

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan betok (*Anabas testudineus*) merupakan sejenis ikan tawar yang hidup liar di rawa banjiran, sungai, dan danau. Ikan betok adalah jenis ikan yang tergolong pada kelompok pemakan segalanya tapi lebih mengarah pada pemakan daging-dagingan (Mustakim, 2008). Ikan betok juga mempunyai nama lain di setiap daerah yaitu ikan Dumbaya (Gorontalo), ikan Betik (Jawa), ikan Puyu (Melayu), dan ikan Pepuyu (bahasa Banjar).

Ikan betok merupakan sejenis ikan yang memiliki sifat agresif yang bisa didapatkan di berbagai perairan seperti di sungai yang berumput, sungai kecil, kolam, parit igirasi, rawa banjiran, dan diberbagai daerah perairan lainnya. Adapun kandungan protein yang terkandung dalam ikan ini adalah 14,30 gr, kalsium 329 mg, fosfor 436 mg, natrium 249 mg, energi 120 kkal lemak total 4,90 gr/100 gram.

Ikan merupakan suatu bahan makanan yang dikonsumsi dan dikenal oleh banyak masyarakat. Hal ini diperkuat dengan kesadaran tentang meningkatnya pola makan serta gaya hidup yang dimana sumber dari hasil peternakan sekarang beralih pada hasil perikanan. Umumnya masyarakat hanya memanfaatkan daging ikan sebagai bahan olahan untuk dikonsumsi namun isi perut ikan seperti usus, telur, jantung, dan hati tidak banyak dimanfaatkan atau dibuang. Kurangnya pemanfaatan isi perut ikan untuk konsumsi dikarenakan minimnya pengetahuan masyarakat tentang kandungan gizi pada isi perut ikan. Kandungan yang terdapat pada isi perut ikan seperti usus, telur, jantung, dan hati seperti protein dan lemak tak jenuh yang tinggi, salah satu olahan makan yang memanfaatkan jeroan ikan yaitu bakasang.

Bakasang merupakan olahan makanan dari jeroan ikan yang dibuat secara tradisional dengan kadar garam 25% yang difermentasi dengan memanfaatkan sinar matahari selama beberapa hari-minggu. Pada penelitian sebelumnya

(Yempormase dkk, 2017) bahwa pembuatan bakasang ikan cakalang dengan kadar garam 20% yang dibuat pada suhu terkontrol menunjukkan kualitas bakasang yang bagus dan lama karena adanya pemecahan komposisi bahan awal selama fermentasi yang mempengaruhi nilai kadar lemak dan TPC bakasang. Selain dengan menggunakan penambahan garam, pada pembuatan bakasang juga dapat ditambahkan juga dengan ekstrak bawang putih. Penambahan ekstrak bawang putih bertujuan untuk menghambat pertumbuhan mikroba patogen dan pembusuk pada bakasang.

Bawang putih juga mempunyai masing-masing kandungan seperti air 65%, karbohidrat (terutama fruktosa) 28%, bahan organosulfur 2,3%, protein (terutama allinase) 2%, dan asam amino bebas (terutama arginin) 1,2%. Efek biologis yang ada pada bawang putih berasal dari allicin dan turunannya (Karina, 2013). Bawang putih juga memiliki kandungan yang dapat mencegah pertumbuhan bakteri pembusuk, dan hasilnya lebih baik dibandingkan dengan kandungan pada jahe dan kunyit (Suharti, 2004; Putro dkk, 2008). Bawang putih (*Allium sativum* L) merupakan umbi dari tanaman *Allium sativum* L, termasuk dalam famili *Amaryllidaceae*, manfaat lainnya sebagai bumbu masakan daging yang dikalengkan, saus, sup, dan lainnya. Bawang putih mengandung minyak volatil kurang lebih 0.2% yang terdiri dari 60% *dialil disulfid*, 20% *dialil trisulfid*, 6% *alil propil disulfid*, dan sejumlah kecil *dietil disulfid*, *dialil polysulfid*, *allinin*, dan *allisin*. Minyak yang berwarna kuning kecoklatan dan berbau pedas. Bau bawang putih yang sebenarnya diperkirakan berasal dari *dialil disulfid* (Farrell 1985) dalam Mariana (2010). Pada penelitian sebelumnya (Widayanti dkk, 2015) menggunakan ekstrak bawang putih pada pengolahan bakasang ikan nila merah sebagai *flavouring agent* dan menstimulasi pertumbuhan bakteri. Meskipun berbagai penelitian yang telah ada tentang bakasang, diharapkan dapat mempunyai kualitas yang lebih baik dari kualitas bakasang ikan yang telah ada sebelumnya, terutama dari kandungan protein dan kualitasnya.

Oleh sebab itu penulis membuat penelitian dari ekstrak bawang putih sebagai antibakteri pada pembuatan bakasang ikan betok untuk mengetahui pengaruh dan efektivitasnya.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana efektivitas ekstrak bawang putih sebagai antibakteri pada bakasang ikan betok selama penyimpanan.

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak bawang putih sebagai antibakteri dan lama penyimpan pada bakasang ikan betok.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai informasi kepada masyarakat bahwa bawang putih dapat dibuat ekstrak untuk dapat memperpanjang umur simpan pada bakasang.