

PENDAHULUAN

Komoditas perikanan air tawar di Indonesia saat ini mulai banyak diminati dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Salah satu jenis ikan air tawar yang banyak diminati adalah ikan lele. Ikan lele (*Clarias* sp.) merupakan ikan air tawar yang sangat banyak dibudidayakan hampir di seluruh Indonesia. Hal ini disebabkan karena ikan lele merupakan komoditas unggulan, serta mempunyai prospek pasar yang baik (Yunus dkk., 2014). Beberapa keunggulan ikan lele adalah mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi, bernilai ekonomis, pertumbuhannya cepat dan pemeliharaannya mudah (Prayogo dkk., 2012).

Berdasarkan hal tersebut, untuk meningkatkan konsumsi makan ikan dan produksi ikan lele yang meningkat dan permintaan pasar melonjak tinggi diperlukan pengembangan suatu produk. Hal ini bertujuan untuk memanfaatkan ikan lele sebagai produk bukan olahan segar tetapi olahan siap saji. Cara yang dapat dikembangkan yaitu dengan diversifikasi pengolahan. Hal ini sebagai salah satu upaya penganekaragaman pangan untuk memperoleh bentuk baru dengan nilai ekonomis tinggi dan memasyarakatkan hasil perikanan yang selama ini secara umum diolah secara langsung (Purnomo dan Suhandi, 2014).

Salah satu upaya diversifikasi pengolahan ikan lele (*Clarias* sp.) adalah sosis ikan. Sosis yang banyak beredar di pasaran adalah sosis sapi dan sosis ayam, sedangkan pemanfaatan ikan sebagai bahan baku sosis masih sedikit. Padahal protein yang terkandung dalam daging ikan sangat tinggi mutunya dan harganya murah. Pertimbangan lain adalah harga daging ternak yang lebih mahal dari ikan sementara SDI (Sumber Daya Ikan) masih melimpah sehingga pengembangan sosis ikan dapat dipermudah kontinuitas produksinya, dan diharapkan memenuhi selera masyarakat dengan harga terjangkau (Purnomo dan Suhandi, 2014).

Kegunaan lain penambahan bahan pengikat adalah meningkatkan *flavor* dan meningkatkan karakteristik suatu produk makanan (Dewita, 2012). Salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai bahan pengikat (*binder*) adalah gelatin (Dewita, 2012). Penggunaan gelatin sangat luas khususnya dalam bidang industri, baik industri pangan maupun non pangan. Sumber bahan baku gelatin dapat berasal dari sapi (tulang dan kulit jangat), babi (hanya kulit) dan ikan (kulit).