

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Betok adalah nama sejenis ikan yang umumnya hidup liar di perairan air tawar. Ikan ini juga dikenal dengan beberapa nama lain seperti *bethok* atau *bethik* dan juga *pepuyu* (dalam bahasa banjar). Dalam bahasa inggris ikan ini dikenal sebagai *climbing gouramy* atau *climbing perch*, hal ini merujuk pada kemampuannya memanjat ke daratan dan nama ilmiah ikan ini *Anabas Testudineus* (agri, 2009).

Produksi ikan betok pada tahun 2005 sebesar 9.547 ton (Anonymous, 2008). Ikan betok merupakan jenis ikan air tawar yang banyak terdapat pada perairan umum di Kalimantan dikenal masyarakat lokal dengan sebutan ikan papuyu. Ikan betok tahan terhadap keadaan kering, kuat hidup tanpa air beberapa hari atau tinggal didalam lumpur yang masih mengandung air sampai 1–2 bulan lamanya dan ikan ini sangat disenangi oleh masyarakat, ikan betok ini biasanya melimpah pada awal musim kemarau (bulan Mei sampai Juli).

Produksi ikan betok per tahun di kalimantan selatan sebesar 8443 ton atau 12,8% dari seluruh produksi ikan perairan umum. Pada awal musim kemarau ikan rawa melimpah termasuk ikan betok, namun pada puncak musim kemarau hingga awal musim penghujan ikan betok segar sulit diperoleh. Pengolahan wadi adalah cara yang banyak dilakukan masyarakat kalimantan selatan untuk mengawetkan ikan betok (Khairina *et al.*, 1999).

Proses fermentasi ikan merupakan proses biologis atau semi biologis terhadap senyawa-senyawa kompleks terutama protein menjadi senyawa-senyawa yang lebih sederhana dalam keadaan terkontrol. Selama proses fermentasi, protein ikan akan terhidrolisis menjadi asam-asam amino dan peptida

kemudian asam-asam amino akan terurai lebih lanjut menjadi komponen-komponen lain yang berperan dalam pembentukan cita rasa produk (Adawyah, 2007) ditambahkan oleh Sudarmadji (1989), keadaan mikroorganisme dan enzim-enzim yang dihasilkan merupakan penyebab utama perubahan-perubahan biokimia dan kimia selama proses fermentasi. Jenis mikroorganisme yang berperan dalam proses tersebut tergantung pada aktivitas air, pH, suhu, komposisi bahan dasarnya dan adanya zat-zat yang bersifat pendukung lainnya.

Wadi adalah produk fermentasi olahan berupa ikan betok utuh semi basah, kulit berwarna hitam, bertekstur lunak dengan aroma yang khas serta mempunyai rasa yang sangat asin dan gurih. Di Kalimantan selatan proses pembuatan wadi ikan betok masih bersifat tradisional, karena antara daerah yang satu dengan daerah yang lainnya memiliki rasa yang berbeda dan mutu yang tidak seragam. Di Indonesia sudah banyak produk fermentasi ikan yang dikonsumsi oleh masyarakat, salah satunya yaitu wadi. Wadi ikan betok adalah produk fermentasi yang berbentuk ikan utuh semi basah, kulit berwarna hitam, bertekstur liat dengan aroma spesifik serta mempunyai rasa yang sangat asin. Pada prinsipnya wadi dibuat dengan cara penggaraman kering (*pickling*) dengan konsentrasi garam 20%-50% b/b, pada suhu kamar selama tujuh hari hingga beberapa bulan di dalam suatu wadah tertutup rapat. Pembuatan wadi masih dilakukan secara tradisional (Khairina, 2000).

Pengolahan ikan secara tradisional di Kalimantan selatan sebagian besar merupakan dengan proses fermentasi wadi ikan betok, wadi ikan betok disukai masyarakat khususnya di kabupaten Banjar Kalimantan selatan hal ini karena rasanya yang spesifik dan khas, pada penelitian ini dilakukan di kecamatan Sungai Tabuk kabupaten Banjar karena kecamatan ini merupakan salah satu sentra pembuatan wadi yang ada di kabupaten Banjar dan letak geografisnya

yang sebagian besar merupakan rawa produktif sehingga pada musim ikan betok jumlah bahan baku ikan betok ini berlimpah.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis ingin mengkaji karakteristik dari wadi ikan Betok di Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan berasarkan parameter fisiko dan kimia.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah penelitian ini adalah :

1. Bagaimana karakteristik kimia dari wadi ikan Betok di Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan?
2. Bagaimana karakteristik fisik atau organoleptik dari wadi ikan Betok di Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Dapat memberikan manfaat kepada masyarakat khususnya di kecamatan sungai tabuk dan umumnya Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan melalui informasi yang didapatkan dari karakteristik fisiko kimia dari wadi ikan betok.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan dari penelitian yang dilakukan adalah :

1. Untuk mengetahui karakteristik kimia dari wadi ikan Betok di Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan.
2. Untuk mengetahui karakteristik fisik atau organoleptik (*uji scoring dan hedonic*) dari wadi ikan di Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan.

1.5 Waktu dan Tempat

Penelitian untuk mengetahui karakteristik kimia dari wadi ikan betok dilaksanakan di laboratorium kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Laboratorium pengujian mutu dan keamanan pangan Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya Malang, untuk uji fisik dan uji organoleptik dilaksanakan di Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan pada bulan Januari 2012 - April 2012.

