BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara pengekspor lebih dari 16% produksi ikan pelagis besar (tuna, tongkol dan cakalang) dunia. Pada tahun 2018, volume ekspor mencapai sekitar 168,4 ribu ton (BBPPPKP, 2019). Kota Bengkulu adalah salah satu wilayah di Provinsi Bengkulu yang memiliki potensi untuk mengembangkan perikanan tangkap. Perairan laut Bengkulu seluas kurang lebih 12.6720 m2 dan panjang pantainya 17.6 km (Tatang 2012). Selain menjadi sentra perikanan, Kota Bengkulu memiliki pelabuhan perikanan pantai (PPP) Pulau Baai. Data dari DKP Kota Bengkulu (2016) menunjukkan bahwa dua jenis ikan yang paling populer dan tersedia sepanjang tahun adalah ikan cakalang dan tongkol (Tatang, 2012).

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Kurang lebih 5.818 ton ikan tongkol dan 2.031 ton ikan cakalang diproduksi setiap tahun. Kedua jenis ikan ini adalah ikan yang sering didapatkan dan berharga. Ikan tongkol dan cakalang biasanya ditangkap dengan pancing tonda, purse seine, pancing ulur, dan rawai. Ada empat pancing tonda, empat purse seine, 106 pancing ulur, dan 92 rawa (PPP Pulau Baai, 2016).

Salah satu jenis olahan ikan yang merupakan usaha diversifikasi pengolahan hasil perikanan yaitu abon. Abon ikan adalah daging ikan yang dicincang atau dihaluskan dan dimasak dengan bumbu-bumbu tertentu sampai menjadi produk yang kering. Abon ikan merupakan produk yang melalui proses pemasakan dengan metode pengeringan (oven) yang dikembangkan oleh AOAC,

1984. Dibandingkan dengan bentuk pengolahan produk perikanan lainnya, abon ikan mempunyai daya awet yang relatif lama (Amaliah, 2019; Anwar *et al*, 2018; Kasmiati *et al*, 2020).

Menurut SNI 01-3707-2010, abon adalah hasil pengolahan bahan baku yang dikeringkan dan ditambahkan bumbu untuk meningkatkan cita rasa dan memperpanjang daya simpan (Leksono dan Syahrul, 2001). Menurut Suryani (2007), abon ikan memiliki bentuk lembut, rasa enak, dan bau khas. Mereka juga dapat disimpan lebih lama, sekitar 60 hari, dan dibuat dengan mudah dan siap dimakan secara langsung. Menurut Winarno (2012), abon ikan tongkol mengandung protein 39,45%, lemak 25,47%, serat kasar 1,2%, air 9,65%, dan abu 8,2%.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Karakteristik abon ikan, seperti abon ikan tongkol yang lembut, bisa menjadi masalah jika abon ikan dibandingkan dengan abon daging sapi atau hewan darat lainnya. Namun, kekurangan abon ikan adalah rendahnya kadar serat. Serat mencegah sembelit karena membantu mengenyangkan perut, melindungi dari kanker, penyakit jantung, dan penyakit degeneratif lainnya (Suhartini dkk, 2005).

Penambahan bahan berserat pada abon tidak hanya meningkatkan tekstur, warna, dan volume abon, tetapi juga berdampak pada kesehatannya (Winarno, tahun 2012). Konsumsi serat bagi usia dewasa yaitu 27-30 gram/hari. Konsumsi serat pangan juga dapat mengabsorpsi kolesterol, mencegah kanker usus besar, menormalkan lemak darah, dan mengurangi risiko penyakit jantung. Serat pangan juga dapat mengikat asam empedu, memberikan rasa kenyang, dan meningkatkan

motilitas usus besar. Oleh karena itu, diharapkan bahwa penambahan serat pangan pada abon ikan dapat membuat pelanggan lebih tertarik untuk membeli abon ikan (Winarno, 2012).

Jamur grigit *(Schizophyllum commune)*, merupakan salah satu jenis jamur pelapuk kayu yang sangat potensial, dapat tumbuh secara alami pada batang pohon dan limbah kayu hasil hutan. Ini adalah salah satu bahan alternatif yang mengandung banyak serat. Komponen-Jamur grigit mengandung lemak, karbohidrat, serat, enzim, vitamin, dan mineral. Jamur grigit biasanya dimakan sebagai sayur mayur, dan mereka mudah ditemukan pada kayu yang sudah lapuk. Menurut Yeni (2017), kandungan gizi untuk 100 gram jamur grigit adalah 6,3 gram protein, 2,12 gram lemak, 4,67 gram karbohidrat, 4,31 gram serat kasar, flavonoid 12,32g dan fenolik 15,23g. Flavonoid pada jamur memiliki efek farmakologi yang berfungsi sebagai antioksidan, anti penuaan, anti-inflamasi, anti virus, dan lainnya (Hepni, 2019).

Komenkes
Poltekkes Bengkulu

Profil sensori adalah cara untuk mengetahui respon panelis terhadap suatu produk. Dalam profil sensori dilakukan adanya uji sensori. (Laksmi, 2012) uji sensori dilakukan menggunakan panelis. Skala skor yang akan dilakukan penilaian panelis yaitu 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = agak suka , 4 = suka, 5 = sangat suka (Laksmi, 2012).

Dalam profil sensori untuk melakukan suatu uji terhadap kualitas mutu produk adanya uji sensori merupakan pengujian sensori yang dilakukan untuk menentukan tingkat penerimaan panelis terhadap suatu produk. Pengujian sensori

ini digunakan untuk menghasilkan, mengukur, menganalisis dan menginterpretasikan reaksi terhadap karakteristik pangan dan bahan pangan yang diterima oleh indera penglihat, pencium, perasa dan peraba dengan menggunakan skala tertentu (Arziyah et al., 2022).

Uji sensori sangat penting dilakukan dalam produk pangan untuk menilai atribut mutu produk pangan, menjamin kualitas produk dan untuk mengetahui apakah produk dapat disukai dan dapat diterima oleh konsumen, jika suatu produk tidak dilakukan uji sensori maka produk tersebut belum ada jaminan mutunya, sulit disuka dan diterima oleh konsumen, cita rasa, tekstur, warna dan aroma produk tidak sesuai, maka nilai gizi pada produk tidak dapat dimanfaatkan oleh konsumen dikarenakan tidak sesuai dengan permintaan konsumen yang mengakibatkan tidak ada konsumen yang mengkonsumsi produk (Arziyah et al., 2022).

Komenkes Poltekkes Bengkulu

Berdasarkan latar belakang di atas, penelitian dengan judul "Profil Sensori Terhadap Produk Abon Ikan Tongkol *(Euthynnus affinis)* yang Diperkaya Jamur Grigit *(Schizophyllum commune)*" menarik perhatian peneliti.

1.2 Rumusan Masalah

Berkaitan dengan latar belakang diatas, adapun rumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu bagaimana " Profil Sensori Terhadap Produk Abon Ikan Tongkol *(Euthynnus affinis)* yang Diperkaya Jamur Grigit *(Schizophyllum commune)".*

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Diketahui variasi formulasi abon ikan tongkol *(euthynnus affinis)* yang diperkaya jamur grigit *(schizophyllum commune)* terhadap profil sensori.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Diketahui gambaran tingkat sensitivitas panelis abon ikan tongkol dengan penambahan jamur grigit.
2. Diketahui pengaruh penambahan jamur grigit pada abon ikan tongkol terhadap karakteristik mutu produk.
3. Diketahui pengaruh penambahan jamur grigit pada abon ikan tongkol terhadap tingkat kesukaan panelis.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti Selanjutnya

   Hasil penelitian ini dapat menjadi dasar untuk penelitian-penelitian selanjutnya yang ingin mengembangkan atau melanjutkan penelitian lebih lanjut lagi seperti memberikan abon ikan tongkol dengan jamur grigit sebagai bentuk intervensi.

2. Bagi Masyarakat

   Hasil penelitian ini dapat disosialisasikan dan di promosikan kepada masyarakat luas bahwasanya abon ikan tongkol dengan jamur grigit dapat

dijadikan sebagai alternatif makanan tambahan untuk mencukupi kebutuhan gizi dan yang mana harganya relatif lebih murah.

3. Bagi Akademis

Memberikan informasi tentang potensi dari jamur grigit untuk diolah dan dikembangkan menjadi produk yang lebih baru lagi dan disesuaikan dengan minat pasar/konsumen akan produk berkualitas dari segi cita rasa maupun nilai gizinya.

1.5 Keaslian Penelitian

Keaslian penelitian ini berdasarkan pada beberapa penelitian terdahulu yang mempunyai karakteristik yang relatif sama dalam hal tema kajian, meskipun berbeda dalam hal kriteria subjek yang tersaji dalam tabel dibawah ini:

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian

No	Referensi	Judul Penelitian	Desain Penelitian	Hasil Penelitian	Perbedaan
1.	(Kasmiati *et al*., 2020)	Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Abon Ikan Layang (Decapterus Sp.)	Penelitian terdiri dari dua tahap yaitu preparasi dan pembuatan abon ikan layang dilanjutkan dengan analisis mutu dan penerimaan konsumen.	Abon ikan layang yang dihasilkan produksi skala rumah tangga memiliki karakteristik mutu. Karakteristik mutu abon ikan layang yang diuji meliputi kadar air, abu, protein, serat kasar, karbohidrat dan TPC. Jenis karakteristik mutu abon ikan mengacu pada persyaratan mutu abon ikan sebagaimana dijelaskan dalam SNI 01-3707-1995 (BSN 1995).	Peneliti tidak hanya meneliti mutu dan tingkat konsumen saja tetapi juga meneliti terhadap kadar air, abu, protein, serat kasar, karbohidrat dan TPC.
2.	(Isamu *et al.*, 2018)	Analisis Sensori Abon Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Dari Proses Pengawetan Yang Berbeda	Penelitian ini dilakukan untuk menguji mutu abon ikan cakalang.	Hasil yang didapatkan pada penelitian ini adalah pengawetan yang berbeda berbengaruh tidak nyata terhadap uji sensori pada rupa, bau, tekstur dan rasa pada perlakuan pemindangan, perlakuan pengasapan dan perlakuan pengeringan.	Peneliti melakukan penelitian mutu abon ikan cakalang dengan menggunakan perlakuan pemindangan, pengasapan dan penegeringan.
3.	(Hiariey & Karuwal, 2024)	Pengaruh Jenis Ikan	-	Dari hasil penelitian yang telah dilakukan	Peneliti tidak melakukan

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

		Terhadap Penerimaan Organoleptik Abon Ikan		Penerimaan responden terhadap organoleptik dari produk abon ikan secara spesifik, dilakukan dengan pengujian mutu hedonik. Pengujian mutu hedonik abon ikan menggunakan petunjuk pengujian BSN, 2013 abon ikan, meliputi kenampakan/warna, bau/aroma, rasa dan tekstur. Menurut BSN, 2013 nilai organoleptik abon ikan adalah minimal 3 dan maksimal 9.	penambahan Jamur grigit pada produk, peneliti tidak melakukan uji kadar air, protein, dn serat.
4.	(Inten Kusuma Dewi *et al.*, 2021)	Evaluasi Profil Sensori Abon Ikan Jenis Pelagis Besar Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA)	Focus Group Discussion (Fgd)	Peta kesukaan menunjukkan bahwa produk Q memiliki tingkat kesukaan tertinggi, lalu diikuti produk O dan T, dan yang terakhir adalah produk P, R, S, dimana atribut sensori yang disukai panelis yaitu aroma manis, aroma rempah, tekstur berserat, tekstur kering, serta rasa manis.	Penelitian menggunakan ikan jenis pelagis besar yang terletak di Badung dan Denpasar, yaitu daerah Kuta Selatan (1), Denpasar Utara (1), Timur (1), Denpasar Selatan (2), dan Denpasar Barat (1)..

Kemenkes Poltekkes Bengkulu