

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ikan bandeng merupakan jenis ikan yang sangat digemari oleh masyarakat karena mempunyai kandungan gizi yang baik yakni kandungan protein tinggi. Protein ikan sangat diperlukan oleh manusia karena selain lebih mudah dicerna juga mengandung asam amino dengan pola yang hampir sama dengan pola asam amino yang terdapat dalam tubuh manusia. Ikan bandeng mengandung air, protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral. Protein pada ikan bandeng cukup tinggi yaitu sekitar 20% yang dapat menjadi sumber energi yang sangat dibutuhkan dalam menunjang aktivitas kehidupan sehari-hari. Meski mempunyai cita rasa yang spesifik dan banyak digemari namun ikan bandeng mempunyai kelemahan banyak duri yang tersebar diseluruh bagian daging (Agustina & Anugrah, 2023)

Ikan bandeng adalah jenis ikan konsumsi yang tidak asing bagi masyarakat dan termasuk ikan penghasil protein hewani tinggi. Ikan bandeng relatif tahan terhadap berbagai jenis penyakit yang biasanya menyerang hewan air. Dari aspek konsumsi, ikan bandeng tergolong sumber protein hewani, yang tidak mengandung kolesterol. Produk hasil, olahan ikan bandeng, di antaranya bandeng presto, abon ikan bandeng, bandeng asap dan otak-otak. Petambak menjual ikan bandeng ke pedagang pengumpul dalam keadaan segar. Harga ikan relatif murah, sehingga biaya yang diperlukan untuk mencukupi kebutuhan akan protein hewani melalui peningkatan produksi perikanan relatif murah. Petambak belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam melakukan pengolahan ikan bandeng menjadi berbagai produk

olahan ikan bandeng untuk meningkatkan nilai jualnya. Kendala lain adalah bahwa biasanya ikan bandeng yang melimpah tidak semuanya laku terjual atau dibeli oleh pedagang pengumpul terutama yang berukuran kecil karena memiliki duri ikan yang banyak sehingga terkadang ikan bandeng tersebut menjadi busuk yang menyebabkan kerugian besar bagi petambak.(Agustina & Anugrah, 2023)

Kabupaten kolaka merupakan salah satu penghasil ikan bandeng terbesar. Berdasarkan data BPS Kabupaten Kolaka diperoleh bahwa produksi ikan bandeng tahun 2022 adalah sebesar 13.402ton/tahun. (BPS,2022).Ikan bandeng Kabupaten Kolaka sangat melimpah namun belum dilakukan pengolahan yang maksimal untuk meningkatkan nilai jualnya. Selain itu, kerusakan akibat proses pembusukan pada ikan bandeng dirasakan sangat menghambat usaha pemasaran ikan bandeng dan menimbulkan kerugian. Ikan bandeng sebagai salah satu ikan budidaya air tawar yang menjadi primadona di Kabupaten Kolaka, dipercaya bisa meningkatkan kesehatan ibu hamil dan kecerdasan otak anak karena mengandung omega 3 yang jumlahnya jauh lebih besar jika dibandingkan dengan ikan salmon yang harganya lebih mahal. kandungan Omega 3 pada ikan Bandeng sebesar 14,2%, ikan Sardines/ Mackerel 3,9%, Ikan Salmon 2,6%, dan ikan Tuna 0,2%. Ikan bandeng juga memiliki kandungan protein yang tinggi mencapai 20,38% sehingga baik sebagai sumber pemenuhan kebutuhan protein tubuh Abon merupakan salah satu olahan produk pangan kering yang diolah melalui proses penggorengan dengan menambahkan santan kelapa dan rempah- rempah untuk meningkatkan mutu produk (Mandjurungi et al., 2022)

Abon ikan merupakan produk olahan air yang terbuat dari daging ikan atau olahan ikan yang di tambahkan bumbu. Prosesnya dengan cara direbus, digoreng, ditekan atau dipisahkan minyaknya. Produk yang diperoleh memiliki bentuk yang lembut, rasa yang enak dan umur simpan yang lama. Ikan yang cocok untuk dijadikan abon ikan adalah ikan yang seratnya relatif tebal. Proses memasak abon ikan, selain digoreng juga bisa menggunakan pemanggangan. Kedua metode tersebut dapat mempengaruhi sifat kualitas sensoris kimia dari produk abon ikan yang dihasilkan (Matti et al., 2023)

Abon ikan lembaran merupakan suatu jenis produk olahan makanan yang dibuat dari abon ikan bandeng dengan penambahan santan dan gula lalu dikeringkan dengan pengovenan yang berbentuk khas segi panjang, berwarna merah kecoklatan, dan tekstur yang keras dan permukaan yang kasar. Produk abon lembaran merupakan produk Ready to eat (RTE) yang dihasilkan dengan menggunakan teknologi pengeringan sehingga menghasilkan produk instan. RTE adalah makanan yang telah diolah dan dapat dikonsumsi langsung tanpa harus melalui proses pengolahan lebih lanjut seperti pemanasan (Matti et al., 2023)

Santan merupakan emulsi minyak dalam air alami berwarna putih susu yang diekstrak dari daging buah kelapa tua baik dengan atau tanpa penambahan air. Santan mengandung lemak, air, protein, dan abu dimana air dan lemak merupakan komponen utama. Komposisi dan kualitas santan bervariasi sesuai dengan jenis dan umur kelapa serta metode yang digunakan dalam ekstraksi,

misalnya, peralatan, jumlah penambahan air, dan suhu (Dewi & Satibi, 2015)

Santan kelapa peras tanpa air mengandung energi sebesar 324 kilokalori, protein 4,2 gram, karbohidrat 5,6 gram, lemak 34,3 gram, kalsium 14 miligram, fosfor 45 miligram, dan zat besi 2 miligram. Selain itu di dalam santan kelapa peras tanpa air juga terkandung vitamin B1 0,02 miligram dan vitamin C 2 miligram².

Santan memiliki banyak manfaat karena adanya kandungan asam lemak jenuh yaitu asam laurat. Santan memiliki potensi menggantikan susu sapi. Santan tidak mengandung laktosa seperti pada susu sapi sehingga santan dapat dikonsumsi para penderita lactose intolerant. Selain itu kandungan lemak santan adalah lemak nabati yang tidak mengandung kolesterol seperti yang ditemukan pada lemak hewani dalam susu sapi. Santan mengandung berbagai jenis lemak, seperti lemak jenuh, lemak tak jenuh ganda, lemak omega 3, lemak omega 6 dan lemak tak jenuh tunggal.

Menurut hasil penelitian (Matti et al. 2023) menunjukkan bahwa abon lembaran yang ditambahkan 1.0% (A2) tepung tapioka merupakan produk terbaik dengan nilai rendemen 50,1%, kadar air 3,49%, kadar protein 22,6%, kadar lemak 13,48%, kadar abu 6,12% dan kadar karbohidrat 54,68%. Uji organoleptik menunjukkan bahwa penambahan konsentrasi tepung tapioka berpengaruh nyata terhadap atribut kenampakan, bau, rasa, dan tekstur abon ikan lembaran. Penambahan 1,0% (A2) tepung tapioca menghasilkan abon lembaran ikan dengan nilai organoleptik terbaik

B. Rumusan Masalah

Bagaimana “Daya terima dan kadar gizi pada abon lembaran dari ikan

bandeng dengan penambahan santan kelapa pada konsentrasi berbeda.

C. Tujuan Umum

Untuk mengetahui daya terima dan kadar gizi pada abon lembaran ikan bandeng dengan penambahan santan kelapa

D. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui daya terima warna terhadap abon lembaran ikan bandeng dengan penambahan santan kelapa pada konsentrasi berbeda.
- b. Mengetahui daya terima rasa terhadap abon lembaran ikan bandeng dengan penambahan santan kelapa pada konsentrasi berbeda.
- c. Mengetahui daya terima aroma terhadap abon lembaran ikan bandeng dengan penambahan santan kelapa pada konsentrasi berbeda.
- d. Mengetahui daya terima tesktur terhadap abon lembaran dari ikan bandeng dengan penambahan santan kelapa pada konsentrasi berbeda.
- e. Mengetahui produk yang paling diterima pada abon lembaran ikan bandeng dengan penambahan santan kelapa pada konsentrasi berbeda.
- f. Mengetahui kadar gizi yang tinggi pada abon lembaran dari ikan bandeng dengan penambahan santan kelapa pada konsentrasi berbeda.
- g. Mengetahui perbedaan daya terima abon lembaran ikan bandeng dengan konsentrasi santan kelapa yang berbeda.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi terhadap masyarakat bahwa mengenai kegunaan atau pembuatan abon lembaran ikan dari ikan bandeng dengan penambahan santan kelapa pada konsentrasi berbeda.

2. Bagi Peneliti

Melalui penelitian ini diharapkan dapat menjadikan acuan sebagai penelitian selanjutnya.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Nama Penelitian	Judul Penelitian	Desain Penelitian	Hasil Penelitian	Perbedaan Penelitian	Persamaan Penelitian
1.	(Yanuar & Febriartin, 2022)	Pengaruh Penambahan Santan Terhadap Rendemen Dan Tingkat Kesukaan (Uji Hedonik) Konsumen Pada Abon Ikan Manyung (<i>Arius thalassinus</i>) (The	Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif teknik pengambilan sampel ini adalah metode random sampling.	Berdasarkan hasil penelitian, penambahan santan memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap rendemen abon lele dengan nilai Fhitung. $(106,627) > F_{tabel}(3,24)$. Penambahan santan tidak berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen terhadap ketiga perlakuan abon lele (A1, A2 dan	Perbedaan peneliti ini menggunakan ikan manyung	Persamaanya yaitu penambahan santan

				A3). Nilai uji hedonik menunjukkan sampel A2 (20% santan) mempunyai warna (4,17) dan tekstur (4,20) yang banyak disukai konsumen.		
2.	(Agustina & Anugrah, 2023)	Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Abon Ikan Bandeng (Chanos Chanos F) Dengan Jantung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca N)	Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK)	Berdasarkan hasil Formulasi yang paling disukai berdasarkan uji tingkat kesukaan adalah formula 2 dengan nilai rerata warna $3.84 \pm 0,624$, Aroma $3.44 \pm 0,869$, rasa $3.60 \pm 0,816$ dan tekstur $3.96 \pm 0,840$, kandungan gizi pada abon formulasi 2 adalah protein 28.13%, lemak 23.4% dan serat 1.15%.	Perbedaan peneliti ini menggunakan penambahan jantung pisang kepok	Persamaanya yaitu abon dari ikan bandeng

3.	(Amaliah, 2019)	Proses Pengolahan Dan Mutu Organoleptik Abon Lembaran Dari Ikan Tuna (Thunnus Sp.)	Penelitian ini menggunakan Pra Eksperimental dengan empat perlakuan.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari segi warna sebanyak 50% panelis menyatakan menarik pada AIC0 dan AIC1, dari segi aroma 52% panelis mengatakan sangat menarik dan menarik pada AIC0 dan AIC1, dari segi tekstur sebanyak 50% mengatakan menarik pada AIC1, dan dari segi rasa sebanyak	Perbedaan peneliti ini menggunakan ikan tuna	Persamaanya yaitu abon lembaran
----	-----------------	--	--	---	--	---------------------------------

				60% mengatakan sangat enak pada AICO.		
4.	(Mustar, 2013)	Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (<i>Ophiocephalus Striatus</i>) Sebagai Makanan Suplemen (Food Supplement)	Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK)	Hasil penelitian menunjukkan perlakuan terbaik. Abon yang dihasilkan memiliki karakteristik yakni kadar protein 55,02%, kadar lemak 34,46%, karbohidrat 1,7%, kadar air 8,4%, dan kadar abu 0,4%	Perbedaan peneliti ini menggunakan ikan gabus	Persamaanya yaitu Abon ikan
5.	(Dzulhidayat, 2022)	Studi Pembuatan Abon Jantung Pisang Kepok Dengan Penambahan Daging Ikan Bandeng (<i>Chanos Chanos</i>) Dan Daging IKAN Mujair (<i>Oreochromis Mossambica</i>)	Jenis penelitian ini menggunakan metode t test	Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan A3 yaitu kadar air 7,95%, kadar abu 5,33 %, protein 33,71%, lemak 13,06 % dan karbohidrat 39,95% sedangkan perlakuan B3 yaitu kadar air 9,17%, kadar abu 2,89 %, protein 26,21%, lemak 28 % dan karbohidrat 33,73%.	Perbedaan peneliti ini menggunakan jantung pisang kapok dan daging ikan mujair	Persamaanya yaitu pembuatan abon dengan penambahan daging ikan bandeng

