

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di perairan Gorontalo terdapat salah satu sumberdaya laut pelagis kecil yang mempunyai nilai ekonomis penting yaitu ikan julung-julung (*Hemirhamphus* sp), Produksi ikan julung-julung pada tahun 2011-2013 berturut-turut mengalami penurunan yaitu 56 Ton, 20,4 Ton dan 6,6 Ton namun pada tahun 2014 meningkat kembali menjadi 43,6 ton (DKP Gorontalo, 2014 *dalam* Zees, 2016). Di Gorontalo ikan julung-julung dikenal dengan penamaan lokal ikan tambai. Ikan tersebut dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan baku ikan asap yang biasanya disebut dengan ikan roa, ikan gepe atau ikan sagela. Salah satu cara pemanfaatan ikan julung-julung dalam upaya diversifikasi pangan adalah pembuatan dendeng ikan julung-julung.

Dendeng ikan merupakan produk semi basah yang diolah dengan cara pengeringan yang mempunyai kadar air tidak terlalu tinggi dan tidak terlalu rendah yaitu antara 15 sampai 50 persen. Pangan semi basah biasanya mempunyai aw 0.75 sampai 0.85 (Frazier, 1967 *dalam* Sumbaga, 2006). Dendeng ikan dihasilkan dari suatu proses kombinasi antara *curing* atau perendaman ikan (cara pengolahan ikan dengan menambahkan beberapa bahan seperti garam dapur (NaCl), gula, dan bumbu-bumbu) dengan pengeringan (Lisdiana, 1997 *dalam* Dewi dan Ibrahim, 2006). Tujuan dari pemberian bumbu berupa gula, garam dan rempah-rempah dalam pembuatan dendeng ini adalah menginaktifkan mikroorganisme dan mencegah proses pembusukan (Wibowo, 1985 *dalam* Maryani 2001). Selain itu penambahan bumbu tersebut bertujuan untuk memperbaiki tekstur, aroma dan cita rasa. Pada pembuatan dendeng ikan yang harus diperhatikan yaitu pengeringan yang dapat dikontrol dan mempertahankan suhu untuk menjaga kualitas produk dendeng

Metode pengeringan pada proses pembuatan dendeng ikan julung-julung akan mempengaruhi kualitas produk dendeng tersebut. Dimana proses pengeringan dapat dikontrol untuk mempertahankan suhu selama proses pembuatan yaitu metode

pengeringan buatan. Salah satu alat pengering buatan adalah oven. Pengeringan dalam oven dapat memberikan manfaat dalam pengaturan suhu dan lama pengeringan yang lebih stabil. Kemudian proses pengolahan lebih lanjut yang dapat dilakukan pada produk dendeng adalah penggorengan. Penggorengan dendeng merupakan bentuk diversifikasi untuk meningkatkan cita rasa sesuai dengan selera konsumen serta dapat mempertahankan nilai gizinya sehingga diharapkan dapat memperluas rantai pemasaran produk dendeng (Hamida, 2010).

Penggorengan adalah proses pemanasan bahan pangan menggunakan medium minyak goreng sebagai penghantar panas. Pengaruh pemanasan terhadap komponen daging ikan dapat menyebabkan perubahan fisik dan komposisi kimia daging ikan. Beberapa studi menunjukkan proses pemanasan terhadap produk perikanan dapat mempengaruhi kadar air, kadar protein, kadar lemak dan karbohidrat yang terdapat dalam ikan. Proses pemanasan menyebabkan terjadinya koagulasi protein yaitu hasil denaturasi protein pada suhu tinggi (Winarno, 2008 dalam Alhana, 2011).

Berdasarkan latar belakang diatas penulis melakukan penelitian tentang pengaruh lama perendaman dalam larutan bumbu terhadap mutu dendeng *filet* ikan julung-julung (*Hemirhamphus* sp.) setelah penggorengan yang tujuannya untuk mengawetkan ikan yang cukup lama dan siap saji serta memanfaatkan potensi lokal yang ada di Gorontalo.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah pada penelitian ini yaitu bagaimana pengaruh lama perendaman dalam larutan bumbu terhadap mutu dendeng filet ikan julung-julung (*Hemirhamphus* sp.) setelah penggorengan.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penulis dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui bagaimana pengaruh lama perendaman dalam larutan bumbu terhadap mutu dendeng *filet* ikan julung-julung (*Hemirhamphus* sp) setelah penggorengan.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu menambah pengetahuan tentang pengaruh lama perendaman dalam larutan bumbu terhadap mutu dendeng filet ikan julung-julung (*Hemirhamphus* sp.) setelah penggorengan memberikan informasi dan pengetahuan tentang pembuatan dendeng ikan julung-julung.