

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara dengan keanekaragaman jenis ikan yang tinggi. Letak perairan yang berada di daerah khatulistiwa dan beriklim tropis membuat Indonesia memiliki kekayaan jenis biota air yang lebih banyak dibandingkan dengan daerah dingin maupun tropis. Tidak kurang dari 7.000 spesies ikan terdapat di perairan Indonesia. Produksi dan nilai produksi ikan laut segar menurut kabupaten/kota di provinsi Sumatera Barat pada tahun 2019 berjumlah 193.829,81 ton yang diantaranya terdapat 2.301,78 ton ikan tuna, 20.160,20 ton ikan tongkol, 19.260,60 ton ikan kembung, 3.336,40 ton ikan layang dan 1.885,90 ton ikan kakap merah (BPS,2021).

Ikan merupakan bahan pangan hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia karena memiliki kandungan nutrisi yang lengkap seperti protein, lemak, vitamin, mineral yang sangat dibutuhkan oleh manusia. Komposisi kimia ikan tergantung kepada spesies, umur, jenis kelamin dan musim penangkapan, serta ketersediaan pakan di air, habitat dan kondisi lingkungan. Kandungan protein dan mineral daging ikan relatif konstan, tetapi kadar air dan kadar lemak sangat berfluktuasi. Jika kandungan lemak pada daging ikan semakin besar maka kandungan air akan semakin kecil dan sebaliknya. Kandungan air dan nutrisi yang tinggi pada ikan dapat menyebabkan pertumbuhan mikroorganisme dengan cepat. Oleh karena itu, untuk meningkatkan umur simpan produk serta nilai jual yang tinggi, ikan dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan siap saji salah satu produk olahannya adalah abon ikan (Astawan, 2004).

Abon ikan merupakan salah satu produk olahan hasil perikanan yang terbuat dari daging ikan dengan melalui kombinasi proses penggilingan dengan penambahan bahan pembantu dan bahan penyedap sehingga mudah dalam pembuatan serta mendapatkan hasil yang baik. Pembuatan abon merupakan salah satu alternatif pengolahan ikan untuk mengantisipasi kelimpahan bahan baku dan memperpanjang umur simpan ikan. Namun beberapa faktor yang menjadi penentu mutu dalam

pengolahan abon ikan adalah jenis ikan yang digunakan dalam pembuatan abon ikan (Mustar,2013).

Penelitian pembuatan abon sudah pernah dilakukan oleh Zulistina (2019) dengan penambahan pakis untuk memperbaiki mutu organoleptik abon dimana menurut Zulistina (2019), menyatakan bahwa uji organoleptik abon dengan penambahan pakis berdasarkan keseluruhan parameternya, panelis lebih menyukai abon dengan penambahan pakis yang dihasilkan dengan perlakuan konsentrasi pakis 0% yang paling disukai panelis dengan tingkat kesukaan panelis 3,16. Panelis menyukai perlakuan penambahan pakis 0% karena aromanya enak dan tekstur abonnya lebih lembut. Abon ikan dengan penambahan pakis mengandung protein 7,19%, kadar air 11,1%, kadar serat 3,27%.

Untuk itu peneliti disini ingin membuat abon dengan inovasi baru dengan rasa yang berbeda yaitu modifikasi dari segi rasa yaitu rasa rendang. Rendang adalah salah satu masakan tradisional Minangkabau dengan kandungan bumbu yang kaya akan rempah-rempah sehingga memiliki citarasa yang gurih (Nurwanto, 2012). Oleh karena itu dengan memodifikasi rasa pada abon ikan dengan rasa rendang maka dapat mengembangkan dua produk yang berbeda menjadi satu dan dapat meningkatkan nilai tambah pada abon ikan.

Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbedaan Jenis Ikan Laut Pada Pembuatan Abon Rasa Rendang Terhadap Kesukaan Panelis Dan Karakteristik Abon”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh perbedaan Jenis Ikan Laut Pada Pembuatan Abon Rasa Rendang Terhadap Kesukaan Panelis Dan Karakteristik Abon
2. Mengetahui jenis ikan laut yang terbaik berdasarkan kesukaan dan karateristik abon

1.3 Manfaat

Dengan dilakukan penelitian ini dapat menentukan ikan yang paling disukai

panelis dari 5 jenis ikan yang digunakan untuk dijadikan abon. Diharapkan dapat jadi masukan bagi industri abon ikan berasa rendang.