

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki ragam jenis kerang yang dapat dijadikan sebagai bahan olahan makanan, salah satunya kerang air tawar. Menurut Ghazali *dkk*, (2015:2) bahwa kerang air tawar dapat dijadikan bakso karena mudah ditemui dan memiliki kadar protein yang tinggi. Hayati *dkk*, (2015:1) menjelaskan bahwa kerang air tawar dapat dibuat menjadi olahan berupa bakpao, karena memiliki kandungan lemak tak jenuh yang dibutuhkan oleh tubuh.

Menurut Nurkamala (2021) Kerang air tawar yang terdapat di Danau Sipin, Provinsi Jambi ada 3 jenis kerang, yaitu jenis *Anadonta woodiana*, *Pilsbryoconcha exillis* dan *Pilsbryoconcha expressa*. Jenis kerang yang paling banyak ialah jenis kerang *Anadonta woodiana*, namun untuk dijadikan sebagai bahan makanan kerang *Anadonta woodiana* cukup sulit, karena kerang *Anadonta woodiana* memiliki tubuh yang besar dan keras, sehingga sulit untuk diolah.

Kerang (*Pilsbryoconcha expressa*) memiliki kandungan protein yang tinggi. Menurut Ghazali *dkk*, (2015:6) menjelaskan bahwa hasil uji proksimat kandungan gizi pada kerang, yaitu kandungan protein sebesar 8,12%, kandungan lemak 2,11%, kandungan air 82,85%, kandungan abu 1,05% dan kandungan karbohidrat 5,87 % per 100 g daging. Protein yang terdapat pada kerang tergolong dalam protein lengkap karena kaya akan asam amino esensial. Selain itu, protein dalam kerang juga mudah diserap oleh tubuh karena memiliki serat protein yang lebih pendek dibandingkan serat protein pada daging sapi atau daging ayam.

Kerang *P. expressa* yang terdapat di Danau Sipin, Provinsi Jambi belum banyak dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan makanan. Umumnya masyarakat hanya mengolah kerang menjadi olahan kerang rebus. Sedangkan untuk olahan lain yang berbahan dasar kerang masih minim informasi. Kerupuk merupakan makanan atau jajanan khas Indonesia. Umumnya kerupuk dibuat dari adonan tepung tapioka yang dicampur dengan bahan seperti bawang putih, air dan garam. Selain itu, juga bias dicampurkan dengan bahan campuran ikan. (Koswara, 2009:7). Sedangkan pembuatan kerupuk berbahan kerang *P. expressa* masih belum banyak dibuat oleh masyarakat. Sehingga perlu adanya upaya diversifikasi pangan berupa kerupuk berbahan dasar kerang mengingat kandungan protein kerang yang tidak kalah dengan ikan.

Daging ikan merupakan salah satu bahan baku yang dapat digunakan dalam pembuatan produk kerupuk untuk memberikan cita rasa yang khas (Salamah *et al.*, 2008:53). Umumnya ikan yang digunakan adalah ikan sungai yaitu ikan gabus, tetapi saat ini harga ikan gabus relatif mahal. Jenis ikan laut seperti ikan tenggiri dan ikan parang-parang juga sering dijadikan sebagai bahan baku dalam pembuatan kerupuk, akan tetapi harganya yang cukup tinggi dan pasokan ikan laut yang tidak selalu ada di pasaran kadang-kadang menjadi hambatan dalam pemenuhan bahan baku pembuatan kerupuk.

Berdasarkan hal tersebut, pada penelitian ini adanya pengoptimalisasian pemanfaatan potensi biologi dalam kehidupan masyarakat yaitu dengan adanya pengembangan makanan berbahan kerang *P. expressa* untuk meningkatkan nilai tambah pada gizi masyarakat. Sebagai langkah upaya diversifikasi produk dari kerang *P. expressa*, maka pada penelitian ini dilakukan proses pembuatan

kerupuk. Pembuatan kerupuk dilakukan dengan melihat perbandingan kerang dan ikan serta menguji rasa, aroma, warna dan kerenyahan yang tidak mengurangi kandungan gizi dari kerang air tawar tersebut agar dapat menjadi suatu peluang usaha.

Kewirausahaan merupakan suatu proses dalam melakukan atau menciptakan sesuatu yang baru dengan cara kreatif dan penuh inovasi. Menurut Hadiyanti (2011:9) bahwa kewirausahaan merupakan suatu karakteristik kemanusiaan yang memiliki sifat pembaharu yang dinamis, inovatif dan adaptif terhadap perubahan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi. Salah satu bentuk inovasi dalam kewirausahaan yaitu berupa *booklet*.

Booklet merupakan buku yang berisi informasi berupa gambar-gambar dan sedikit keterangan sebagai panduan bagi masyarakat. Sehingga akan menarik perhatian dan akan lebih mudah dipahami oleh masyarakat. Menurut Fauziyah (2017:47) yang menyatakan bahwa *booklet* merupakan media yang efektif sebagai media pembelajaran, karena materi ringkasan yang tercakup pada media pembelajaran *booklet* dapat menjadi bahan sebagai dasar pemahaman pembaca untuk mencapai tujuan pembelajaran yang diinginkan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai materi tambahan kewirausahaan. Selain itu juga diharapkan dapat dijadikan bahan informasi dalam bentuk *booklet* serta dapat menumbuhkan industri kecil dalam perekonomian masyarakat sekitar Danau Sipin.

1.2 Identifikasi Masalah

Permasalahan penelitian yang diajukan dapat diidentifikasi sebagai berikut:

- a. Sedikitnya ditemukan pengolahan kerang *P. expressa* sebagai bahan kerupuk.
- b. Kurangnya informasi terkait cara mengolah kerang *P. expressa* menjadi kerupuk karena biasanya masyarakat mengolah kerupuk berbahan ikan.
- c. Diperlukan materi kewirausahaan berupa pembuatan kerupuk, khususnya berbahan kerang dalam bentuk *booklet*.

1.3 Pembatasan Masalah

Agar penelitian lebih fokus, maka permasalahan penelitian dibatasi pada hal berikut:

- a. Perlakuan dibatasi pada uji perbandingan komposisi kerang air tawar dan ikan dalam pembuatan kerupuk.
- b. Parameter kualitas yang ditentukan terbatas pada kandungan protein kerupuk dan mutu organoleptik.
- c. Uji protein kerupuk berdasarkan metode Kjeldahl (merujuk pada Rahayu, 2015).
- d. Uji organoleptik didasarkan pada uji panelis terhadap rasa, aroma, warna dan kerenyahan dari kerupuk yang dibuat.

1.4 Rumusan Masalah

Rumusan dalam permasalahan sebagai berikut:

- a. Apakah kadar protein kerupuk dipengaruhi oleh komposisi kerang?
- b. Bagaimana perbandingan kadar protein berdasarkan perbandingan kerang dan ikan?

- c. Bagaimana hasil uji organoleptik kerupuk berdasarkan perbandingan kerang dan ikan?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ialah:

- a. Mengetahui pengaruh perbandingan kerang dan ikan terhadap kadar protein kerupuk.
- b. Membandingkan kadar protein kerupuk berdasarkan perbandingan kerang dan ikan.
- c. Mengetahui hasil uji organoleptik pada kerupuk berdasarkan perbandingan kerang dan ikan.

1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ialah:

- a. Menambah pengetahuan tentang pembuatan kerupuk berbahan kerang.
- b. Bahan informasi pembuatan kerupuk berbahan kerang *P. expressa* bagi masyarakat.
- c. Booklet dapat dibuat sebagai bahan pendidikan mengarah tentang pembuatan kerupuk dari potensi biologi yaitu kerang.
- d. Dapat dijadikan panduan wirausaha untuk meningkatkan nilai tambah dari kerang sehingga dapat menumbuhkan industri kecil guna membantu perekonomian masyarakat sekitar Danau Sipin.
- e. Dapat dijadikan sebagai materi pada matakuliah kewirausahaan.