

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Wonggo & Reo (2018), diversifikasi pangan yaitu sebuah program yang mendorong masyarakat untuk memvariasikan makanan pokok yang dikonsumsinya sehingga tidak terfokus pada satu jenis makanan. Diversifikasi pangan berperan dalam pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat sehingga nutrisi yang diterima tubuh dapat bervariasi dan seimbang. Beberapa diversifikasi produk olahan ikan antara lain seperti abon, ikan asap, dendeng ikan, kerupuk ikan, bakso ikan, nugget ikan, kecap ikan, sambal ikan, saus ikan, dan produk pangan lainnya yang bermanfaat.

Sambal merupakan bagian dari kehidupan dalam budaya makan bangsa Indonesia. Hal ini disebabkan karena sambal berperan sebagai penambah dan perangsang selera makan, sehingga mutlak untuk beberapa hidangan selalu didampingi dengan sambal yang sesuai. Sambal bagi masyarakat Indonesia dianggap sebagai makanan pendamping yang sudah membudaya karena mampu menciptakan cita rasa dan menimbulkan selera makanan. Makanan akan terasa hambar bila tanpa rasa pedasnya sambal. Dalam produk olahan sambal juga mengandung vitamin C yang berfungsi sebagai penambah daya tahan tubuh (Aisyi *et al.*, 2019).

Sambal yaitu saus yang berbentuk semi padat dari bahan dasar cabai dengan penambahan bahan pangan lain seperti, bawang merah, garam, bawang putih dan tomat. Secara umum, sambal identik dengan rasa pedas dan membuat selera makan

meningkat terutama masyarakat Gorontalo sangat menyukai produk makanan yang memiliki rasa dengan tingkat kepedasan yang tinggi. Sambal yang pedas disebabkan oleh bahan penyusun sambal itu sendiri diantaranya cabai rawit dan cabai kriting. Perpaduan konsentrasi cabai rawit dan kriting yang tepat dapat menghasilkan sambal yang disukai oleh masyarakat hal ini karena kedua cabai tersebut memiliki perbedaan warna dan rasa. Cabai kriting merah memiliki rasa yang tidak terlalu pedas dan memiliki warna yang merah menyala, sedangkan cabai rawit memiliki rasa yang pedas dan warna orange. Selain itu penambahan konsentrasi ikan kedalam pengolahan sambal akan berpengaruh terhadap kualitas dari sambal yang dihasilkan (Pratiwi *et al.*, 2019). Salah satu ikan yang dapat dijadikan sambal yaitu serbuk ikan cakalang asap.

Menurut Ibrahim *et al.*, (2014) penangkapan ikan cakalang di perairan Indonesia dapat dilakukan sepanjang tahun dan hasil yang diperoleh berbeda dari musim ke musim serta bervariasi menurut lokasi penangkapan. Data Dinas Perikanan dan Kelautan (2018), menunjukkan jumlah produksi ikan Cakalang di Gorontalo pada Tahun 2017 yaitu 5.628 ton. Ikan cakalang merupakan salah satu sumber protein hewani (23%) yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya murah. Selain protein, ikan cakalang juga mengandung omega-3, yang dapat bermanfaat bagi kesehatan dan perkembangan otak (Irianto dan Soesilo, 2007).

Ikan cakalang asap merupakan salah satu bentuk pengolahan ikan dengan cara pengasapan. Ikan cakalang asap oleh masyarakat Gorontalo dikenal dengan nama *ikan cakalang fufu* diolah secara tradisional dengan cara pengasapan. Ikan ini

juga merupakan salah satu produk olahan tradisional hasil perikanan yang sangat disukai oleh masyarakat dengan cara diasapi dengan bahan bakar alami (Pratiwi *et al.*, 2019).

Ikan asap memiliki aroma dan rasa khas sehingga banyak digemari oleh masyarakat. Melalui pembakaran akan terbentuk senyawa asap seperti fenol, quinol, guaiacol, dan pyrogalol dalam bentuk uap dan butiran-butiran tar serta dihasilkan panas. Senyawa asap tersebut merupakan senyawa antioksidan dan antiseptik menempel pada ikan dan terlarut dalam lapisan air yang ada di permukaan tubuh ikan, dan berperan sebagai pembentuk aroma dan rasa yang khas pada ikan asap (Adawyah, 2007).

Menurut Leksono *et al* (2009), bahwa pengasapan tradisional memiliki kelebihan yaitu aroma dan cita rasa asap pada ikan asap lebih kuat. Pada proses pengasapan menggunakan sabut kelapa untuk menghasilkan asap yang tebal, agar proses pengasapan terjadi lebih cepat. Jika ikan telah berwarna coklat kemerahan, serta teksturnya sudah empuk, dan kering maka pengasapan sudah bisa dihentikan. Ikan asap yang bermutu baik bisa bertahan 1 hingga 2 minggu. Dengan kondisi penyimpanan yang kurang diperhatikan, dapat menyebabkan kerusakan pada ikan asap yaitu adanya pertumbuhan mikroba. Salah satu produk diversifikasi olahan pangan dari bahan baku ikan asap adalah sambal ikan asap. Sambal ikan asap adalah penambahan ikan asap kedalam sambal untuk meningkatkan kualitas protein dan mineral dari sambal dan meningkatkan cita rasa pada sambal ikan asap.

Pada umumnya dalam pembuatan saus sambal dibutuhkan bahan pengental salah satunya yaitu tepung sagu. Menurut Andarwulan *et al.*, (2011) kandungan

amilopektin yang tinggi pada sagu dapat berfungsi sebagai pengental dan penstabil yang dapat menghomogenkan bahan.

Oleh karena itu pengolahan serbuk ikan cakalang asap menjadi saus sambal penting dilakukan untuk meningkatkan kualitasnya. Sehubungan dengan hal tersebut, penulis bermaksud melakukan penelitian mengenai saus sambal dari produk hasil perikanan yaitu serbuk ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut.

1. Bagaimana pengaruh berbagai formula saus sambal dari serbuk ikan cakalang asap, tepung sagu, cabai rawit dan kriting pada sambal ditinjau dari aspek kesukaan panelis?
2. Bagaimana karakteristik mutu kimia, fisik dan mikrobiologi saus sambal dari serbuk ikan cakalang asap?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh berbagai formula saus sambal dari serbuk ikan cakalang asap, tepung sagu, cabai rawit dan kriting pada sambal ditinjau dari aspek kesukaan panelis.
2. Menganalisis karakteristik mutu kimia, fisik dan mikrobiologi saus sambal dari serbuk ikan cakalang asap.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan penulis maupun kalangan wirausaha dalam pengolahan hasil perikanan khususnya serbuk ikan cakalang asap menjadi saus sambal.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi masyarakat tentang pembuatan saus sambal dari serbuk ikan cakalang asap baik dikalangan industri skala besar maupun skala rumah tangga sebagai salah satu produk hasil perikanan.