

## 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ikan asin merupakan bahan makanan yang terbuat dari ikan dengan menambahkan garam. Penambahan garam ini bertujuan untuk memperpanjang daya simpan ikan asin. Oleh sebab itu banyak nelayan yang memilih pengawetan dengan cara ini untuk mempertahankan daya simpan produk. Produksi ikan asin di beberapa daerah relatif tinggi, salah satunya di daerah Jawa Timur pada tahun 2009 mencapai 27.365 ton (KKP, 2011).

Teknologi penggaraman digunakan untuk menghambat pertumbuhan bakteri. Namun ikan asin merupakan bahan makanan yang jarang dikonsumsi karena adanya anggapan bahwa tingginya resiko hipertensi dan kanker perut disebabkan oleh tingginya asupan garam dalam makanan sehari-hari. Hal ini yang menyebabkan konsumsi daging ikan asin semakin menurun (Stefanie *et al.*, 2009). Selain itu menurut Reo (2011), salah satu faktor yang menyebabkan kurangnya orang mengonsumsi ikan asin yaitu karena kadar garam yang diberikan pada ikan asin terlalu banyak sehingga ikan terasa sangat asin dan tidak enak jika dikonsumsi terlalu banyak. Sehingga pada proses produksi banyak produsen yang mengolah ikan asin dengan kadar garam rendah. Penggunaan kadar garam yang rendah pada ikan asin akan menyebabkan masa simpan ikan asin menjadi pendek karena mikroba dapat tumbuh dengan cepat.

Penurunan konsumsi ikan asin juga mengakibatkan pedagang ikan asin di beberapa kota mengeluh. Semakin hari jumlah pembeli berkurang dan harga ikan turun. Salah seorang pedagang mengatakan jumlah penjualan ikan asin mengalami penurunan drastis. Penjualan yang biasanya bisa mencapai 30 kilogram hingga ratusan kilogram perhari menurun, bahkan terkadang tidak laku sama sekali (Anonymous, 2013). Oleh karena itu perlu dicari solusi agar ikan

asin tetap dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Salah satunya yaitu dengan mengolah ikan asin ini menjadi produk abon. Seperti penelitian yang telah dilakukan oleh Hardoko *et al.* (2012), yang membuat abon dari teri asin jengki dengan substitusi ampas tahu dengan hasil terbaik yaitu metode penggorengan dan dengan kondisi ampas tahu kering.

Abon merupakan makanan ringan yang dapat dikonsumsi oleh semua usia. Seperti pendapat Suryani *et al.* (2007), yang menyatakan bahwa abon merupakan makanan ringan atau lauk siap saji. Abon diproduksi dari daging yang diolah sehingga memiliki karakteristik kering, ringan, renyah dan gurih. Pada umumnya, daging yang digunakan yaitu daging sapi. Namun semua jenis daging seperti daging ayam bahkan ikan dapat digunakan sebagai bahan baku abon, salah satunya yaitu abon ikan. Namun produk abon memiliki kekurangan karena teksturnya kurang berserat. Sehingga perlu penambahan serat pangan yang dapat memperbaiki tekstur dari abon ikan. Salah satu upaya untuk meningkatkan serat dan kandungan gizi lain yaitu dengan menambahkan keluwih kedalam proses pembuatan abon.

Tanaman keluwih (*Artocarpus communis*) merupakan tanaman daerah tropis yang tumbuh subur di dataran rendah yang berketinggian kurang dari 700 m diatas permukaan laut. Curah hujan optimum bagi pertumbuhannya adalah 600-1000 mm per tahun dengan temperatur udara berkisar 21-32 °C. Keluwih mulai berbuah pada umur 7-8 tahun dan akan terus berbuah hingga berumur 50 tahun. Produksi keluwih pada tanaman yang berumur 8 tahun dapat mencapai 700-800 buah per tahun (Purseglove, 1986). Selain itu ditambahkan oleh Elliyasami dan Hamzah (1997), yang menyatakan bahwa keluwih memiliki potensi untuk dijadikan bahan pangan karena komposisi gizinya cukup baik antara lain karbohidrat, protein, dan mineral. Disamping itu keluwih segar mengandung 2,23% serat yang mirip dengan serat daging

Produksi ikan asin terus meningkat dengan konsumen ikan asin terus menurun yang menyebabkan perlu dilakukan diversifikasi produk seperti mengolah produk ikan asin menjadi abon, seperti penelitian dari Eliyasami dan Hamzah (1997), yang membuat abon keluwih dengan penambahan ikan sebagai sumber protein dan penelitian Juniar (2013), yang mengolah bekicot menjadi abon dengan menambahkan jerami nangka.

Pada pembuatan abon ikan diperkirakan penambahan serat pangan seperti keluwih akan berpengaruh terhadap nilai gizi dan organoleptik pada abon ikan. Namun hingga saat ini belum ada penelitian yang memanfaatkan keluwih sebagai bahan tambahan dalam pembuatan abon ikan asin. Selain itu penambahan keluwih pada proses pembuatan abon ikan asin ini bertujuan untuk mengurangi rasa asin yang dihasilkan dari ikan asin. Sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui karakteristik dari abon ikan asin yang di tambahkan keluwih dan jumlah penambahan keluwih agar mendapatkan abon ikan dengan kualitas baik dan dapat diterima oleh konsumen.

## 1.2 Rumusan masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini dibagi menjadi dua antara penelitian tahap pertama dan penelitian tahap kedua antara lain :

1. Pada penelitian tahap pertama berapa lama proses perendaman ikan asin yang tepat untuk menurunkan kandungan garam NaCl sehingga dapat menghasilkan abon ikan asin dengan nilai organoleptik dan kandungan gizi yang baik?
2. Pada penelitian tahap kedua konsentrasi berapakah penambahan keluwih dapat menghasilkan abon dengan kualitas baik dan dapat diterima konsumen.

### 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan umum dari penelitian yang dilakukan adalah untuk mengetahui pengaruh yang diakibatkan oleh penambahan keluwi terhadap kualitas dan karakteristik dari abon ikan asin. Sedangkan tujuan khusus dari penelitian yang dilakukan adalah:

1. Pada penelitian tahap pertama untuk mengetahui proses perendaman ikan asin terbaik sehingga dapat menurunkan kadar garam NaCl pada ikan asin.
2. Pada penelitian tahap kedua untuk menentukan konsentrasi penambahan keluwi optimal yang dapat menghasilkan abon ikan asin dengan kualitas terbaik.

### 1.4 Hipotesis

Hipotesa dari penelitian tahap pertama adalah:

- H<sub>0</sub> : Proses perendaman ikan asin dengan menggunakan air dingin dan air yang dipanaskan hingga suhunya 100°C tidak memberikan pengaruh nyata terhadap penurunan kadar garam NaCl pada ikan asin.
- H<sub>1</sub> : Proses perendaman ikan asin dengan menggunakan air dingin dan air yang dipanaskan hingga suhunya 100°C tidak memberikan pengaruh nyata terhadap penurunan kadar garam NaCl pada ikan asin.

Hipotesa pada penelitian tahap kedua ini adalah:

- H<sub>0</sub> : Konsentrasi penambahan keluwi tidak mempengaruhi nilai gizi dan rasa dari abon ikan asin.
- H<sub>1</sub> : Konsentrasi penambahan keluwi mempengaruhi nilai gizi dan rasa dari abon ikan asin

### 1.5 Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei sampai Agustus 2014 di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan dan Laboratorium Nutrisi dan Biokimia Ikan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan; Laboratorium Nutrisi dan Pakan Ternak, Fakultas Peternakan dan Laboratorium Pengujian Mutu dan Keamanan Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya serta laboratorium pengujian Saraswanti Indogenetek Bogor.

UNIVERSITAS BRAWIJAYA

