BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara kepulauan memiliki potensi sumber daya ikan cukup besar (6.520.100 ton/tahun), seperti tertuang dalam Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan nomor KEP.45/MEN/2011 mengenai potensi sumber daya laut Indonesia. Indonesia sebagai Negara maritim dengan potensi dan produksi sumber daya perikanan yang tinggi serta ketersediaanya sepanjang tahun membuat ikan menjadi pangan hewani utama yang memungkinkan untuk ditingkatkan konsumsinya. Meskipun potensi dan pemanfaatan sumberdaya perikanan di perairan tawar, payau maupun laut relatif tinggi, akan tetapi makan ikan belum menjadi budaya di sebagian besar wilayah Indonesia. Konsumsi ikan di Indonesia dianggap masih rendah dan tidak merata antar wilayah. Patut disayangkan karena potensi laut yang besar tersebut belum dimanfaatkan dengan maksimal. Rendahnya teknologi pengolahan perikanan lantaran terbatasnya fasilitas pemanfaatan, penanganan, penyimpanan, pengolahan dan distribusi yang menjadi kendala untuk meningkatkan konsumsi ikan masyarakat (Ramadhan *et al.*, 2021).

Daya tahan ikan segar yang tidak lama, menjadi kendala dalam usaha perluasan pemasaran hasil perikanan. Bahkan sering menimbulkan kerugian besar pada saat produksi ikan melimpah. Oleh karena itu, sejak

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

lama masyarakat berusaha melakukan berbagai macam proses pengolahan pasca panen ikan guna meminimalkan kendala tersebut. Pada dasarnya proses pengolahan pasca panen ikan bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam daging ikan. Penurunan kadar air ini bisa menghambat perkembang biakan mikroorganisme dalam daging ikan sehingga produk olahan ikan akan memiliki daya tahan lebih lama dibandingkan daging ikan segarnya. Terdapat bermacam macam cara pengolahan pasca panen ikan mulai dari cara tradisional sampai modern. Salah satu diantara produk olahan ikan adalah abon ikan (Tutuhatunewa, 2021).

Abon merupakan produk makanan yang biasanya dijadikan sebagai sumber lauk pauk kering berbentuk khas biasanya terbuat dari daging sapi murni, Menurut SNI 01-3707-1995 abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas yang dibuat dari daging, disayat tipis, disuwir, ditambahkan bumbu, digoreng kemudian dilakukan press.(Agustina and Anugrah, 2023)

Luas wilayah Provinsi Bengkulu adalah 34.724,69 km² yang meliputi 14.929,54 km² perairan laut dan 525 km garis pantai (Dinas Kelautan dan Perikananan Prov Bengkulu,2019) yang menjadikan Bengkulu memiliki keanekaragaman ikan laut yang tinggi dan jenis ikan laut yang khas. Mayoritas mata pencaharian masyarakat pesisir Bengkulu meru pakan nelayan yang disebabkan harga ikan yang semakin meningkat. Nelayan Bengkulu terdiri dari nelayan kecil hingga nelayan katagori modern. Pelabuhan Pendaratan Ikan (PPI) Pulau Baai merupakan pusat aktifitas nelayan kota Bengkulu.(Sugara *et al.*, 2022)

Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan jenis ikan pelagis yang penyebarannya meliputi seluruh wilayah pesisir dan lepas pantai perairan Indonesia, serta seluruh perairan Indo- Pasifik. Spesies ini hidup berkelompok dan terbiasa berpindah dari satu tempat ke tempat lain karena ingin mencari daerah yang cocok, kaya akan pakan atau karena perubahan suhu yang kuat. Selain faktor waktu penangkapan nilai produktivitas penangkapan dipengaruhi oleh beberapa faktor lain, dimana salah satunya yaitu kondisi oseanografi, ketersediaan pakan diperairan dan ukuran ikan yang berhasil ditangkap (Nofitasari and Kusuma, 2022) Salah satu kota pantai di bagian barat pulau Sumatera adalah Bengkulu. Kota Bengkulu memiliki potensi perikanan yang sangat baik untuk ikan tongkol dan cakalang, dengan 5.818 ton ikan tongkol dan 2.031 ton ikan cakalang mendarat setiap tahun di Pulau Baai Kota Bengkulu (PPP).Nelayan hanya dapat memanfaatkan 48% dari potensi ikan.(Syukhriani, Nurani and Haluan, 2019)

Pohon Pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan jenis tanaman yang melimpah di Indonesia karena dapat dijumpai pada setiap daerah dan produktifitas buahnya tidak dipengaruhi oleh musim. Hampir semua bagian dari tanaman ini dapat dimanfaatkan mulai dari buah, pelepah, daun, akar dan jantung pisang. Namun dalam pengelolahannya sebagai bahan pangan bagian yang sering dimanfaatkan dari pohon pisang yaitu buahnya. Sedangkan bagian lain masih ada yang belum atau kurang maksimal dimanfaatkan oleh masyarakat. Bagian tersebut salah satunya adalah jantung pisang.(Astija and Djaswintari, 2020)

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Kecombrang (*Etlingera elatior*) merupakan tumbuhan yang tersebar cukup luas di Indonesia. Tumbuhan ini digunakan sebagai bahan pangan dan juga digunakan untuk pengobatan. Saat ini, pemanfaatan sumber daya hayati tumbuhan sebagai obat-obatan alami banyak dikembangkan. Kecombrang bagi sebagian orang mungkin kurang dikenal. Tanaman ini mirip bunga hias dan beraroma harum segar.(Febrianni, Yudistina and Lukitasari, 2023)

Menurut “Titieu Keumala Sukandar, Ladestam Sitinjak, Iren Juliwati Ge‟e” Penambahan jantung pisang berpengaruh nyata terhadap penerimaan konsumen pada abon ikan tongkol. Penerimaan konsumen tertinggi adalah perlakuan penambahan jantung pisang 500g (P2). Penambahan jantung pisang. Dengan kriteria warna abon coklat dan menarik, dengan rasa jantung pisang yang khas dan terasa gurih ikannya, teksturnya gurih dan renyah dan aroma ikan dan jantung pisang yang seimbang. Dan menurut “Nisrina Febriana, Junianto1 Ine Maulina1 Iis Rostini” perlakuan yang paling banyak disukai oleh panelis dalam penelitian ini adalah penambahan persentase jantung pisang kepok pada abon ikan patin sebesar 25%.

Tujuan dari penelitian ini adalah daya terima,Data daya terima dikumpulkan berdasarkan uji organoleptik (kesukaan) untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa abon ikan tuna dengan penambahan daun katuk yang dinilai menggunakan form uji organoleptik. Panelis sebanyak 30 orang. Hasil uji tingkat kesukaan dinyatakan dengan 1 = sangat tidak suka,2 = tidak suka,3 = kurang suka ,4
= suka dan dan 5 = sangat suka.

Abon ikan ini juga dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif keanekaragaman/ diversifikasi . Oleh karena itu untuk mengetahui kandungan gizi abon maka dilakukan analisis proksimat.Analisis proksimat adalah suatu metoda analisis kimia untuk standar zat makanan yang seharusnya terkandung di dalamnya mengidentifikasi kandungan nutrisi seperti protein, karbohidrat, lemak, abu dan serat pada suatu zat makanan dari bahan pangan. Analisis proksimat memiliki manfaat sebagai penilaian kualitas makanan atau bahan pangan (Sahara, Ibrahim and Isamu, 2018)

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dilatar belakang,uji organoleptik dan proksimat (kadar protein,kadar air dan kadar serat) pada Abon Ikan Tongkol(*Euthyn nus affinis*) dengan subtitusi jantung pisang(*Musa Paradisiaca*) dan kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai pangan lokal tahun 2024/2025 berdasarkan warna, aroma, rasa dan tekstur.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketahui uji organoleptik dan proksimat pada Abon Ikan Tongkol(*Euthynnus affinis*) dengan subtitusi jantung pisang(*Musa Parad isiaca*) dan kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai pangan lokal tahun 2024/2025 dari empat formula.

2. Tujuan Khusus

a. Diketahui uji organoleptik dan proksimat pada Abon Ikan Tong kol(*Euthynnus affinis*) dengan subtitusi jantung pisang(*Musa Para disiaca*) dan kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai pangan lokal tahun 2024/2025 berdasarkan warna terhadap empat formulasi.

b. Diketahui Mengetahui uji organoleptik dan proksimat pada Ab- on Ikan Tongkol(*Euthynnus affinis*) dengan subtitusi jantung pisan g(*Musa Paradisiaca*) dan kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai p angan lokal tahun 2024/ 2025 berdasarkan aroma terhadap empat formulasi.

c. Diketahui Mengetahui uji organoleptik dan proksimat pada Abon Ikan Tongkol(*Euthynnus affinis*) dengan subtitusi jantung pisan g(*Musa Paradisiaca*) dan kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai p angan lokal tahun 2024/2025 berdasarkan rasa terhadap empat formulasi.

d. Diketahui Mengetahui uji organoleptik dan proksimat pada Abon Ikan Tongkol(*Euthynnus affinis*) dengan subtitusi jantung pisang dan kecombrang g(*Musa Paradisiaca*) dan kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai p angan lokal tahun 2024/2025 berdasarkan tekstur terhadap empat formulasi.

1.4 Manfaat Penelitian

1) **Mahasiswa**

Sebagai sarana untuk menambah pengetahuan dan wawasan dengan menerapakan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan,sehi- ngga dapat memahami mengenai gizi dan pangan khusunya dalam Mengetahui Uji organoleptik dan proksimat(kadar protein, kadar air dan kadar serat) pada Abon Ikan Tongkol(*Euthynnus affin is*) dengan subtitusi jantung pisang(*Musa Paradisiaca*) dan kecom- brang (*Etlingera elatior*) sebagai pangan lokal

2) **Masyarakat**

Penelitain ini bermanfaat untuk memperkenalkan Abon ikan

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan subtitusi jantung pisang (*Musa acuminata*) dan kecombrang (*Etlinger elatior*) kepada masyarakat sehingga dapat dijadikan sebagai strategi pemanfaatan pangan lokal.

3) **Bagi Peneliti Lain**

Penelitian ini bermanfaat dalam menjadi bahan acuan maupun refrensi bagi peneliti lain dan dapat digunakan sebagai bahan perbaikan dalam penelitian lanjutan.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

1.5 Keaslian Penelitian

Tabel 1.5 keaslian penelitian

jantung pisang dikota sibolga

no	Nama	judul penelitian	Persamaan	perbedaan
1	Titieu Keumala Sukandar1 & Ladestam Sitinjak2 &Iren Juliwati Ge'e3 2024	Studi organoleptik pengolahan abon ikan tongkol (Euthynnus affinis) penambahan jantung pisang dikota sibolga	Persamaan pada penelitian ini adalah pembuatan abon ikan dengan penambahan jantung pisang	Penelitian mengguna kan ikan tongkol
2	Nisrina Febriana &Junianto& Ine Maulina& Iis Rostini	Analisis mutu hedonik abon ikan patin(Pangasius sp.) yang dimodifikasi dengan penambahan jantung pisang kepok (Muda paradisiaca L)	Persamaan pada penelitian ini adalah pembuatan abon ikan dengan penambahan jantung pisang	Penelitian mengguna kan ikan patin
3	Novita Shinta Agustina &Riva Mustika Anugrah	Tingkat kesukaan dan kandungan gizi abon ikan bandeng (Chanos chanos F) dengan jantung pisang kepok (Muda paradisiaca N)	Persamaan pada penelitian ini adalah pembuatan abon ikan dengan penambahan jantung pisang	Penelitian mengguna kan ikan bandeng