

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Potensi sektor perikanan tangkap dan budidaya tersebar hampir semua perairan Indonesia, hal ini terlihat dari sejumlah produksi perikanan periode 2010-2011 yang mengalami peningkatan 6,20%, yakni 11,6 juta ton tahun 2010 menjadi 12,3 juta ton pada tahun 2011 (KKP, 2011). Salah satu perikanan tangkap yaitu ikan selar bentong (*Selar crumenophthalmus*) merupakan salah satu ikan yang banyak diminati masyarakat. Jumlah dan permintaan yang banyak serta harga yang cukup tinggi akan mendorong peningkatan penangkapan pada ikan ini (Febrianti, *dkk.*, 2013). Namun hasil penangkapan yang tinggi akan menyebabkan hasil yang diperoleh tidak seluruhnya dapat dimanfaatkan, karena sebagian ikan akan mengalami pembusukan. Oleh sebab itu dengan alternatif pengolahan yang juga sebagai pengawetan, maka kelimpahan hasil perikanan seluruhnya dapat termanfaatkan dengan baik.

Pengolahan dan pengawetan bertujuan mempertahankan mutu serta dapat menstabilkan harga jual saat produksi ikan melimpah. Salah satu produk hasil olahan perikanan yang diolah sekaligus diawetkan yaitu ikan asin yang mengkombinasikan dua metode pengawetan penggaraman dan pengeringan. Ikan asin adalah bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam. Ikan asin merupakan ikan yang menjadi asin dan kering melalui proses penggaraman dan penjemuran (pengeringan) (Singgih, 2000). Penggaraman

adalah proses pengawetan yang menggunakan garam sebagai media pengawet dan banyak dilakukan di berbagai negara, termasuk Indonesia.

Umumnya terdapat tiga metode dalam pengolahan ikan asin yang sering digunakan, yaitu metode penggaraman kering, metode penggaraman basah serta metode kombinasi dari keduanya. Metode penggaraman kering dilakukan dengan cara menaburkan atau melumurkan kristal garam pada seluruh bagian ikan dan rongga perut. Metode penggaraman basah dilakukan dengan merendam ikan dalam larutan garam jenuh, kemudian ditiriskan. Penggaraman basah sering kali diterapkan untuk ikan yang berukuran kecil (Susanto *dkk*, 2004). Penggaraman basah mempunyai keuntungan yaitu lebih cepat ikan menjadi asin dengan hasil yang sama dengan penggaraman kering. Hal ini disebabkan karena garam yang digunakan sudah dalam bentuk larutan sehingga penetrasi garam ke dalam jaringan ikan tidak perlu adanya proses hidrasi (Ira, 2008). Sedangkan pengeringan bertujuan untuk mengurangi kadar air bahan sampai batas perkembangan mikroorganisme dan kegiatan enzim yang dapat menyebabkan pembusukan terhambat (Moeljanto, 1992 *dalam* Sari, 2000).

Pengolahan ikan asin oleh masyarakat umumnya dilakukan dengan cara tradisional yaitu hanya membutuhkan bahan seperti garam serta ikan dalam pembuatannya, sedangkan bahan tambahan dalam komposisi pengolahannya masih jarang digunakan. Oleh sebab itu salah satu bahan tambahan yang dapat digunakan sebagai penyedap rasa dan aroma yaitu jintan putih (*Cuminum cyminum*, L.). Bunga jintan putih kering banyak digunakan sebagai bumbu dan merupakan salah satu

konstituen terpenting dalam memberikan rasa dan aroma khas pada beberapa jenis makanan (Guenther, 1990).

Penambahan bahan tambahan berupa jintan putih (*Cuminum cyminum Lin*) sebagai peningkat rasa dan aroma memungkinkan untuk meningkatkan jumlah konsumsi masyarakat terhadap jenis ikan selar asin kering. Bunga jintan putih juga kaya akan minyak atsiri, *luteolin*, *apigenin*, minyak lemak dan zat samak. Menurut Machmudah *et al.*, (2005) biji jintan putih mengandung unsur minyak menguap (terbang) sebanyak kurang dari 8 %. Komponen utama dalam minyak menguap adalah *cuminal* dan *safranal* (sejumlah 32% dan 24%). Komponen lain memiliki kandungan lebih dari 1 % yaitu senyawa *monoterpen*, *sesquiterpen*, *aldehidaromatik* dan *oksida aromatik*. Sedangkan komponen lain yang jumlahnya kecil adalah *terpen*, *terpenol*, *terpenal*, *terpenon*, *ester terpen*, dan komponen aromatic (Sahelian, 2005). Pemanfatannya seringkali dengan cara dihaluskan seperti ditumbuk atau digiling kemudian dicampurkan dengan bumbu lain dan dimasukkan ke dalam hidangan seperti kari ayam dan daging.

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan, penggunaan bunga jintan putih sebanyak 20 g yang dilarutkan kedalam air hangat bertujuan untuk memicu komponen aromatik yang terkandung pada bunga jintan. Sedangkan lamaperendaman dilakukan selama 3 jam, serta lama waktu pengeringan berbeda yaitu 4,5 jam, 5,5 jam serta 6,5 jam. Hasil yang diperoleh dari perlakuan tersebut menunjukkan pengaruh pada karakteristik organoleptik mutu hedonik (kenampakan, aroma, rasa dan tekstur) ikan selar asin kering. Hasil penilaian panelis terhadap ikan selar asin kering

menunjukkan bahwa lama waktu pengeringan 5,5 jam menghasilkan kenampakan, bau dan tekstur terbaik dengan kriteria kenampakan utuh, bersih, kurang rapi, bercahaya menurut jenis; bau hampir netral dan sedikit bau tambahan serta tekstur padat, kompak dan kurang kering. Sedangkan pada parameter rasa, panelis memberikan tingkat penerimaan agak suka sebab karakteristik yang dihasilkan yaitu enak, spesifik jenis namun rasa bunga jantan pada ikan selar asin terasa sedikit bahan tambahan. Dibandingkan dengan lama waktu pengeringan 4,5 jam dan 6,5 jam, waktu terbaik untuk mengeringkan ikan selar bentong asin yaitu selama 5,5 jam. Oleh karena itu lama waktu tersebut digunakan sebagai faktor lama pengeringan terbaik yang digunakan pada penelitian utama. Namun untuk meningkatkan rasa ikan selar asin kering tersebut, maka dalam penelitian utama dilakukan perbedaan lama waktu perendaman larutan bunga jantan asin, dengan harapan bahwa rasa yang akan dihasilkan akan diperoleh sesuai syarat mutu ikan asin yang baik serta disukai oleh konsumen.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang pengaruh lama perendaman ikan selar bentong (*Selar crumenophthalmus*) asin kering dalam larutan garam yang ditambahkan bunga jantan putih, dengan tujuan untuk meningkatkan aroma dan cita rasa serta mengetahui kandungan mutu kimia yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh lama perendaman dalam larutan garam yang

ditambahkan bunga jintan (*Cuminum cyminum*,L) terhadap mutu hedonik dan mutu kimia ikan selar bentong asin kering?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh lama perendaman dalam larutan garam yang ditambahkan bunga jintan (*Cuminum cyminum*,L) terhadap mutu organoleptik hedonik dan mutu kimia ikan selar bentong asin kering.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang akan dicapai dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagi penulis mampu menganalisis mutu kimia dan metode pengolahan ikan selar bentong asin kering yang dilakukan perendaman dengan larutan garam yang ditambahkan bunga jintan putih.
2. Bagi masyarakat memberikan informasi teknik pengolahan ikan selar bentong asin kering dengan penambahan larutan garam yang ditambahkan bunga jintan putih.