

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan tongkol merupakan jenis ikan yang lumayan populer dikalangan masyarakat baik dalam bentuk olahan maupun dalam bentuk segar. Ikan tongkol sangat bermanfaat apabila dikonsumsi dikarenakan memiliki kandungan proteinyang tinggi yakni 24% , ikan tongkol memiliki harga yang terjangkau dan banyak dijual dipasar (Towadi dkk., 2013). Menurut Khomsan (2006), terdapat dua kandungan asam lemak dalam ikan tongkol yakni omega 3 sebanyak 1,5g/100g dan omega 6 sebanyak 1,8g/100g. Asam lemak omega-3 juga berperan sebagai asam lemak otak, yang merupakan prekursor asam lemak esensial linoleat dan linolenat. Upaya dalam pengolahan ikan tongkol menjadi suatu produk pangan dengan mempertahankan komposisi gizi yang terkandung didalam daging ikan yaitu salah satunya dapat dilakukan dengan mengolah ikan tongkol menjadi sosis ikan.

Sosis ikan adalah produk olahan yang berbahan dasar daging ikan yang diolah, dicampurkan dan ditambahkan bahan tambahan lain kemudian dicetak dalam selongsong dan dipanaskan (Raju dkk., 2003). Namun selama ini sosis dicetak dan dikemas menggunakan selongsong berbahan plastik. Diperlukan upaya menggantikan kemasan pada sosis yang ramah lingkungan dan dapat dikonsumsi langsung bersamaan dengan produk sosis tersebut sehingga mengurangi dampak pencemaran lingkungan.

Pengemasan merupakan hal yang harus diperhatikan dalam melindungi makanan atau olahan makanan agar terhindar dari kerusakan. Kemasan yang baik yaitu kemasan yang memiliki sifat ramah lingkungan contohnya *edible coating*. *Edible coating* memiliki bentuk lapisan tipis yang berfungsi memberikan pertahanan dalam perpindahan massa dan mudah diaplikasikan pada makanan, biasanya penggunaan *edible coating* dilakukan dengan cara dibentuk di bagian luar produk. Garnida (2006), menyebutkan bahwa dalam pembuatan *edible coating* polisakarida yang digunakan yaitu pati, selulosa, pektin, gum, ekstrak ganggang laut, khitosan, xanthan dan lain-lain. Menurut Nisperos dan Carriedo (1994), dalam pembuatan larutan *edible coating*, pati mempunyai peran yang penting terhadap kekentalan larutan dan pengikat dimana amilopektin menyebabkan sifat lengket dan amilosa memberikan sifat keras. Salah satu jenis pati yang dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan *edible coating* yakni dengan menggunakan pati dari umbi talas karena komponen terbesar dari karbohidrat talas adalah pati. Menurut Muchtadi dan Sugiyono, (1992) kandungan gizi yang

terdapat pada umbi talas yaitu :pati 18.02%, kalsium 0.028% , gula 1.42%, dan fosfor 0.061%.

Pembuatan *edible coating* dapat ditambahkan ekstrak daun kelor yang berfungsi sebagai antimikroba. Antimikroba yang terdapat pada ekstrak daun kelor dapat mengurangi tumbuhnya mikroba sehingga kualitas daging selama penyimpanan dapat di netralisir. Menurut penelitian yang dilakukan Fuglie, (2001) daun kelor mengandung senyawa antibakteri yang memiliki sistem kerja dengan cara merusak membran sel bakteri antara lain tanin, saponin dan triterpenoid. Ekstrak daun kelor mengandung protein dengan berat molekul rendah yang memiliki aktivitas antijamur dan antibakteri (Dahot, 1998). Sedangkan menurut penelitian Guevara et al., (1999) daun kelor mempunyai zat antioksidan seperti glukopyranosida dan sitosterol.

Pemanfaatan pati umbi talas sebagai *edible coating* dengan penambahan ekstrak daun kelor belum dilakukan pengaplikasian ke sosis berbahan dasar ikan tongkol. Oleh karena itu, upaya diversifikasi produk olahan ikan tongkol menjadi sosis ikan dengan inovasi pengemasan *edible coating* yang ditambahkan dengan ekstrak daun kelor, diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi ikan tersebut serta meningkatkan mutu dan daya simpan sehingga dapat dikonsumsi masyarakat dalam jangka panjang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas masalah yang didapat yaitu:

- 1.2.1 Bagaimanakah pengaruh penambahan ekstrak daun kelor terhadap kualitas dan daya simpan sosis ?
- 1.2.2 Berapakah konsentrasi yang efektif pada penambahan ekstrak daun kelor pada *edible coating* terhadap kualitas dan umur simpan sosis ?
- 1.2.3 Bagaimanakah daya terima masyarakat terhadap produk sosis ikan tongkol pada penelitian ini ?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

- 1.3.1 Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun kelor terhadap kualitas dan daya simpan sosis.
- 1.3.2 Mengetahui konsentrasi yang efektif pada penambahan ekstrak daun kelor pada *edible coating* terhadap kualitas dan umur simpan sosis ?

1.4 Manfaat Penelitian

Setiap penelitian umumnya memberikan manfaat bagi peneliti dan masyarakat. Manfaat yang diharapkan pada penelitian ini yaitu:

- 1.4.1 Diharapkan dapat menjadi acuan informasi mengenai kemasan edible yang ramah lingkungan dan aman terhadap produk
- 1.4.2 Memberikan informasi dan wawasan mengenai penerapan *edible coating* terhadap suatu produk.