

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan Tembang (*Sardinella fimbriata*) merupakan kelompok ikan pelagis yang memiliki nilai ekonomis penting karena sejumlah kandungan gizi yang esensial yakni terdiri atas lisin 33,68%, tirosin 11,45%, alanin 9,37%, asam glutamat 7,85%, glisin 5,77%, valin 5,47%, leusin, 4,88%, threonin 2,77%, serin 1,53% dan sistein 1,14% (Sukarno, 2001). Daging ikan tembang di kota kupang haraga nya tidak terlalu mahal sekitar 10.000/kumpul atau 8 ekor, sedangkan saat musim ikan harganya murah sekitar 50.000 – 75.000/ ember. Biasanya jika tidak habis terjual ikan tembang mudah rusak dan sebagian dibuang ke pantai sebagai pakan ternak hewan oleh karna itu untuk memperpanjang masa simpan ikan ikan tembang dapat diolah menjadi tepung daging ikan tembang kemudian diberi perlakuan agar dapat memperpanjang umur simpan dari tepung ikan tembang bahan yang digunakan dalam perlakuan ini yaitu sari jeruk nipis.

Sari jeruk nipis memiliki kandungan senyawa aktif seperti asam sitrat yang memiliki sifat anti mikroba dan anti oksidan. Asam sitrat dapat menghambat pertumbuhan bakteri penyebab pembusukan, mengoksidasi lemak tidak jenuh, dan menurunkan pH sehingga menciptakan lingkungan yang tidak kondusif bagi pertumbuhan mikroorganisme (Oktafiana dkk, 2012). Berdasarkan sifat-sifat jeruk nipis tersebut, maka adapun komposisi kimia sari jeruk nipis yaitu alkaloid, flavonoid, tannin dan fenol (Bawakes dkk, 2023). Asam sitrat dapat menginaktivasi enzim-enzim yang menyebabkan kerusakan pada daging ikan. Sifat anti mikroba dari

jeruk nipis dapat menghambat pertumbuhan bakteri dan jamur yang menyebabkan pembusukan.

Pada dasarnya ikan tembang dapat diolah menjadi tepung ikan yang bernilai tinggi dari segi harga, kandungan zat makanan dan juga mineral. Menurut Sriharti dan Sukirno (2003);Kurnia dan Purwani (2008), terdapat dua cara untuk mengolah tepung ikan: pengukusan atau penjemuran langsung dengan sinar matahari. Kedua metode ini sangat memengaruhi kandungan zat makanan (air, protein kasar, lemak kasar, serat kasar, dan abu), mineral (kalsium dan fosfor), dan sifat fisik (kerapatan tumpukan, kerapatan pemadatan tumpukan)., laju pemadatan dan sudut tumpukan) tepung ikan. Berdasarkan latar belakang diatas perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui “Peranan Sari Jeruk Nipis selama Penyimpanan Tepung Ikan Tembang”.

1.2 Rumusan Masalah

Banyaknya sari jeruk nipis yang ditambahkan untuk pengawetan tepung ikan tembang ?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui pengaruh sari jeruk nipis terhadap lama penyimpanan tepung ikan tembang
2. Untuk mengetahui salah satu lama penyimpanan terbaik pada tepung ikan yang direndam dengan sari jeruk nipis

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam:

1. Untuk pengembangan ilmu Teknologi Hasil Pertanian
2. Untuk kegunaan bagi home industri dalam pengembangan usahanya