

## 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Potensi ikan dari perairan laut dan darat Indonesia umumnya masih belum dimanfaatkan secara optimal karena terbatasnya fasilitas penanganan, penyimpanan, pengolahan, dan distribusi. Kondisi ini diperparah dengan fakta bahwa ikan sebagai bahan pangan yang memiliki nilai gizi tinggi ternyata mudah mengalami pembusukan (Adawyah, 2007).

Oleh karena itu, pengolahan ikan biasanya dilakukan secara tradisional seperti penggaraman, pengeringan, pemindangan, dan pengasapan (Heruwati, 2002). Pengolahan ikan secara tradisional yang biasanya dilakukan oleh masyarakat Indonesia adalah penggaraman dan pengeringan (Ardini, 2011). Salah satu produk olahan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah ikan asin. Produksi ikan asin di pulau Jawa pada tahun 2009 mencapai 86.001 ton terdiri atas daerah DKI Jakarta sebanyak 6.710 ton, Jawa Barat sebanyak 19.913 ton, Jawa Tengah sebanyak 20.284 ton, Jawa Timur sebanyak 27.365 ton dan Banten sebanyak 11.189 ton (Badan Pusat Statistik, 2009). Hal ini menunjukkan bahwa produksi ikan asin di pulau Jawa mulai meningkat.

Ikan asin merupakan produk yang sangat disukai oleh masyarakat khususnya masyarakat menengah kebawah, karena produk tersebut memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, harganya terjangkau, memiliki daya simpan yang cukup lama, mudah diperoleh di pasaran dan memiliki rasa serta aroma yang khas (Fitriani *et al.*, 2008). Secara umum dalam 100 gram ikan asin kering memiliki komposisi gizi sebagai berikut: protein 12,7 – 21,2 gram, lemak 0,2 – 2,0 gram, kadar air 75,1 – 81,1 gram, dan karbohidrat 0,4 – 0,6 gram (Rochaniyah, 2002). Akan tetapi, akhir – akhir ini kegemaran mengkonsumsi ikan asin menjadi

menurun. Konsumsi ikan asin di beberapa tempat juga sudah mulai menurun, hal ini telah dirasakan oleh para pedagang dan pelaku industri kecil. Pengolah tradisional tersebut mengutarakan bahwa, ikan asin yang terjual tidak lebih dari 1 kwintal per hari, sedangkan biasanya terjual 2 kwintal per hari (Kompas, 2014).

Hal ini disebabkan ikan asin tidak dapat dikonsumsi oleh semua orang karena dari segi tekstur juga keras dan penampakan kurang menarik, tingginya jumlah garam yang diberikan pada produk tersebut sehingga ikan terasa sangat asin dan tidak dapat dikonsumsi dalam jumlah banyak (Reo, 2011). Dalam penelitiannya Yuniati dan Almasyuri (1994), menerangkan bahwa jumlah kadar garam NaCl pada ikan asin berkisar antara 0,3 – 8,1% dan 5,7 – 21,2%. Sedangkan kebutuhan garam NaCl untuk orang dewasa adalah 1,1 – 3,1 g garam NaCl per hari (Rochaniyah, 2002). Karena jika mengonsumsi garam terlalu banyak akan dapat timbul gejala penyakit seperti hipertensi.

Dalam mengatasi permasalahan di atas, perlu pemecahan untuk mengembalikan minat masyarakat dalam mengonsumsi ikan asin, melalui modifikasi produk ikan asin menjadi abon ikan. Abon ikan merupakan produk yang dapat diterima hampir semua lapisan masyarakat. Menurut Dewi *et al.*, (2011) Abon ikan adalah ikan olahan yang dibuat dari daging ikan dan diproses secara tradisional melalui perebusan, pemberian bumbu dan penggorengan. Menurut Lubis (2010), abon memiliki karakteristik kering, bentuk lembut, renyah, gurih bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama. Meskipun demikian abon juga memiliki kelemahan yaitu kurangnya memiliki serat dalam teksturnya.

Penambahan serat dapat menurunkan kadar garam dalam produk abon karena dengan adanya penambahan zat lain kedalam suatu bahan pangan maka jumlah bahan lain didalamnya akan berkurang. Berbagai penelitian telah dilakukan dengan memberikan tambahan serat untuk meningkatkan kualitas

abon. Esti dan Agus (2000), menambahkan keluwih pada pembuatan abon daging sapi. Fernanda *et al.*,(2008), mensubstitusi serat abon tuna dengan bubuk kubis. Ridayanti *et al.*,(2006), mencoba membuat abon dari Ampas tebu. Hardoko *et al.*,(2012), melakukan substitusi abon ikan teri jengki dengan ampas tebu hijau. Kemudian Alik *et al.*,(2014), menambahkan jamur tiram ke dalam pembuatan abon ikan nila. Pada penelitian ini menggunakan ampas tebu hijau untuk menaikkan serat abon ikan.

Ampas tebu merupakan limbah berserat yang berasal dari pabrik gula dan banyak sekali potensi dan pemanfaatannya. Saat ini banyak masyarakat memanfaatkan limbah tersebut hanya sebagai pakan hewan ternak saja karena memiliki serat kasar 19,7% dan dengan kadar protein 4,2%. Biasanya masyarakat mengolah ampas tebu melalui fermentasi menggunakan prebiotik, kualitas dan tingkat pencernaan ampas sehingga dapat digunakan sebagai pakan (Lembaga Informasi Pertanian, 2001). Ampas tebu hijau mengandung protein kasar 3,1%, lemak kasar 1,5%, abu 8,8%, dan serat kasar 34,9% (Kusuma, 2009). Kandungan serat yang tinggi pada ampas tebu diharapkan dapat memperbaiki tekstur terhadap produk abon ikan. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian terhadap karakteristik produk abon ikan asin yang disubstitusi dengan jumlah kadar ampas tebu hijau yang tepat agar memiliki karakteristik abon yang berkualitas.

## 1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, peneliti merumuskan masalah dimana pada konsentrasi berapakah substitusi ampas tebu hijau dapat menghasilkan karakteristik yang terbaik pada abon ikan?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan umum dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui karakteristik abon ikan yang dibuat dari ikan asin kembung dengan substitusi ampas tebu hijau.

Tujuan khusus dalam penelitian ini yaitu terbagi menjadi 2 tahapan dimana pada tahap pertama (penelitian pendahuluan) untuk menentukan suhu air dan lama waktu perendaman terbaik dalam menurunkan kandungan garam NaCl pada ikan asin kembung. Kemudian pada tahap kedua (penelitian utama) untuk menentukan konsentrasi substitusi jumlah ampas tebu hijau yang dapat mempengaruhi karakteristik abon ikan dari ikan asin kembung.

### 1.4 Hipotesis

Hipotesis dalam penelitian ini antara lain :

H<sub>0</sub> : Diduga substitusi ampas tebu hijau tidak dapat mempengaruhi karakteristik abon ikan yang dibuat dari ikan asin kembung

H<sub>1</sub> : Diduga substitusi ampas tebu hijau dapat mempengaruhi karakteristik abon ikan yang dibuat dari ikan asin kembung

### 1.5 Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan dan Laboratorium Nutrisi dan Biokimia Ikan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Laboratorium Kimia Fakultas Matematika dan IPA, Laboratorium Nutrisi dan Pakan Ternak Fakultas Peternakan dan Laboratorium Pengujian Mutu dan Keamanan Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang pada bulan Oktober - November 2014.