

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan bandeng (*Chanos chanos*) merupakan salah satu jenis ikan ekonomis penting karena permintaan pasokan domestik yang cukup tinggi dengan permintaan pasar lokal mencapai 324.747 ton per tahun (Ditjen PK2P, 2003). Ikan bandeng selain menjadi makanan bernilai gizi, juga telah menjadi komoditas ekspor di Taiwan dan Tiongkok (Tim Perikanan WWF Indonesia, 2014).

Propinsi Gorontalo merupakan daerah yang memiliki potensi perikanan yang cukup besar, hal ini bisa dilihat dari total luas perairan laut termasuk perairan payau mencapai $\pm 50.500 \text{ km}^2$ dengan panjang garis pantai $\pm 590 \text{ km}$. Pada subsektor budidaya air payau khususnya tambak, di tahun 2011 propinsi Gorontalo memiliki areal pemanfaatan seluas 4.408 Ha dan tersebar pada tiga kabupaten yaitu Kabupaten Pohuwato, Kabupaten Boalemo dan Kabupaten Gorontalo Utara. Dari total area pemanfaatan lahan budidaya air payau, sebagian besar digunakan sebagai tambak budidaya ikan bandeng. Data produksi ikan bandeng di tahun 2011 yaitu 3,017 ton (DKP Gorontalo, 2012).

Berdasarkan data DKP Gorontalo (2012) yaitu bahwa tingkat konsumsi ikan bandeng di Gorontalo tergolong masih rendah, hanya sebesar 23% dari total produksi. Hal tersebut tentunya dapat berdampak pada menurunnya harga ikan bandeng pada saat panen berlimpah. Sehingga perlu dilakukan upaya pengolahan ikan bandeng untuk memaksimalkan pendapatan pembudidaya ikan bandeng dan meningkatkan konsumsi ikan bandeng.

Dahuri (2001) menyatakan bahwa upaya pengolahan ikan menjadi produk lain diharapkan dapat meningkatkan harga jual dibanding dengan harga ikan segar itu sendiri. Respiati *et al.* (2008) menyatakan bahwa produk olahan ikan setelah mengalami pengolahan harga jualnya meningkat.

Widiyanto *et al.* (2012) menyatakan bahwa diversifikasi pengolahan hasil perikanan salah satunya adalah pembuatan dendeng ikan. Dendeng ikan merupakan produk semibasah yang diolah dengan cara pengeringan dengan kadar air 15-50% (Frazier, 1967 dalam Sumbaga, 2006). Dendeng ikan merupakan makanan semi basah yang terbuat dari daging ikan, dibumbui, kemudian dikeringkan. Bumbu yang diberikan biasanya berupa rempah-rempah untuk menghasilkan aroma, rasa khas dan daya awet. Pengolahan dendeng ikan bertujuan untuk menambah daya awet ikan sehingga dapat bertahan dalam waktu yang relatif lama yaitu \pm 30 hari.

Produk dendeng tidak memerlukan fasilitas penyimpanan yang rumit, lebih awet, berbentuk siap konsumsi, mudah penanganannya, dan mempunyai kandungan protein yang cukup baik (Sunaryo, 1983 dalam Sumbaga, 2006). Sesuai hasil penelitian Widiyanto *et al.* (2012) dendeng ikan bandeng mengandung protein 38,04%, dan lemak 5,48%.

Dinata *et al.* (2013) menyatakan bahwa kelebihan produk dendeng sangat diminati oleh masyarakat karena tekstur daging yang dihasilkan lebih lembut dibanding daging sapi dan kambing sehingga mudah untuk dikonsumsi dan bisa langsung disantap. Kelebihan dalam pembuatan dendeng tidak sulit dan dapat menggunakan alat-alat sederhana.

Dinata *et al.* (2013) melaporkan hasil penelitiannya bahwa mutu olahan dendeng ikan sangat tergantung pada mutu bahan bakunya, cara pengolahan, cara pengemasan, bahan kemasan, suhu pengemasan dan lama penyimpanan. Oleh karena itu perlu menggunakan bahan baku yang memenuhi syarat dan disertai cara pengolahan yang tepat. Selain itu, faktor yang mempengaruhi tingkat penerimaan dendeng ikan oleh konsumen menurut Sumbaga (2006) adalah proses perendaman dalam bumbu. Proses lama proses perendaman bumbu sangat berpengaruh terhadap mutu dendeng.

Hasil penelitian Sumbaga (2006) melaporkan bahwa semakin lama perendaman dalam bumbu pada dendeng fillet ikan lele (*Clarias gariepinus*) dapat meningkatkan tekstur dan kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa dan penerimaan umum (*overall*). Perendaman dalam bumbu selama 20 jam dapat meningkatkan mutu dendeng ikan dari segi kimia (kadar air), mikrobiologi (TPC) dan organoleptik. Hal ini disebabkan karena perendaman dalam bumbu selama 20 jam dapat menurunkan kadar air, aktivitas air, dan jumlah total mikroba (TPC) dan sebaliknya kesukaan terhadap tekstur meningkat.

Berdasarkan hasil penelitian Sumbaga (2006) bahwa lama perendaman bumbu selama 5 jam, 10 jam, 15 jam dan 20 jam, produk dendeng ikan lele terbaik adalah 20 jam dengan hasil mutu dendeng ikan lele selama penyimpanan yang lebih baik daripada ketiga perlakuan yang lainnya. Berdasarkan analisis mikrobiologis, nilai rata TPC pada dendeng ikan lele dengan perendaman selama 20 jam adalah 2.36 cfu/g. Kadar air berkisar 15.08% sampai 24.77% dengan kadar aw berkisar antara 0.677 sampai 0.796. Berdasarkan uji organoleptik, dendeng

ikan lele dengan perendaman selama 20 jam merupakan produk yang dipilih oleh panelis dibandingkan dengan ketiga perlakuan yang lainnya karena memiliki tingkat kesukaan yang cukup tinggi, yaitu warna 5,07, aroma 5,63, dan rasa 4,8. Hasil tersebut menunjukkan bahwa lama perendaman bumbu sangat menentukan mutu dendeng ikan. Berdasarkan hasil-hasil penelitian yang telah dilakukan tersebut, maka penulis melakukan penelitian pada bahan baku yang berbeda yaitu pada ikan bandeng dengan judul pengaruh lama perendaman dalam bumbu terhadap mutu dendeng ikan bandeng (*Chanos chanos*).

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana pengaruh lama perendaman dalam bumbu terhadap mutu organoleptik dan kimiawi dendeng ikan bandeng (*Chanos chanos*)?”.

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh lama perendaman dalam bumbu terhadap mutu organoleptik dan kimiawi dendeng ikan bandeng (*Chanos chanos*).

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian yaitu sebagai berikut.

1. Bagi peneliti

Menambah wawasan pengetahuan tentang pengolahan dan mutu produk dendeng ikan bandeng (*Chanos chanos*) dilihat dari aspek lama perendaman dalam bumbu

2. Bagi masyarakat

Memberikan informasi bagi masyarakat tentang teknik pembuatan dendeng ikan bandeng (*Chanos chanos*) yang baik ditinjau dari aspek lama perendaman dalam