

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ikan nike (*Awaous Melanocephalus*) merupakan salah satu hasil perikanan yang ditangkap di perairan laut Gorontalo. Ikan tersebut umumnya memiliki ukuran kecil antara 2-4 cm, memiliki karakteristik yang khas yaitu siklus kehadirannya dalam jumlah besar dan terdapat pada satu lokasi tertentu (Tantu, 2001). Ikan nike (*Awaous Melanocephalus*) dalam bahasa daerah Gorontalo sering disebut “Duwo” hanya muncul pada bulan gelap atau bulan mati pada setiap bulannya. Ikan ini cukup unik karena hanya bisa ditemui pada perairan Gorontalo, dalam setiap akhir bulan dalam kalender Qomariah, khususnya di muara sungai Bone, akan muncul ikan kecil-kecil dalam jumlah yang banyak, bentuknya mirip ikan teri, tapi ukurannya lebih kecil (Uma, 2015).

Berdasarkan Data Pusat Statistik Provinsi Gorontalo (2014) nilai produksi nike (*Awaous Melanocephalus*) terus mengalami penurunan dari 1.642.500 Juta Ton pada tahun 2010 menjadi 567 Ribu Ton pada tahun 2011, di tahun 2012 dan 2013 tidak tercatat produksi nike, namun tercatat kembali pada tahun 2014 sebesar 363,8 Ribu Ton (BPS Provinsi Gorontalo, 2014). Ikan nike sebagai sumber daya perikanan daerah Gorontalo, masih kurang dalam pemanfaatannya, baik pada UKM maupun industri hasil perikanan lainnya. Berdasarkan hal tersebut maka salah satu upaya diversifikasi (penganekaragaman) produk ikan nike yaitu pengolahannya sebagai abon ikan nike. Menurut Suryaniet *al.*, (2007) abon ikan memiliki karakteristik bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama, pembuatan yang relatif lebih mudah,

serta siap dikonsumsi secara langsung. Selain itu proses pengolahan ikan nikel menjadi abon terbilang cukup mudah. Hal tersebut sejalan dengan penelitian terdahulu oleh Tantu (2001) dalam Yusuf (2011), bahwa ikan nikel dalam pemanfaatannya mudah untuk dilakukan pengolahan karena tidak perlu penanganan khusus seperti, penyiangan maupun pemisahan daging dan semua bagian dari ikan tersebut dapat langsung dimanfaatkan.

Abon ikan adalah salah satu produk olahan yang dibuat dari daging ikan dengan penambahan bumbu-bumbu dan selanjutnya dilakukan penggorengan. Menurut Tridiyani (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.

Pengolahan abon ikan dengan proses penggorengan dapat menimbulkan berbagai perubahan, baik yang terjadi pada minyak maupun bahan pangan yang digoreng. Perubahan tersebut dapat menghasilkan komponen *flavor* dan cita rasa khas tersendiri. Namun, selama proses penggorengan dapat terjadi perubahan sifat fisiko kimia. Seperti dikemukakan oleh Anwar (2012), bahwa selama penggorengan menggunakan minyak dalam kondisi suhu tinggi dapat menyebabkan perubahan mutu produk baik pada aspek fisik maupun kimiawi. Pratama (2010) menambahkan bahwa bahan pangan yang digoreng akan mengalami perubahan, baik perubahan fisik maupun mutu kimia.

Metode menggoreng bahan pangan pada umumnya terdapat dua cara, yaitu gangsa (*pan frying*) dan menggoreng biasa (*deep frying*). Proses penggorengan dengan cara gangsa (*pan frying*) yaitu bahan pangan yang digoreng tidak sampai

terendam dalam minyak. Minyak yang digunakan pada sistem ini adalah minyak kelapa, mentega, margarin, minyak zaitun (*Olive oil*), dan lemak ayam (Ketaren, 2008). Kelemahan dari metode *pan frying* yaitu bahan yang digoreng tidak selamanya bisa dilakukan dalam jumlah banyak sehingga membutuhkan waktu yang cukup lama (Mulyatiningsih, 2007). Penggorengan dengan metode *deep frying*, minyak yang digunakan dalam jumlah besar sehingga biayanya lebih tinggi (Mulyatiningsih, 2007). Proses penggorengan dengan cara biasa (*deep frying*) yaitu bahan pangan yang digoreng terendam dalam minyak. Suhu penggorengan minyak pada metode ini dapat mencapai 200°C -205°C sehingga tidak ada asap selama proses penggorengan (Ketaren, 2008).

Mengacu pada hasil penelitian pendahuluan pembuatan abon ikan nike dengan metode penggorengan *deep frying* diperoleh hasil karakteristik hedonik dari beberapa parameter pengamatan yaitu kenampakan, warna, aroma, rasa dan kerenyahan yang agak disukai oleh panelis. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, penulis melakukan analisis mutu organoleptik dan kimiawi abon ikan nike (*Awaous Melanocephalus*) dengan membandingkan dua metode yang diolah secara *deep frying* dan *pan frying*.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu “Bagaimana perbedaan abon ikan nike (*Awaous Melanocephalus*) dengan metode penggorengan antara *deep frying* dan *pan frying* serta perbedaan keduanya terhadap produk abon ikan komersial”.

### **1.3 Tujuan**

Tujuan penelitian yaitu mengetahui perbedaan antara dua metode penggorengan *deep friying* dan *pan friying* pada abon ikan nike (*Awaous Melanocephalus*).

### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang dapat diperoleh pada penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Bagi peneliti, memperoleh informasi dan pengetahuan mengenai analisis metode penggorengan *deep friying* dan *pan friying* pada abon ikan nike (*Awaous Melanocephalus*).
2. Bagi masyarakat dan pelaku usaha abon ikan, memberikan informasi mengenai cara membuat abon ikan nike dengan metode penggorengan *deep friying* dan *pan friying*.