

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kementerian Perikanan dan Ilmu Kelautan mengadakan berbagai program antara lain penyelenggaraan Hari Ikan Nasional (Harkannas) yaitu gerakan satu hari konsumsi ikan, Forum Konsumsi Ikan Nasional (Forikan) yaitu forum untuk menyadarkan masyarakat dalam meningkatkan konsumsi ikan, produksi ikan dan gerakan memasyarakatkan ikan, yaitu untuk mempromosikan penggunaan pangan berbasis komoditas atau produk ikan (KKP,2015).

Ikan merupakan salahsatu bahan makananyang mudah mengalami kemunduran mutu karena mengandung berbagai zat gizi, terutama protein, lemak, karbohidrat, serta vitamin dan mineral bahkan senyawa bioaktif yang bervariasi pada setiap produk perikanan. Kemunduran mutu ikan disebabkan oleh aksienzimatis dan aksi bakteri.Kedua aksi ini menguraikankomponen penyusun jaringan tubuhkan sehingga menghasilkan perubahan fisik sepertidaging ikan menjadi lunak dan perubahankimia yang menghasilkan senyawa mudahmenguap dan berbau busuk (Murnyati, 2000).

IkanLele merupakan salah satu jenis ikan airtawar yang potensial untuk dikembangkan sebagaiunit usaha pada bidang perikanan di masamendatngan banyak dikonsumsi masyarakatkarena relatif mudah didapat dan harga yang terjangkau, sering juga ikan lele banyak dibudidayakan oleh para pembudidayaikan. Ikan lele mempunyai protein tinggi 7,7-26,7 dan lemaknya berkisar 0,95 sampai dengan 11,5% (Nurimala *dkk* , 2009), ikan lele dapat dikelompokkan kedalam bahan pangan berprotein sedang dan lemak rendah (Rosa *dkk*, 2007).Kandungan komponen gizi ikan lele mudah dicerna dan diserap oleh tubuh manusia baik pada anak-anak, orang dewasa, dan orang tua (Rohimah *dkk*, 2014). Jumlahproduksi ikan lele di Indonesia mengalami kenaikanproduksi dari 242,811 ton pada tahun 2010 menjadi758,455 ton pada tahun 2013(KKP, 2013).Ikan lele berpotensi untukdikembangkansebagai usaha perikanan tetapi

dilihat dari faktor pakan yaitu telur yang kadar kolesterolnya tinggi memungkinkan kadar kolesterol pada ikan lele cukup tinggi menurut Saidin (2000).

Melihat potensi perikanan yang ada di Jawa pemanfaatan ikan lele sudah berkembang, tetapi pemanfaatan ikan lele di Nusa Tenggara Timur khusus di Kota Kupang sangat berbeda dengan pemanfaatan ikan lele di Jawa, dapat dilihat dari cara budidaya, penanganan dan pengolahan sudah sangat baik. Di Kota Kupang ikan lele hanya sebatas diolah menjadi pecel lele, kuah kuning, dibakar, abon, dendeng. Salah satu produk yang unik adalah pengasapan, di Kota Kupang sendiri terdapat pengasapan daging sapi, daging babi, dan daging ikan. Pendapatan yang diterima oleh masyarakat digunakan untuk memenuhi segala kebutuhan konsumen dalam setiap rumah tangga mereka (Lasut *dkk.* 2016). Pemilihan pengolahan ikan lele dengan teknik pengasapan tidak lain karena teknik pengasapan ini mampu meningkatkan daya awet ikan lele. Hal ini disebabkan adanya kandungan zat fenol yang terdapat pada asap selama pengasapan meningkatkan daya awet ikan, dan bahan bakar yang akan digunakan selama proses pengasapan akan berpengaruh terhadap sifat sensoris ikan lele asap (Isamu *dkk.* 2012)

Abon ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, melalui kombinasi proses pengolahan yaitu proses pengukusan, penggilingan dan penggorengan dengan penambahan bumbu-bumbu. Abon ikan termasuk produk olahan kering, dalam pembuatannya menggunakan bahan antara lain minyak, santan dan bumbu sehingga sensitif terhadap udara, rentan terhadap ketengikan selama penyimpanan. Meskipun dilakukan pengepresan untuk membuang kandungan minyaknya, tetapi tidak semuanya dapat dihilangkan (Tridiyani, 2012). Pemanfaatan daging ikan lele asap menjadi produk abon merupakan salah satu cara diverifikasi produk pangan dan menambah keragaman produk abon. Pengolahan daging ikan lele menjadi abon akan memberi kepraktisan pada konsumen dalam mengkonsumsi daging ikan lele siap saji.

Kemasan merupakan suatu wadah atau pembungkus yang digunakan untuk melindungi produk yang ada didalamnya. Jenis - jenis bahan kemasan yang umum digunakan untuk bahan pangan adalah kemasan gelas, kemasan logam, kemasan plastik, kemasan kertas dan karton. Kemasan plastik adalah jenis kemasan yang

paling banyak digunakan oleh industri pangan karena harganya yang relatif lebih murah, lebih ringan, transparan, kuat, mudah dibentuk, warna dan bentuk relatif lebih disukai konsumen (Sucipta *dkk*, 2017). Kemasan pada suatu makanan dapat memperpanjang masa simpan serta mempertahankan kualitas dan keamanan produk pangan agar tidak rusak baik secara biologis, kimiawi serta secara fisik (Jung, 2005). Agar produk seperti abon ikan lele bisa tahan lama untuk disimpan, maka perlu adanya pengemasan (Winarno dan Laksmi dalam Wigati, 2009). Menurut Antri Jayadi, *dkk* (2016), Jenis kemasan yang berbeda mempengaruhi mutu abon ikan lele.

Berdasarkan latar belakang maka penulis melakukan penelitian dengan judul **Analisis Kualitas Abon Ikan Lele (*Clarias sp*) Asap yang disimpan Dengan Kemasan Berbeda.**

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini yang perlu dilihat yaitu: Bagaimana kualitas abon Ikan lele Asap yang disimpan menggunakan kemasan berbeda berdasarkan organoleptik (kenampakan, aroma/bau, rasa dan tekstur), dan Kadar lemak.

1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas abon ikan lele asap yang disimpan dengan kemasan berbeda berdasarkan penilaian organoleptik (kenampakan, aroma/bau, rasa dan tekstur), Kadar Air dan Kadar lemak.

1.4. Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Dapat menambah ilmu dan pengetahuan mengenai kualitas abon ikan lele asap yang disimpan dengan menggunakan kemasan yang berbeda.
2. Dapat mengembangkan motivasi bagi peneliti dalam bidang teknologi hasil perikanan.
3. Dapat dijadikan referensi untuk melakukan penelitian lanjutan.

1.5.Hipotesis

H₀ : Tidak ada pengaruh kemasan yang berbeda terhadap mutu abon ikan lele asap terhadap nilai organoleptik, kadar air, dan Kadar lemak selama penyimpanan.

H₁ : Ada pengaruh kemasan berbeda terhadap mutu abon ikan lele asap terhadap nilai organoleptik, kadar air dan Kadar Lemak selama penyimpanan.