

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres. Menurut Suryani (2007) abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas dan mempunyai daya simpan yang relatif lama. Namun disisi lain abon mudah mengalami penurunan mutu selama proses penyimpanan yang kurang benar. Penurunan mutu tersebut terjadi karena proses oksidasi yang menyebabkan meningkatnya nilai TBA pada abon.

Ketengikan pada bahan pangan berlemak dapat disebabkan oleh beberapa faktor yaitu absorpsi lemak, aksi enzim dalam jaringan bahan pangan yang mengandung lemak, aksi mikroba dan oksidasi oleh oksigen atau kombinasi dari dua atau lebih penyebab ketengikan. Ketengikan disebabkan oleh oksidasi asam lemak tak jenuh yang menghasilkan senyawa-senyawa dengan rantai karbon lebih pendek yaitu asam lemak, keton dan aldehyd. Proses ketengikan dapat dipercepat oleh beberapa faktor seperti panas, pereaksi logam (Cu, Co, Mn, dan Fe), cahaya dan enzim-enzim lipoksidase (Utami, 2010).

Penambahan senyawa antioksidan pada produk abon dapat mencegah penurunan mutu produk abon. Senyawa antioksidan dapat mencegah proses oksidasi lemak yang menyebabkan abon berbau tengik. Senyawa antioksidan berperan menekan terjadinya perubahan-perubahan mutu sensori (warna, tekstur dan rasa), mencegah proses ketengikan atau terjadinya *off flavour* pada produk pangan akibat oksidasi (Halid, 2013). Bioaktif dalam rempah-rempah merupakan antioksidan kuat. Penggunaan rempah sebagai penyedap makanan dapat

menyediakan komponen aktif fitokimia yang bermanfaat menjaga kesehatan. Kandungan pangan fungsional pada rempah-rempah mempunyai bau dan rasa (*Flavour*) kuat sehingga dapat memberikan efek rasa pada makanan, pada konsentrasi tertentu juga dapat memperpanjang daya simpan makanan (Yustina, 2012).

Abon ikan banyak diminati oleh berbagai kalangan masyarakat karena teksturnya yang empuk dan rasa yang khas. Pengolahan abon dilakukan dengan menggunakan bahan dasar ikan layang. Ikan layang (*Decapterus sp.*) merupakan sumber daya ikan pelagis kecil yang penting di perairan Indonesia. Ikan layang mendominasi hasil penangkapan ikan pelagis kecil di berbagai perairan laut di Indonesia. Nontji (2002), menyatakan Ikan layang di perairan Indonesia terdapat lima jenis yang umum dijumpai yaitu *D. lajang*, *D. ruselli*, *D. macrosoma*, *D. kuroides* dan *D. maruadsi*. Ikan layang cenderung berkelompok di dekat lapisan permukaan pada kedalaman 3-20 m. Ikan Layang selain mempunyai nilai ekonomis penting di Jawa, daging ikan layang memiliki tekstur yang kompak dengan citarasa yang banyak digemari orang, sehingga dapat menjadi salah satu sumber pemenuhan protein hewani bagi rakyat.

Abon ikan diproduksi menggunakan jenis dan komposisi bumbu alami yang lazim digunakan di Indonesia. Penggunaan bumbu umumnya sebagai pengawet, pemberi aroma dan citarasa pada abon yang dihasilkan. Penambahan konsentrasi bumbu yang berbeda pada proses pengolahan abon ikan bertujuan untuk mengetahui aktivitas antioksidan rempah-rempah pada setiap konsentrasi bumbu, serta untuk mengetahui karakteristik organoleptik pada abon ikan layang (*Decapterus, sp.*).

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penambahan konsentrasi bumbu yang berbeda terhadap sifat fisika-kimia abon ikan layang (*Decapterus sp.*) ?
2. Berapa aktivitas antioksidan abon ikan layang (*Decapterus sp.*) dengan penambahan konsentrasi bumbu yang berbeda?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi bumbu yang berbeda terhadap sifat fisika-kimia abon ikan layang (*Decapterus sp.*)
2. Untuk mengetahui aktivitas antioksidan abon ikan layang (*Decapterus sp.*) dengan penambahan konsentrasi bumbu yang berbeda

1.4 Hipotesis

Adapun hipotesis yang dapat diambil dari permasalahan adalah:

- H₀ : Penambahan konsentrasi bumbu yang berbeda tidak mempengaruhi sifat fisika-kimia serta aktivitas antioksidan abon ikan layang (*Decapterus sp.*)
- H₁ : Penambahan konsentrasi bumbu yang berbeda mempengaruhi sifat fisika-kimia serta aktivitas antioksidan abon ikan layang (*Decapterus sp.*)

1.5 Kegunaan

Kegunaan penelitian ini adalah untuk memberikan informasi mengenai sifat fisika-kimia dan aktivitas antioksidan dengan penambahan konsentrasi bumbu yang berbeda terhadap abon ikan layang (*Decapterus sp.*) sehingga didapatkan abon ikan layang yang terbaik sebagai diversifikasi produk perikanan

1.6 waktu dan Tempat Pelaksanaan

Penelitian ini dilakukan pada bulan Februari sampai Juni 2016 di Laboratorium Nutrisi dan Biokimia Ikani, Laboratorium Perekayasaan Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Malang

