

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara kita adalah negara yang kaya akan alamnya antara lain tumbuhan maupun hewan laut. Salah satu contoh adalah Provinsi Gorontalo yang memiliki danau yang biasa mereka sebut danau limboto, danau ini memiliki ikan gabus atau biasa masyarakat sebut ikan kabos. Ikan gabus (*Canna striata*) juga termasuk jenis ikan yang sering dikonsumsi di Gorontalo. Pembudidayaan saat ini di Gorontalo terbilang sedikit. Adanya ikan gabus yang sering dijumpai di pasar tradisional hanya mengandalkan tangkapan dari alam yaitu seperti di Danau Limboto. Tetapi saat ini ekosistem di perairan danau limboto saat ini sedang mengalami sedikit penurunan, sehingga hasil tangkapan ikan gabus sedikit menurun. Ikan ini sering ditemukan di Sungai, rawa, danau dan sawah. Ikan gabus juga memiliki banyak duri sehingga ikan gabus diperlukan pengolahan, yaitu pengolahan tekanan tinggi (presto) dan proses lanjutan hasil presto.

Selain itu, ikan gabus juga memiliki senyawa penting bagi tubuh, seperti protein karena protein dibutuhkan untuk proses pertumbuhan, mengatur proses metabolisme serta menyediakan energi bagi tubuh (Fera, Dkk. 2019). Kandungan protein ikan gabus mencapai 25,2% dibandingkan dengan protein ikan lainnya, albumin yang ada dalam ikan gabus juga cukup tinggi dengan mencapai 6,22% sedangkan daging ikan gabus mengandung mineral seng dengan level 1,74 mg / 100 gram. Menurut yuniarti, Dkk. (2013) albumin sangat diperlukan tubuh manusia setiap hari terutama dalam proses penyembuhan luka.

Oleh sebab itu dilakukan pengolahan ikan gabus, misalnya ikan gabus presto yang model olahannya menggunakan bumbu-bumbu, garam dan juga harus melewati proses pemanasan serta menggunakan suhu bertekanan tinggi. Produk ikan Presto juga dikenal sebagai ikan *soft thorny* atau duri lembut karena semua bagian yang dibutuhkan termasuk tulang ikan dapat dimakan. Menurut Dita (2018). produk presto hanya bisa bertahan dalam waktu penyimpanan yaitu 1 – 3 hari dalam suhu ruang. Hal ini dikarenakan bakteri seperti *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Vibrio cholera* dan *Escherihia coli* yang bisa hidup

dengan cepat pada produk pindang presto. Maka agar dapat memperpanjang umur simpan ikan gabus presto harus diberikan bahan pengawet yang alami diproduksi presto tersebut, adapun bahan pengawet alami yang di gunakan pada penelitian ini yaitu daun jambu mete karena pada daun jambu mete tersebut terdapat antibakteri dan antioksidan.

Daun jambu memiliki banyak manfaat kesehatan, sehingga masyarakat menggunakannya sebagai obat berbasis tanaman sejak zaman kuno. Selain itu, dapat juga digunakan sebagai bahan antibakteri dan antioksidan (Ajilelye et al., 2014). Salah satu tanaman yang ada antimikroba yaitu jambu mete (*Anacardium West L.*) yang meliputi daun kenari keluarga Anacardiaceae dengan sifat antibakteri, anti-jamur, penurunan glukosa darah. Pelapis phytochemical menunjukkan bahwa daun jambu mete mengandung fenol, flavonoid, steroid, triterpeneral, minyak fenolik dan esensial, anak-anak asam dan tatrol, saponin, tanin, alkaloid, triterpenoids dan glikosida.

Dari jabaran di atas, perlu kita lakukan penelitian tentang efek penambahan ekstrak daun jambu mete terhadap kualitas gabus (*canna striata*) presto pada beberapa hari penyimpanan.

1.2 Rumusan Masalah

Atas dasar deskripsi yang ditunjukkan di atas, perumusan masalah penelitian adalah :

1. Bagaimanakah karakteristik fisikokimia dan organoleptik produk ikan gabus presto dengan penambahan ekstrak daun jambu mete?
2. Apakah dengan menggunakan ekstrak daun jambu mete dapat memperpanjang masa simpan produk ikan presto?

1.3 Tujuan Penelitian

Atas dasar permasalahan yang dijelaskan, penelitian ini bertujuan untuk:

1. Agar mengetahui karakteristik kimia dan organoleptik pada produk gabus presto dengan perendaman ekstrak daun jambu mete.

2. Untuk mengetahui masa simpan pada produk ikan gabus presto yang dihasilkan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Lembaga terkait, sebagai perusahaan, pertimbangan dan informasi dalam penentuan kebijakan dan kebijakan pengambilan keputusan pengembangan usaha pengolahan ikan gabus di Provinsi Gorontalo.
2. Peneliti lain, sebagai bahan untuk informasi dan perbandingan untuk pencarian serupa.