

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan lele dumbo (*Clarias* sp.) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang memiliki nilai ekonomis penting dan sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia. Keberadaan ikan lele dumbo dapat menjadi alternatif sumber protein hewani yang dibutuhkan oleh tubuh manusia sebagai pemenuhan gizi. Ikan lele dumbo memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan ikan lele lokal. Hal ini sesuai dengan SNI (2000), bahwa secara biologis ikan lele dumbo mempunyai kelebihan dibandingkan dengan jenis lele lainnya, antara lain lebih mudah dibudidayakan dan dapat dipijahkan sepanjang tahun, fekunditas telur yang besar serta mempunyai kecepatan tumbuh dan efisiensi pakan yang tinggi.

Menurut data statistik dari KKP (2013), nilai produksi ikan lele di Indonesia mengalami peningkatan. Pada tahun 2010 sebesar 242.811 ton, menjadi 337.577 ton pada tahun 2011 dan terus meningkat hingga 758.455 ton pada tahun 2013. Bertambahnya jumlah produksi ikan lele dalam budidaya dapat dijadikan sebagai pilihan untuk bahan baku dalam olahan hasil perikanan. Hal ini sebagai alternatif pemasaran ikan yang tidak hanya dijual dalam kondisi segar, tetapi dapat diolah menjadi produk diversifikasi yang memberikan nilai tambah yang digemari oleh konsumen.

Pengolahan daging ikan lele dumbo menjadi surimi merupakan salah satu upaya pengembangan hasil perikanan air tawar di Indonesia. Surimi merupakan produk setengah jadi yang diproduksi dari ikan dengan penyiangan bagian kepala, pengerukan, pelumatan, pencucian, pemerasan, penyaringan dan pencampuran

dengan *cryoprotectant* (Yin and Park, 2014). Surimi adalah bahan utama dalam pembuatan berbagai makanan olahan yang kontribusi lebih dari 50% untuk hasil produksi seperti kamaboko, *chikuwa*, *satsumage*, sosis ikan dan bakso ikan (Nopianti *et al.*, 2011). Faktor yang harus diperhatikan dalam proses pembuatan surimi adalah proses pencucian daging ikan karena protein yang terkandung dalam daging ikan dapat dengan mudah hilang akibat proses pencucian yang dilakukan berulang kali.

Dalam proses pembuatan surimi, lumatan daging yang dicuci berulang kali dengan air dingin untuk menghilangkan protein sarkoplasma dan kotoran seperti lipid untuk menghasilkan produk yang tidak berbau dapat menghilangkan protein sebanyak 40-50 g/ 100 g pada lumatan daging ikan (Bourtoom *et al.*, 2009). Usaha untuk meningkatkan kualitas surimi banyak dilakukan, seperti penambahan asam alkalin untuk mempertahankan protein pada surimi (Rawdkuen *et al.*, 2009). dan penggunaan lebih dari satu jenis ikan yaitu ikan mujair dan ikan patin sebagai bahan baku surimi untuk meningkatkan kandungan gizi surimi (Trilaksani dkk., 1999). Kitosan juga dapat dijadikan sebagai alternatif untuk meningkatkan kandungan gizi surimi pada ikan lele dumbo.

Kitosan berpotensi meningkatkan kualitas surimi yang bersifat alami. Kitosan memiliki sifat antimikrobia dan aman bagi manusia sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengawet makanan (Yulisma, 2012). Menurut Kurniasih (2011), kitosan merupakan polimer yang tersusun dari kopolimer dari glukosamin dan N-asetil glukosamin. Menurut hasil penelitian yang dilakukan oleh Aathi *et al.* (2010), bahwa kitosan memiliki keunggulan yaitu dapat