

## 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan atau pembusukan apabila tidak ditangani dengan cepat dan tepat. Sehingga untuk menjaga tetap segar perlu menerapkan sistem rantai dingin ataupun pengolahan produk. Proses pengolahan produk perikanan tersebut dilakukan agar dapat menghambat maupun menghentikan aktivitas enzim-enzim yang dapat membuat produk mengalami kemunduran kualitas (Adawyah, 2007). Salah satu cara yang dilakukan untuk mencegah kerusakan pada ikan yaitu dengan proses penggaraman dimana cara ini sangat mudah untuk dilakukan. Proses pengolahan ikan dengan memberikan garam tinggi pada ikan kemudian dikeringkan disebut dengan ikan asin (Resmiati *et al.*, 2003).

Ikan asin merupakan produk olahan perikanan yang mempunyai daya simpan tinggi karena garam dapat menghambat pertumbuhan bakteri. Pemberian garam yang berlebih pada proses pembuatan ikan asin membuat ikan terasa sangat asin. Hal ini berakibat pada menurunnya tingkat kesukaan konsumen terhadap ikan asin, Selain itu pada proses pengeringan dengan sinar matahari yang tidak konstan membuat pengeringan tidak merata sehingga terjadinya penurunan kualitas ikan asin (Witono *et al.*, 2013). Perlu dilakukan inovasi baru dalam pengolahan ikan yang digaramkan, salah satunya berupa pengolahan abon ikan asin dengan substitusi ampas kelapa sebagai inovasi baru, substitusi ampas kelapa pada abon ikan asin juga dapat mengurangi rasa asin berlebih pada ikan asin tersebut sehingga membuat konsumen kembali gemar untuk mengonsumsi ikan asin.

Abon merupakan produk olahan yang sudah banyak dikenal dikalangan masyarakat. Abon memiliki ciri khas yaitu berserabut dan berbentuk kering.

Pengolahan abon ini dimanfaatkan sebagai alternatif pengolahan produk perikanan, sehingga dapat mengatisipasi kelimpahan produksi dan sebagai keanekaragaman produk. Abon ikan diproses dengan daging dicincang kemudian dikeringkan serta ditambahkan bumbu-bumbu sehingga abon memiliki cita rasa yang khas (Sukeesi, 2010). Namun abon ikan memiliki sedikit kelemahan yaitu karakteristik yang kurang berserat sehingga perlu ditambahkan bahan berserat untuk meningkatkan karakteristik abon ikan.

Beberapa peneliti telah melakukan penelitian inovasi produk abon. Diantaranya oleh Esti dan Agus (2000), membuat abon daging dicampur dengan keluwih, Fernanda *et al.* (2008), memberi substitusi bubuk kubis sebagai sumber serat pada abon tuna, Ridayanti *et al.* (2006), mencoba membuat abon dari ampas tahu, Hardoko *et al.* (2012), melakukan Substitusi abon ikan teri jengki dengan ampas tahu, kemudian Alik *et al.* (2014), mencoba menambahkan jamur tiram ke dalam pembuatan abon ikan nila.

Sampai saat ini belum ada peneliti yang melakukan substitusi ampas kelapa sebagai substitusi dalam proses pembuatan abon ikan. Ampas kelapa memiliki kandungan serat 30,58 % dan mengandung selulosa cukup tinggi yang dapat berfungsi dalam proses fisiologi tubuh. Selulosa merupakan serat makanan yang tidak dapat dicerna oleh enzim-enzim pencernaan. Namun peranannya sangat penting, karena dapat memperpendek waktu transit sisa-sisa makanan, sehingga mengurangi resiko kanker usus. Selain itu, serat dapat mengikat lemak, protein, dan karbohidrat lainnya, sehingga terbentuk kompleks lemak-protein-karbohidrat-serat sehingga senyawa kompleks ini tak dapat dicerna oleh enzin pencernaan yang selanjutnya dibuang dalam feses (Putri, 2010). Dengan substitusi ampas kelapa ini dapat meningkatkan karakteristik pada abon ikan sehingga abon ikan dapat disukai oleh konsumen.

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat diambil dalam penelitian tersebut yaitu :

1. Berapa suhu air dan lama proses perendaman ikan asin kembang sehingga dapat menurunkan kadar garam pada ikan asin kembang?
2. Berapa konsentrasi ampas kelapa yang baik sehingga menghasilkan abon dengan kualitas baik.

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan umum dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui karakteristik abon ikan asin dengan substitusi ampas kelapa yang berbahan dasar ikan asin kembang. Tujuan khusus dari penelitian yang dilakukan adalah:

1. Untuk menentukan suhu air dan lama waktu perendaman terbaik dalam mengurangi rasa asin pada ikan asin kembang
2. Untuk menentukan konsentrasi substitusi ampas kelapa dalam meningkatkan kualitas abon ikan dari ikan asin kembang

## 1.4 Hipotesis

Adapun hipotesis yang dapat ditarik dari permasalahan adalah :

- H<sub>0</sub> : Substitusi ampas kelapa tidak meningkatkan kualitas abon ikan asin kembang yang ditambahkan dengan ampas kelapa
- H<sub>1</sub> : Substitusi ampas kelapa dapat meningkatkan kualitas abon ikan asin kembang yang ditambahkan dengan substitusi ampas kelapa

### 1.5 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini yaitu :

1. Secara khusus untuk peneliti, penelitian ini sebagai salah satu prasyarat untuk mendapatkan gelar sarjana strata 1 di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya serta sebagai pengetahuan perbandingan konsentrasi abon ikan asin dengan substitusi ampas kelapa sehingga didapat kualitas abon ikan asin yang baik sebagai inovatif produk olahan abon ikan.
2. Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai informasi mengenai pengolahan abon ikan dengan ikan asin sebagai bahan utama dan ampas kelapa sebagai bahan tambahan sehingga didapat kualitas abon ikan asin yang paling baik serta sebagai inofasi baru dalam pengolahan produk perikanan yaitu abon ikan.

### 1.6 Waktu dan Tempat

Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan September – November 2014 di Laboratorium Nutrisi, Biokimia Ikan dan Teknologi Hasil Perikanan, fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Laboratorium Sentral Ilmu Hayati, fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Brawijaya Malang.