

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Dewasa ini perkembangan pengolahan hasil perikanan cukup pesat, terutama dalam bentuk diversifikasi hasil perikanan, seperti bakso ikan, nugget, sosis, dan kecap ikan. Menurut Ginting (2002), salah satu bentuk hasil olahan diversifikasi adalah kecap ikan.

Kecap ikan merupakan produk hidrolisis ikan dengan garam. Kecap ikan digunakan oleh masyarakat sebagai bumbu masakan, penyedap dan pencelupan *seafood*. Kecap ikan memiliki cita rasa yang berbeda dengan kecap yang dibuat dari kacang kedelai. Warnanya bening kekuningan sampai coklat muda dengan rasa asin yang relatif serta banyak mengandung senyawa nitrogen dalam garam (Adawyah, 2008). Hasil dari penelitian tentang pembuatan kecap ikan diantaranya kecap ikan tuna (*Thunnus albacares*) (Komariah dkk, 2007) dan ikan gabus (*Channa striata*) (Isnawati dkk, 2015).

Salah satu sumber daya perikanan yang berpotensi untuk dijadikan sebagai kecap yaitu ikan nike (*Awaous melanocephalus*). Menurut DKP 2012, produksi ikan nike di Gorontalo mencapai 128 Ton/tahun. Ikan nike merupakan ikan musiman yang muncul berlimpah diakhir bulan Qomariah atau pada bulan mati. Pada musim tersebut, ikan nike membutuhkan upaya penanganan dan pengolahan yang dapat meminimalisir kelimpahan dan untuk mempertahankan ketersediaan ikan nike. Ikan nike oleh masyarakat Gorontalo dikonsumsi dalam bentuk segar sebatas lauk atau dengan cara mengolah menjadi ikan kering. Salah satu cara alternatif yang dapat dilakukan untuk mengatasi kelimpahan ikan nike adalah mengolahnya menjadi produk kecap ikan nike.

Proses pembuatan kecap ikan secara enzimatik lebih cepat dibandingkan dengan cara tradisional sehingga secara ekonomis menguntungkan (Isnawan dkk., 2001 dalam Made 2010), dapat dilakukan dengan penambahan enzim proteolitik seperti bromelin dan papain yang berfungsi untuk mempercepat hidrolisis protein ikan. Namun kendalanya, adalah mahalnya harga enzim proteolitik yang murni. Salah satu alternatif untuk menghasilkan kecap ikan yang cepat, mudah dan

murah, yaitu dengan memanfaatkan enzim bromelin yang terdapat pada buah nanas untuk menggantikan enzim proteolitik murni (Hidayat, 2006).

Buah nanas (*Ananas comosus. Merr*) mengandung enzim *proteolitik* yaitu *bromelin* yang merupakan enzim *protease* yang mampu memecah protein, oleh karena itu dapat meningkatkan kadar protein terlarut. Zat yang terdapat pada nanas yaitu karbohidrat, protein, kanji, lemak, asam nikotin, kalsium, fosfor, besi, dan asam organik. Buah nanas di Gorontalo umumnya disajikan dalam bentuk makanan segar dan selai. Sifat buah yang mudah rusak dan busuk atau tidak tahan lama disimpan, perlu dimanfaatkan sebagai penghasil enzim pada proses pembuatan kecap ikan. Hasil penelitian Hamidi (2008), menunjukkan enzim bromelin pada buah nanas matang segar lebih baik dari buah nanas yang masih muda.

Beberapa upaya telah dilakukan untuk mendapatkan kualitas kecap ikan yang baik dan bermutu tinggi diantaranya memperbaiki proses pembuatannya, kesegaran ikan, kadar garam, dan memperpendek waktu hidrolisis dengan penambahan sari buah nanas. Hasil penelitian Prasetyo *dkk* (2012), bahwa konsentrasi buah nanas 10% dengan lama hidrolisis 3 hari kurang optimal bagi enzim untuk menghidrolisis protein substrat sehingga mempengaruhi ketahanan produk kecap ikan.

Berdasarkan latar belakang, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Kecap Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) Hasil Hidrolisis dengan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus. Merr*)”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana mutu hedonik (warna, rasa dan aroma) dari kecap ikan nike yang dibuat secara hidrolisis dengan konsentrasi sari buah nanas dan waktu hidrolisis yang berbeda?
2. Bagaimana mutu kimiawi (total N, NaCl dan pH) dari kecap ikan nike hasil hidrolisis dengan konsentrasi sari buah nanas dan waktu hidrolisis yang berbeda?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui mutu terbaik hedonik (warna, rasa dan aroma) dari kecap ikan nike yang dibuat secara hidrolisis dengan konsentrasi sari buah nanas dan waktu yang berbeda.
2. Mengetahui mutu terbaik kimiawi (total N, NaCl dan pH) dari kecap ikan nike hasil hidrolisis dengan konsentrasi sari buah nanas dan waktu hidrolisis yang berbeda.

1.4 Manfaat

Manfaat dari hasil penelitian ini adalah meningkatkan upaya untuk mengangkat potensi sumber daya perikanan di Gorontalo khususnya pada ikan nike (*Awaous melanocephalus*) yang dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan kecap ikan.