

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Ikan sangat baik untuk kesehatan, para ahli menyarankan untuk lebih banyak mengkonsumsi ikan dibandingkan daging merah (Adimu, 2022). Provinsi Sulawesi Tenggara merupakan salah satu provinsi yang potensial sebagai produsen ikan cakalang. Data BPS tahun 2019 produksi ikan cakalang di Sulawesi Tenggara sebanyak 25.000 ton. Berdasarkan kabupaten/kota, Kendari merupakan produsen terbanyak di Provinsi Sulawesi Tenggara (6, 485 ton), disusul Konawe Kepulauan (407 ton), Konawe (120 ton), Konawe Utara (38 ton), dan Konawe Selatan (21 ton) (BPS, 2021).

Sifat ikan mudah rusak sehingga perlu dilakukan pengolahan yang dapat digunakan untuk mempertahankan daya awet maupun mutu ikan yang salah satunya dalam bentuk abon. Abon ikan ini merupakan salah satu usaha diversifikasi pengolahan hasil perikanan. Apabila dibandingkan dengan bentuk pengolahan tradisional lainnya, abon ikan memiliki daya simpan (shelf-life) yang relatif lama, yaitu masih dapat diterima pada penyimpanan selama 50 hari pada suhu kamar (Sulistiyati et al., 2022a).

Pembuatan abon ikan cakalang dapat menggunakan daging putih, daging merah dan kombinasi daging putih dan daging merah ikan cakalang. Hasil pembuatan yang dilakukan oleh (Nababan et al., 2017) memperoleh hasil bahwa secara organoleptik penggunaan daging putih lebih diterima oleh konsumen. Abon daging putih memberikan warna kekuningan, bau khas abon, tekstur halus lembut dan kering, serta rasa abon yang gurih.

Kadar protein daging putih ikan cakalang (68,355%) lebih tinggi dari pada daging merah (54,196%), Telah dijelaskan oleh Akande (1998) bahwa komposisi protein pada daging putih ikan cakalang lebih tinggi dari daging merahnya yaitu sekitar 30,92% (Hafiludin, 2011). Daging merah pada daging ikan cakalang bersifat prooksidan dan kaya akan lemak serta mengandung myoglobin dan hemoglobin, kandungan hemeprotein tinggi yang tersusun atas protein mioety, globin serta struktur heme pada daging merah ikan ini menyebabkan mudah terjadi ketengikan yang di akibatkan oleh oksidasi lemak, kandungan histamin daging merah ikan cakalang juga lebih rendah dibanding ikan putih dan daging merah tinggi kandungan trimetil amina oksida (TMAO) yang berfungsi menghambat proses terbentuknya histamin. Histamin terbentuk melalui dekarboksilasi terhadap asam amino histidin oleh enzim dekarboksilase eksogenus yang dihasilkan oleh mikroba pada ikan. Histamin stabil terhadap pengolahan seperti pemanasan dan pengalengan.

Untuk memperoleh daya terima abon daging merah yang dapat ditambahkan adalah jantung pisang. Kelebihan jantung pisang antara lain merupakan sumber antosianin (Sulistiyati et al., 2022b). Penurunan kadar protein pada abon ikan dengan bahan tambahan jantung pisang selain dipengaruhi oleh kadar protein bahan tambahan yang rendah, juga karena kadar airnya yang cukup tinggi ( 65%- 70%). Kadar air dapat memecah protein dan jika berlebihan dapat menyebabkan ketengikan (D. Dari et al., 2018).

Dapat diketahui bahwa jantung pisang adalah sumber serat pangan, kelemahan abon ikan yang kurang serat adalah teksturnya yang lembut yang kadang memberikan kesan seperti tepung dan tidak seperti abon dari daging hewan darat pada umumnya yang cukup berserat. Abon ikan yang berbahan dasar santan bisa memberikan rasa

tengik, penambahan jantung pisang bisa mencegah terjadinya ketengikan karena kadar airnya yang rendah. Karena rasa tengik pada abon yang bisa berdampak bagi kesehatan, maka dari itu perlu dilakukan penelitian yang bertujuan untuk menentukan substitusi jantung pisang yang dapat memperbaiki tingkat kesukaan masyarakat terhadap abon daging merah ikan dan daya simpannya, kandungan gizi berdasarkan formulasi dengan tingkat kesukaan terbaik, memperbaiki karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik abon dari ikan.

Masyarakat pesisir atau etnis bajo yang berada Kecamatan Wawonii Barat mengolah abon ikan ini dengan memanfaatkan daging putihnya saja, sedangkan daging hitam atau merah pada ikan di jadikan limbah. Maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian abon daging merah ikan cakalang yang disubstitusikan dengan jantung pisang dengan taraf P0 (daing putih) sebagai kontrol, P1 : daging merah + jantung pisang 80% : 20%, P2 : daging merah + jantung pisang = ( 75% ) : (25%), dan P3 : daging merah + jantung pisang = (70%) : (30%), dengan memanfaatkan limbah daging merah dan jantung pisang yang berhubungan tingginya kandungan gizi, oleh karena itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Daya Terima Dan Kadar Protein Abon Daging Merah Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Yang Disubstitusi Jantung Pisang”.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana Daya Terima Dan Kadar Protein Abon Daging Merah Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Yang Disubstitusi Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*).

### C. Tujuan Penelitian

#### 1. Tujuan umum

Untuk mengetahui bagaimana Daya Terima Dan Kadar Protein Abon Daging Merah Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Yang Disubstitusi Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*).

#### 2. Tujuan khusus

- a. Untuk mengetahui daya terima warna abon daging merah ikan cakalang (*katsuwonus pelamis*) yang disubstitusi jantung pisang (*Musa paradisiaca*).
- b. Untuk mengetahui daya terima rasa abon daging merah ikan cakalang (*katsuwonus pelamis*) yang disubstitusi jantung pisang (*Musa paradisiaca*).
- c. Untuk mengetahui daya terima aroma abon daging merah ikan cakalang (*katsuwonus pelamis*) yang disubstitusi jantung pisang (*Musa paradisiaca*).
- d. Untuk mengetahui daya terima tekstur abon daging merah ikan cakalang (*katsuwonus pelamis*) yang disubstitusi jantung pisang (*Musa paradisiaca*).
- e. Untuk menentukan produk yang paling di terima dari abon daging merah ikan cakalang (*katsuwonus pelamis*) yang disubstitusi jantung pisang (*Musa paradisiaca*).
- f. Untuk mengetahui kadar protein produk abon yang paling diterima oleh panelis.

#### **D. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Masyarakat
  - a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi atau acuan terhadap masyarakat mengenai kegunaan atau pentingnya memanfaatkan daging ikan dengan melihat kandungan gizi pada daging merah ikan cakalang (*katsuwonus pelamis*) yang disubstitusi jantung pisang (*Musa paradisiaca*).
  - b. Memberikan informasi pada masyarakat bahwa abon ikan cakalang bisa menjadi peluang usaha yang memanfaatkan bahan dasar lokal dengan harga yang terjangkau.
  - c. Memberikan informasi pada masyarakat bahwa abon ikan cakalang memiliki banyak manfaat untuk pembinaan kesehatan terutama pada usia produktif bahkan untuk lansia.
2. Bagi Institusi Pendidikan
  - a. Sebagai referensi keilmuan mengenai gizi, khususnya gambaran tentang Abon ikan.
  - b. Sebagai informasi dan dokumentasi data penelitian serta dapat menjadi referensi tambahan bagi peneliti selanjutnya.
  - c. Sebagai wujud peran akademisi dalam penerapan keilmuan dibidang gizi.
3. Bagi Peneliti
  - a. Memberikan pemikiran yang baik bahwa produk ini bisa menjadi peluang usaha untuk kedepannya.
  - b. Penelitian ini menambah wawasan peneliti tentang teknik pengolahan pangan juga pengalaman dalam melakukan praktium laboratorium.

## E. Keaslian Penelitian

**Tabel 1. Keaslian penelitian**

No	Judul	Desain penelitian	Hasil	Perbedaan
1	Karakteristik organoleptik abon ikan tuna ( <i>thunnus sp.</i> ) dengan penambahan jantung pisang.  T. Sulistiyati, J. Tambunan, E. Suprayitno et al (2022)	Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 taraf penambahan jantung pisang yaitu dengan 3 ulangan.	Hasil perlakuan terbaik berdasarkan keempat parameter tersebut adalah konsentrasi penambahan jantung pisang sebanyak 25% dengan nilai kenampakan 4,067; aroma 3,956; tekstur 4,589; rasa 4,344 dan dengan penerimaan keseluruhan 4,389.	Lokasi penelitian, bahan tambahan (jantung pisang) dan jumlah sampel
2	Pengaruh substitusi ikan tuna ( <i>thunnus sp.</i> ) terhadap mutu organoleptik dan kimia abon jantung pisang ( <i>musa acuminata</i> <i>balbisiana colla</i> ).  (Dara & Fanyalita, 2018)	Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen.	Abon yang paling disukai dari segi cita rasa adalah perlakuan D yang dibuat dari 25 % jantung pisang dan 75% ikan tuna.	Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei-Agustus 2016. Analisis kandungan kimia dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas.

3	<p>Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan terhadap Mutu Abon Ikan.</p> <p>Chairil Anwar, Irhami, Mulla Kemalawaty</p>	<p>Penelitian ini dilakukan dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan dua faktor perlakuan yaitu faktor jenis ikan dan faktor metode pemasakan.</p>	<p>Abon ikan dengan kualitas organoleptik terbaik di dapatkan dari perlakuan metode pemasakan daging ikan dengan pengukusan. nilai organoleptik tekstur 3,50(penerimaan agak suka hingga suka), aroma 3,17 (penerimaan suka), warna 3,67 (penerimaan agak suka hingga suka) dan rasa 3,23 (penerimaan suka).</p>	<p>Program Studi Hasil Ternak Politeknik Indonesia Venezuela</p> <p>Desa Cot Suruy, Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar</p>
4	<p>Pengaruh perbedaan jenis daging terhadap penerimaan abon ikan cakalang (katsuwonus pelamis).</p> <p>Susy suelestari nababan, sukirno, suparmi</p>	<p>Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen yaitu pembuatan abon ikan cakalang menggunakan jenis daging yang berbeda. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL)</p>	<p>Berdasarkan tingkat penerimaan konsumen terhadap abon yang dibuat dari bahan baku ikan cakalang menunjukkan bahwa perlakuan D1 (bahan baku daging ikan cakalang 500 g) disukai konsumen 95%</p>	<p>Penelitian ini dilaksanakan padabulan Mei 2017 di Laboratorium Teknologi pengolahan HasilPerikanan, dan Laboratorium Terpadu Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau.</p>
5	<p>Inovasi pembuatan abon ikan cakalang dengan penambahan jantung pisang</p> <p>(Ismail &amp; Putra, 2017)</p>	<p>Penelitian ini menggunakan rancangan percobaan yaitu Rancangan Acak Lengkap Faktorial tiga kali pengulangan dengan faktor jantung pisang.</p>	<p>Abon ikan cakalang dengan kosentrasi 30% memiliki tingkat kesukaan panelis yang lebih baik dari pada abon tanpa penambahan jantung pisang maupun dengan penambahan jantung pisang dengan kosentrasi 50% dan 70%.</p>	<p>Penelitian ini dilaksanakan pada 1 juni 2017, Lokasi Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember</p>

6	<p>Pengaruh penambahan santan terhadap rendemen dan tingkat kesukaan (uji 8edonic) konsumen pada abon ikan manyung (<i>arius thalassinus</i>)</p> <p>Fabiana Meijon Fadul (2019)</p>	<p>Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif.</p>	<p>Penambahan santan tidak memberikan pengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen pada ketiga perlakuan abon ikan manyung (A1, A2 dan A3). Nilai uji 8edonic menunjukkan bahwa perlakuan A2 (santan 20 %) memiliki warna (4,17) dan tekstur (4,20) yang banyak disukai oleh konsumen.</p>	<p>Lokasi penelitian (Kabupaten Kotawaringin Barat) bahantambahan (santan) dan jumlah sampel</p>
---	--	---	---	--