

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu Negara Kepulauan yang memiliki potensi sumber daya perikanan yang sangat besar dan keanekaragaman hayati yang tinggi. Sebanyak 37% jenis ikan di dunia ada di Indonesia. Ini adalah potensi yang sangat besar bagi perkembangan perikanan di Indonesia (Zamani, 2011). Ikan Tongkol adalah Salah satu jenis ikan yang mempunyai kandungan gizi tinggi.

Ikan tongkol merupakan ikan yang mempunyai kandungan gizi yang tinggi terutama protein dan ikan tongkol juga sangat disukai oleh masyarakat karena harganya lebih terjangkau serta kandungan gizinya yang tinggi (Milo *et al.*, 2011).

Meskipun ikan tongkol sudah dimanfaatkan sebagai bahan pangan, namun pemanfaatannya sebagai bahan pangan olahan masih kurang beragam, sehingga perlu pengolahan lain dalam rangka menganeekaragamkan produk pangan berbasis ikan tongkol. Salah satu produk yang dapat diproduksi adalah abon ikan tongkol. Ikan tongkol umumnya diolah sebagai bakso, siomay, nugget, sosis, gulai ikan, pampis dan sarden.

Abon merupakan salah satu produk olahan yang sudah dikenal oleh orang banyak. Pembuatan abon merupakan salah satu alternatif pengolahan ikan, untuk mengantisipasi kelimpahan produksi ataupun untuk peanekaragaman produk perikanan. Abon Ikan adalah jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, dan bau khas..

Pembuatan abon menggunakan metode penggorengan pada suhu tinggi yang dapat mempercepat terjadinya oksidasi pada abon. Reaksi oksidasi terjadi akibat serangan oksigen terhadap asam lemak tidak jenuh yang terkandung dalam minyak atau lemak. Reaksi oksidasi ini menjadi penyebab munculnya ketengikan atau kerusakan oksidasi dan kerusakan mikrobiologi selama penyimpanan.

Pakar kuliner Bara Pattiradjawane mengatakan bahwa abon bisa tahan sampai 1 bulan dalam kemasan kedap udara (dikutip dari kompas.com). Produk yang

dihasilkan meskipun dari bahan-bahan terbaik pasti juga akan terjadi masalah kemunduran mutu selama penyimpanan. Berbagai cara bisa dilakukan untuk mempertahankan mutu selama penyimpanan salah satunya dengan Penambahan daun jeruk purut. Penambahan daun jeruk purut pada produk makanan dapat memperpanjang masa simpan karena memiliki senyawa flavonoid sebagai antioksidan alami (Adrianto, 2014). Menurut hasil penelitian Devy et al, 2010) menyatakan bahwa kandungan flavonoid jeruk purut tertinggi ditemukan pada daun jeruk purut tua sebesar ± 1.5 ppm.

Berdasarkan latar belakang diatas mengenai penganekaragaman olahan ikan tongkol dan daun jeruk purut sebagai antioksidan alami yang dapat mempertahankan mutu olahan ikan tongkol tersebut. Maka, peneliti melakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan daun jeruk purut terhadap kualitas penyimpanan Abon ikan Tongkol.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan daun jeruk purut terhadap kerusakan abon ikan tongkol selama penyimpanan?
2. Bagaimana tingkat penerimaan panelis terhadap abon ikan tongkol yang ditambahkan daun jeruk purut?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan daun jeruk purut terhadap kerusakan abon ikan tongkol selama penyimpanan.
2. Mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap abon ikan tongkol yang ditambahkan daun jeruk purut.
- 3.

1.4 Manfaat Penelitian

Menambah Keterampilan, Pengetahuan dalam penelitian, dan memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengaruh penambahan daun jeruk purut terhadap kualitas abon ikan tongkol selama penyimpanan.