

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki potensi sumber daya perikanan. Salah satu potensi sumber daya perikanan laut yaitu ikan pelagis kecil seperti ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Ikan tongkol memiliki asupan nutrisi yang esensial yaitu dapat membentuk kecerdasan karena adanya kandungan Omega-3, Omega-6 dan DHA pada ikan (Atmaja 2009).

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) mudah didapat dan harga jualnya juga relatif murah. Berdasarkan Data dari Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Gorontalo produksi perikanan tangkap khusus ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dari Tahun 2010-2012 mengalami peningkatan sebesar 23% yaitu Tahun 2010 sebesar 9.777 Ton, tahun 2011 sebesar 9.663 serta pada tahun 2012 sebesar 10.346 Ton, namun pada tahun 2013 mengalami penurunan sebesar 17% dan meningkat kembali di tahun 2014 sebesar 10% atau dari 10.129 Ton pada tahun 2013, menjadi 12.393 Ton (DKP Prov. Gorontalo, 2014).

Fluktuasi nilai produksi perikanan tersebut menunjukkan bahwa hasil perikanan tangkap khusus ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) di daerah Gorontalo cukup melimpah, sehingga baik untuk dikembangkan dan dimanfaatkan sebagai bahan baku pengolahan hasil perikanan seperti halnya ikan tongkol asap, karena selain sangat terkenal di seluruh kalangan, ikan asap juga sangat disukai karena rasanya yang khas, enak serta memiliki daya awet cukup lama. Soedarto dan Siswanto (2008) menyatakan bahwa pengasapan merupakan salah satu cara pengawetan bahan pangan dengan metode menurunkan kadar air dan mengendapkan senyawa pengawet (fenol, formaldehid dan asam benzoat) dari sumber asap.

Diversifikasi pengolahan berbahan baku ikan tongkol di daerah Gorontalo masih kurang sehingga ikan tongkol perlu dilakukan diversifikasi karena ketersediannya yang melimpah. Pemanfaatan ikan tongkol menjadi produk olahan dendeng ikan dapat dilakukan dengan tujuan selain untuk meningkatkan nilai jual,

itu dapat juga dijadikan solusi dalam mengantisipasi kelimpahannya serta meningkatkan nilai konsumsi masyarakat.

Dendeng ikan merupakan salah satu produk makanan semi basah khas Indonesia yang dihasilkan dari proses kombinasi antara lama perendaman, dengan menambahkan beberapa bahan seperti garam dapur (NaCl), gula dan bumbu lain serta dengan proses pengeringan (Lisdiana, 1997 *dalam* Dadik, 2006). Dendeng ikan umumnya diolah dengan menggunakan garam dapur, gula pasir serta bumbu-bumbu lainnya seperti ketumbar, bawang putih, bawang merah. Adanya penambahan garam bertujuan untuk memperbaiki tekstur, aroma dan cita rasa. Dewi dan Ibrahim, (2006) menyatakan bahwa dendeng ikan memiliki karakteristik yang hampir sama dengan dendeng daging pada umumnya, namun dendeng filet nila ikan merah yang ditambahkan gula campuran, menghasilkan warna coklat agak tua, berbau khas dendeng ikan serta rasa yang manis. Berdasarkan kandungan serat produk dendeng, umumnya masih kurang dan jarang didapati di pasar komersial oleh sebab itu dalam penelitian ini akan dilakukan substitusi bahan yang dapat meningkatkan kandungan serat dari dendeng ikan tongkol. Salah satu bahan yang dapat dipergunakan yaitu jantung pisang.

Menurut Aida *dkk.*, (2014) bahwa jantung pisang oleh masyarakat dimanfaatkan sebagai olahan sayur, padahal disamping harganya yang murah dan mudah didapat, jantung pisang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, khususnya bagi yang ingin menjalankan program diet, karena jantung pisang mengandung serat tinggi dan hanya sedikit lemak. Wickramarachchi dan Ranamumarachchi (2005) menambahkan bahwa jantung pisang segar memiliki serat kasar sebesar  $20,31 \pm 1,31$  g/ 100 g, sedangkan serat kasar yang terdapat pada jantung pisang kering adalah  $17,41 \pm 1,42$  g / 100 g. Jantung pisang dari segi serat memang dapat dimanfaatkan, namun dari segi gizi lain khususnya protein masih sedikit, sehingga dalam pengolahannya perlu penambahan bahan lain yang mengandung gizi yang tinggi. Salah satunya cara meningkatkan nilai gizi dari olahan jantung pisang yaitu dengan penambahan ikan seperti ikan tongkol.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka penulis melakukan penelitian mengenai karakteristik organoleptik dan kimiawi dendeng daging lumat ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) yang disubstitusi dengan jantung pisang.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang maka rumusan masalah pada penelitian ini yaitu bagaimana karakteristik organoleptik dan kimiawi dendeng hasil substitusi daging lumat ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dan jantung pisang.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penulis dalam penelitian ini yaitu:

1. Menentukan formulasi dendeng hasil substitusi daging lumat ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan jantung pisang.
2. Menganalisis karakteristik organoleptik hedonik dan kimia dendeng hasil substitusi daging lumat ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dan jantung pisang.

## **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu menambah pengetahuan tentang karakteristik organoleptik hedonik dan kimia dendeng hasil substitusi daging lumat ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dan jantung pisang

## **1.5 Hipotesis Penelitian**

Hipotesis yang diajukan pada penelitian adalah

Hipotesis 1:  $H_0$ : Substitusi ikan tongkol dan jantung pisang dapat mempengaruhi nilai organoleptik mutu hedonik dendeng lumat ikan tongkol (*Euthynnus affinis*).

$H_1$ : Substitusi ikan tongkol dan jantung pisang tidak mempengaruhi nilai organoleptik mutu hedonik dendeng lumat ikan tongkol (*Euthynnus affinis*).

Hipotesis 2:  $H_0$ : Substitusi ikan tongkol dan jantung pisang dapat mempengaruhi nilai kimia dendeng lumat ikan tongkol (*Euthynnus affinis*).

$H_1$ : Substitusi ikan tongkol dan jantung pisang tidak mempengaruhi nilai kimia dendeng lumat ikan tongkol (*Euthynnus affinis*).