

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Potensi ikan julung-julung di wilayah Nusa Tenggara Timur (NTT) belum terdata secara rinci, namun di beberapa wilayah lain seperti di Provinsi Maluku dan sekitarnya, Sulawesi dan Pulau Jawa ikan julung-julung sudah dimanfaatkan secara maksimal melalui produksi olahan ikan asap, pindang, abon dan sambal roa (yang cukup terkenal sampai manca negara). Ikan julung-julung di NTT dikenal dengan nama lokal, yaitu ikan nipi (*Hemiramphus* sp.).

Hasil penelitian Botutihe (2015) menunjukkan bahwa kandungan protein ikan julung-julung cukup besar yakni sebanyak 23,35%. Walaupun belum diuji secara ilmiah, beberapa produsen olahan ikan julung-julung (nipi) tersebut mengklaim bahwa ikan ini mengandung banyak omega 3 dan 6 dan dapat digunakan sebagai makanan untuk mencegah penyakit jantung, kolesterol, kanker payudara, dan menguatkan tulang belakang. Hasil studi kasus Masengi dkk. (2013) di salah satu desa di Manado menunjukkan bahwa 7% konsumsi ikan laut masyarakat setempat adalah ikan roa (nipi) sangat signifikan terhadap kasus hipertensi yang hanya 6,3%.

Apresiasi masyarakat NTT terhadap pemanfaatan ikan nipi masih tergolong rendah karena hanya digunakan sebagai ikan konsumsi pilihan kedua ketika harga ikan lainnya sedang tinggi. Sebelum masyarakat NTT menyadari manfaat besar yang dikandung dalam tubuh ikan julung-julung (nipi). Informasi ilmiah mengenai karakteristik dan pemanfaatan ikan julung-julung sebagai olahan dendeng juga belum ada.

Ikan julung-julung (nipi) merupakan komoditi yang mudah mengalami kemunduran mutu. Setelah ikan mati, bila tanpa penanganan dan percobaan yang secepatnya akan terjadi perubahan-perubahan fisik dan kimia pada tubuh ikan. Perubahan ini diakibatkan oleh aktivitas mikroorganisme terutama bakteri. Sifat mudah rusak ini sangat merugikan, oleh karena itu penanganan

dan pengolahan ikan diperlukan untuk mengurangi atau memperlambat sifat cepat rusak sehingga umur simpan dapat lebih panjang.

Menurut Hadiwiyoto (1993) dalam Sumbaga (2006), penanganan pasca panen hasil perikanan merupakan masalah penting karena ikan cepat mengalami proses pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain. Proses kemunduran mutu pada ikan disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain proses kerusakan fisik, proses,enzimatis, dan proses kimiawi. Sementara itu mutu olahan ikan sangat tergantung pada mutu bahan mentahnya. Oleh karena itu penanganan dan pengolahan ikan diperlukan untuk mengurangi atau memperlambat sifat cepat rusak sehingga umur simpan dapat lebih panjang.

Untuk mencegah penurunan mutu ikan, maka diperlukan pemanfaatan daging ikan julung-julung (nipi) yang diolah menjadi suatu produk. Pemanfaatan daging ikan julung-julung masih terbatas pada produk dendeng ikan dan Salah satu alterntif dalam pemanfaatan dan pengane karagaman produk olahan ikan julung-julung adalah dalam bentuk dendeng ikan. Berdasarkan keadaan tersebut, untuk perlu dilakukan membuat dendeng dari daging ikan julung-julung (nipi) dengan metode pengeringan dan pemberian bumbu yang berbeda.

Berdasarkan uraian diatas,maka perlu dilakukan penelitian dengan judul “Karakteristik Dendeng Ikan julung-julung Yang Diproses Dengan Lama Perendaman Dalam Bumbu Yang Berbeda”.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh lama perendaman dalam bumbu terhadap karakteristik dendeng ikan julung-julung (nipi)

## **1.3. Tujuan**

Untuk mengetahui lama perendaman dalam bumbu terhadap karakteristik (Organoleptik, kadar air, dan nilai Ph). Karakteristik dendeng ikan julung-julung (nipi)

Untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi lama perendaman dalam bumbu yang berbeda

## **1.4. Manfaat**

Manfaat penelitian ini antara lain:

1. Meningkatkan nilai ekonomi ikan julung-julung
2. Diharapkan dari penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber informasi dalam pemelihan metode untuk proses pembuatan dendeng ikan julung-julung.

