, atau manis. Sedangkan kerupuk ikan merupakan produk makanan kering yang dibuat dari tepung pati dan daging ikan dengan penambahan bahan-bahan lainnya dan bahan tambahan makanan yang diijinkan (BSN 1999). Kerupuk Ikan Dibuat dengan mencampurkan adonan dari ikan yang dihaluskan dengan bahan lain seperti tepung tapioka, tepung terigu, atau tepung kanji. Adonan ini kemudian diolah, dicetak, dan

digoreng hingga mengembang. Rasa ikan pada kerupuk biasanya lebih ringan dan bisa diimbangi dengan berbagai macam bumbu, seperti pedas, gurih, atau asin.

Sifat kimia dari berbagai bahan sangat berpengaruh terhadap kualitas bahan dan hasil olahannya. Selain itu juga akan berpengaruh terhadap kesegaran maupun daya tahan ikan tersebut. Kadar air ikan patin 82,22% kadar air inilah yang sangat berpengaruh terhadap daya tahan dan kesegaran ikan patin. Kadar protein ikan patin 14,53% merupakan sumber protein hewani yang sangat potensial. Sedangkan kadar lemak ikan patin sebesar 1,09% menunjukkan bahwa ikan patin merupakan ikan air tawar yang memiliki kadar lemak tinggi (Ernawati dan Wulandari, 2013).

Sifat organoleptik keripik ikan patin meliputi parameter warna, rasa, tekstur, dan aroma. Keripik ikan umumnya memiliki rasa gurih dan renyah, aroma ikan yang khas, tekstur tipis dan rapuh serta tampilannya yang berwarna coklat keemasan. Berdasarkan uraian di atas perlu dilakukan penelitian mengenai “Pengaruh Lama Waktu Penirisan Terhadap sifat kimia dan organoleptik Keripik Ikan Patin (*Pangasius sp.*)”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

- 1.2.1 Bagaimana pengaruh lama waktu penirisan keripik ikan patin (*Pangasius sp*) terhadap sifat kimia?
- 1.2.2 Bagaimana pengaruh lama waktu penirisan keripik ikan patin (*Pangasius sp*) terhadap sifat organoleptik?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

- 1.3.1 Mengetahui pengaruh lama waktu penirisan keripik ikan patin (*Pangasius sp*) terhadap sifat kimia
- 1.3.2 Mengetahui pengaruh lama waktu penirisan keripik ikan patin (*Pangasius sp*) terhadap sifat organoleptik

## **1.4 Manfaat Penelitian**

- 1.4.1 Bagi peneliti  
Memberikan informasi mengenai keripik ikan patin (*Pangasius sp*).
- 1.4.2 Bagi industri  
Memberikan informasi mengenai pengolahan keripik ikan patin (*Pangasius sp*) dengan lama waktu penirisan yang lebih efisien.
- 1.4.3 Bagi masyarakat

Memberikan Inovasi baru mengenai diversifikasi olahan hasil perikanan tentang keripik ikan patin serta memberikan informasi mengenai kandungan gizi keripik ikan patin.