

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bahan pangan yang kandungan proteinnya tinggi mudah mengalami kerusakan, diantaranya ikan. Ikan banyak mengandung asam lemak tidak jenuh yang sifatnya sangat mudah teroksidasi sehingga menimbulkan bau tengik. 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. Salah satu cara mencegah ketengikan ialah diversifikasi produk dengan penambahan senyawa antioksidan. 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).

Salah satu bentuk diversifikasi produk perikanan yang disukai masyarakat adalah abon. 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. Pengolahan abon

dilakukan menggunakan bahan dasar ikan tuna. Ikan tuna sangat cocok dijadikan menjadi berbagai macam produk karena memiliki karakteristik pada ketebalan daging. Daging yang tebal serta mudah dibentuk menjadikan produk tuna sangat disukai masyarakat. Pada daging ikan tuna dapat dijumpai senyawa-senyawa yang sangat berguna bagi manusia yaitu protein, lemak, sedikit karbohidrat, vitamin dan garam-garam mineral (Hadiwiyoto, 1993).

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 tuna (*Thunnus sp*)

1.2 Rumusan Masalah

Abon ikan cepat mengalami proses oksidasi pada suhu ruang yang akan mengakibatkan menurunnya mutu abon ikan. Dibutuhkan antioksidan alami yang dapat menghambat proses oksidasi pada abon ikan. Antioksidan alami ini salah satunya didapatkan dari bumbu. Berdasarkan uraian diatas, dengan penambahan bumbu diperlukan kajian secara umum yaitu apakah dengan penambahan konsentrasi bumbu pada abon ikan mempengaruhi antioksidan pada abon ikan? Sedangkan untuk secara khusus meliputi:

1. Bagaimana pengaruh penambahan konsentrasi bumbu yang berbeda terhadap karakteristik abon ikan tuna ?
2. Berapakah kandungan antioksidan dengan penambahan konsentrasi bumbu yang berbeda terhadap karakteristik abon ikan tuna yang terbaik?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan umum penelitian ini adalah mengetahui aktivitas antioksidan terhadap karakteristik abon ikan tuna (*Thunnus sp*) dengan penambahan konsentrasi bumbu yang berbeda. Adapun tujuan penelitian secara khusus adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi bumbu yang berbeda terhadap karakteristik abon ikan tuna.
2. Untuk mengetahui dan menentukan kandungan antioksidan dengan penambahan konsentrasi bumbu yang berbeda terhadap abon ikan tuna.

1.4 Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan agar nantinya penambahan konsentrasi bumbu pada abon ikan tuna dapat mempengaruhi uji antioksidan terhadap karakteristik abon ikan tuna.

1.5 Hipotesis

Hipotesis yang mendasari penelitian ini adalah:

H0 : Penambahan konsentrasi bumbu yang berbeda tidak mempengaruhi karakteristik abon ikan tuna.

H1 : Penambahan konsentrasi bumbu yang berbeda mempengaruhi karakteristik abon ikan tuna

1.6 Waktu dan Tempat

Penelitian ini akan dilakukan di Laboratorium Perekayasaan Hasil Perikanan, Keamanan Hasil Perikanan, Nutrisi dan Biokimia Ikani Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya Malang dan PT. Gelora Djaja Surabaya, yang dilaksanakan pada bulan Pebruari – Juni 2016

