

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Penentuan kesegaran ikan secara sensori adalah yang paling banyak dikerjakan dalam praktek, terutama di pabrik-pabrik pengolahan ikan karena lebih mudah dan lebih cepat dikerjakan, tidak memerlukan banyak peralatan, serta murah. Cara ini menggunakan panelis atau penguji yang telah terlatih dengan baik. Penentuan kesegaran ikan dengan cara ini sebenarnya lebih banyak pada pengamatan visual, misal pun juga ada kaitannya dengan zat-zat bau yang timbul, perubahan-perubahan kimiawi dan fisikawi. Yang digunakan sebagai tolak ukur pada penentuan cara ini biasanya adalah kenampakan, warna, citarasa atau bau, keadaan jaringan, keseragaman. Para panelis akan memberikan penilaian dan skor (nilai) pada fakto-faktor tersebut. Biasanya makin tinggi skor yang diberikan menunjukkan makin segar keadaan ikannya. Kesulitan dalam cara ini mungkin terletak pada pemberian skor (Hadiwiyoto, 1993).

Bagian yang dapat dimakan (BDD) adalah bagian makanan setelah dibuang bagian yang tidak dapat dimakan, misalnya kulit, tulang, sisik, dan jerouan. Angka dalam daftar BDD menunjukkan persentase bagian yang dapat dimakan dari suatu makanan. Daftar BDD diperlukan untuk membantu perhitungan berat yang dapat dimakan pada satu ekor ikan berapa gram bagian yang dapat dimakan. Pada perhitungan BDD pada ikan, bagian ikan yang dimakan biasanya tidak termasuk tulang (duri), sirip, ekor, dan kepala (Kemenkes RI, 2014).

Ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) merupakan ikan air laut yang banyak pada musim puncak yaitu (Maret-Juni). Pemanfaatan ikan kembung banyak digunakan oleh masyarakat luas karena ikan kembung banyak mengandung Omega 3 dan Omega 6 yang baik bagi pencegahan penyakit dan kecerdasan otak. Omega 3 dan Omega 6 termasuk dalam asam lemak tak jenuh jamak esensial yang berguna untuk memperkuat daya tahan otot jantung, meningkatkan kecerdasan otak, menurunkan kadar trigliserida dan mencegah penggumpalan darah (Irmawan, 2009).

Ikan julung-julung (*Hemiramphus* sp.) berasal dari famili Hemiramphidae merupakan jenis ikan pelagis yang banyak diminati oleh pasar terutama dalam berbagai produk olahan karena memiliki rasa gurih (Deborah, *dkk.* 2016). Ikan julung-julung mempunyai kandungan gizi yang baik bagi tubuh, diantaranya Asam Amino Esensial, vitamin A, Klasium, Fosfor, Kalium, Kalori, Natrium, Ferum, Vitamin C dan lemak. Ikan ini mengandung asam amino esensial dan non esensial , dengan asam glutamat dan lisin berturut-turut, merupakan asam amino yang paling tinggi kadarnya. Oleh karena itu, ikan ini merupakan sumber asam amino dan protein hewani yang bisa diandalkan. Protein yang tinggi ini sangat bermanfaat bagi pertumbuhan dan perkembangan otak anak. (Sumber Tags: ikan julung-julung, ikan roa, ikan sagela, perikanan Leave a comment).

Berdasarkan uraian tersebut diatas **maka peneliti tertarik untuk mengambil judul penelitian tentang: “PROFIL SENSORI DAN BAGIAN YANG DAPAT DIMAKAN (BDD) IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger Sp*) DAN JULUNG-JULUNG (*Hemiramphidae Sp*) YANG DIJUAL DI PASAR OESAPA KOTA KUPANG”**

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini yaitu bagaimana tingkat kesegaran ikan dari berapa gram atau persentase dari berat ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) dan ikan julung-julung (*Hemiramphus* sp) bagian yang dapat dimakan (BDD) masih belum diketahui, sehingga peneliti tertarik untuk mengidentifikasi bagian yang dapat dimakan pada ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) dan ikan julung-julung (*Hemiramphus* sp) karena merupakan pangan yang dijual di pasar Oesapa Kota Kupang.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui profil sensori dan bagian yang dapat dimakan (BDD) dari pangan ikan ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) dan ikan julung-julung (*Hemiramphus* sp) yang dijual di Pasar Oesapa Kota Kupang.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Dapat menambah wawasan bagi penulis mengenai tingkat kesegaran ikan dan cara memisakan bagian yang dapat dimakan pada ikan kembung dan ikan julung-julung.
2. Sebagai salah satu sumber pengetahuan bagi para mahasiswa Universitas Kristen Artha Wacana khususnya dibidang Teknologi Hasil Perikanan.
3. Sebagai sumber informasi baru bagi masyarakat mengenai berat yang dapat dimakan pada ikan kembung dan ikan julung-julung.