

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

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. Produk Abon merupakan salah satu olahan yang sudah terkenal dan digemari oleh masyarakat. Selain itu, pada prinsipnya pembuatan abon merupakan produk yang dihasilkan untuk memperlama daya simpan yaitu kombinasi antara perebusan, dan penggorengan dengan menambahkan bumbu. Melihat harga daging sapi yang cukup tinggi, tak banyak masyarakat yang memilih abon daging sapi menjadi pilihan lauk pauk. Oleh karena itu, perlunya pengembangan abon dengan berbagai bahan dasar selain daging sapi. Pada umumnya, semua jenis daging ternak dapat digunakan untuk membuat abon yaitu daging ayam atau daging ikan.

Jenis sumber protein hewani yang banyak ditemui dan dapat dijadikan sebagai inovasi olahan abon adalah ikan. Ikan merupakan sumber tinggi protein hewani yang sangat baik bagi tubuh. Salah satu jenis ikan yang tinggi sumber protein dan mudah didapat adalah Ikan bandeng. Dilansir dari Badan Pusat Statistik 2018, produksi ikan bandeng di Jawa Tengah sebesar 96,063 ton pertahun. Sedangkan di wilayah pesisir pantai utara daerah Pati sebanyak

26,027 ton tiap tahunnya. Kabupaten pati merupakan salah satu penghasil ikan terutama ikan bandeng paling besar di wilayah provinsi Jawa Tengah (Juniarta, Hartoko and Suryanti, 2016). Habitat ikan mempengaruhi kadar kandungan kimia dalam daging antara lain asam amino, proksimalt dan asam lemak (Aziz et al, 2013). Perbedaan habitat dibedakan menjadi 2 jenis yaitu air tawar dan air payau. Berdasarkan penelitian yang dilakukan (Hafiludin, 2015), bahwa ikan bandeng air tawar lebih banyak mengandung kadar air (75,857%), protein 20,496%, dan lemak 0,721% sedangkan ikan bandeng air payau memiliki kandungan kadar air 70,787%, kadar protei 24,17% dan lemak 0,853%. Selain itu menurut Prasetyo (2015), Ikan bandeng mempunyai kandungan protein sekitar 20-24% yang terdiri dari asam amino glutamate 1,23% dan lisin 2,25%. Pemilihan ikan bandeng dikarenakan kandungan protein lebih tinggi daripada ikan sejenisnya dari segi habitat dan nilai ekonomis seperti ikan mujair, ikan lele dan ikan ranjungan. Kandungan protein ikan mujair asal danau unhas, yaitu 14.16 gram dan dari danau mawang 11.95 gram protein per 100 gram (Syahril, Soekendarsi and Hasyim, 2016) sedangkan kandungan protein ikan lele 15,47% dan rajungan 17,05% (Ubaidillah and Hersulistyorini, 2010).

Permintaan ikan bandeng terus meningkat didapati oleh Muliawan et al., (2017) tingkat konsumsi masyarakat terhadap ikan bandeng adalah 1,9 kg/kapita. Hal ini dikarenakan salah satunya dari rasa ikan bandeng yang gurih, rasa gurih tersebut menandakan tingginya kandungan protein pada ikan bandeng tersebut. Menurut Nusantari et al., (2017) ikan bandeng kaya akan kandungan asam lemak omega 3 yang mencapai 14,2% dari total lemak. Selain

kandungan protein yang cukup tinggi dan kaya akan zat gizi, ikan bandeng memiliki daging pulen juga mudah didapat serta memiliki nilai ekonomis yang terjangkau (Minarseh, Suhaeni and Amrullah, 2021).

Dalam pembuatan abon, dapat ditambahkan bahan pangan lain untuk meningkatkan nilai fungsional serta mengoptimalkan kandungan gizi yang terdapat dalam abon daging sapi maupun daging ikan. Bahan pangan yang dapat ditambahkan dalam pembuatan abon biasanya dari jenis sayuran. Sayuran merupakan salah satu bahan yang kaya akan serat. Penambahan bahan berserat pada abon selain memberikan tekstur abon, dapat meningkatkan volume dan warna abon serta memberikan dampak yang baik bagi kesehatan (Jumiati and Fadzilla, 2018). Salah satu bahan yang mengandung serat adalah jantung pisang.

Jantung pisang merupakan salah satu bagian dari tanaman pisang yang masih kurang optimal dalam pemanfaatan dibandingkan dengan bagian lainnya. Padahal jantung pisang dapat dimanfaatkan karena kaya akan kandungan gizi dan memiliki harga beli yang relative murah serta dengan mudah didapatkan dimana saja. Persebaran jantung pisang sangat luas. Menurut data terkahir Food and Agriculture Organization Of The United Nations (FAO) 2019, Indonesia termasuk ke dalam 10 negara dengan penghasil buah pisang tertinggi di kawasan Asia Tenggara yang menempati urutan ke-tiga di dunia dengan total produksi sebanyak 7.280,659 ton. Sedangkan, menurut data Badan Pusat Statistik (2020) berdasarkan produksinya, Indonesia menghasilkan berbagai macam jenis buah-buahan yang di dapati dari berbagai wilayah di seluruh

provinsi dengan hasil komoditi paling tinggi adalah pisang sebesar 8.182.756.000 ton masih berada diatas buah lain seperti mangga sebanyak 2.898.588 ton, jeruk siam/keprok 2.593.384.00 ton, nanas 2.447.243.00 ton, salak 1.225.088,00 ton dan durian 1.133.195.00 ton. Produksi penghasil pisang di Jawa Tengah adalah 7.946.267 ton, sedangkan di daerah Kabupaten Pati sebanyak 657.877 ton.

Jantung pisang memiliki banyak jenis tetapi tidak semua dapat dikonsumsi, hanya jenis-jenis pisang tertentu yang dapat diolah dikarenakan adanya kandungan tannin yang tinggi pada jantung pisang sehingga menimbulkan rasa pahit. Menurut Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Barat, 2014 pengelompokan jantung pisang yang dapat dikonsumsi terdiri dari jantung pisang kepok, pisang batu, pisang klutuk, dan pisang siam. Pada penelitian ini, menggunakan jantung pisang kepok. Jantung pisang memiliki banyak manfaat dan kandungan zat gizi antara lain protein, lemak, karbohidrat, beberapa vitamin dan mineral yang sangat baik dan diperlukan oleh tubuh. Manfaat jantung pisang yaitu membantu memperlancar saluran pencernaan, meningkatkan produksi sel darah merah, mencegah penuaan dini, memperlancar peredaran darah, membantu program diet, dan mencegah kolesterol (Novitasari *et al.*, 2013).

Selain itu, menurut Aspiatun (2004) jantung pisang memiliki kandungan serat yang terbilang tinggi yaitu sebanyak 70% dari berat keringnya. Jantung pisang mengandung serat tinggi dan hanya sedikit lemak serta rendah protein (Kusumaningtyas *et al.*, 2010). Serat pangan dapat bermanfaat untuk

memperlambat pengosongan lambung, memberikan perasaan kenyang lebih lama serta membantu mengendalikan berat badan. Selain itu, kelebihan jantung pisang yang lain adalah sebagai sumber flavonoid dan yodium yang berfungsi sebagai anti radikal bebas dan mencegah penyakit gondok (Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Barat, 2014). Oleh karena itu, jantung pisang juga dapat dijadikan sebagai potensi pangan local untuk menghasilkan suatu produk pangan yang dapat membantu meningkatkan, mengoptimalkan dan memenuhi kebutuhan gizi bagi masyarakat.

Pada penelitian sebelumnya yang telah dilakukan oleh Jusniati et al., (2018) dengan judul Pembuatan Abon dari Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) didapatkan hasil semakin tinggi penambahan ikan tongkol pada abon jantung pisang maka semakin tinggi kandungan protein yang dihasilkan. Hal ini sesuai dengan syarat mutu abon menurut SNI 01-3707-1995 bahwa kadar protein abon minimal 15% sedangkan kadar serat kasar yang paling tinggi didapatkan dari formula dengan penambahan abon jantung pisang paling banyak.

Keunggulan produk abon dapat dimanfaatkan dan dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat terutama usia balita dan anak sekolah. Oleh karena itu, peneliti tertarik membuat inovasi dengan memanfaatkan serat dari jantung pisang untuk menambah nilai gizi dari abon berbahan dasar ikan bandeng dengan judul tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi abon berbahan dasar ikan bandeng dengan penambahan jantung pisang kepok.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumuskan penelitian, “Bagaimana Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Zat Gizi Abon Berbahan Dasar Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Forsskal*) Dengan Jantung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Normalis*)?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi abon berbahan dasar ikan bandeng (*chanos chanos forsskal*) dengan jantung pisang kepok (*musa paradisiaca normalis*)

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan tingkat kesukaan pada abon berbahan dasar ikan bandeng (*Chanos chanos Forsskal*) dengan jantung pisang kepok (*Musa Paradisiaca Normalis*)
- b. Mendeskripsikan kandungan zat gizi protein tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi abon berbahan dasar ikan bandeng (*chanos chanos forsskal*) dengan jantung pisang kepok (*musa paradisiaca normalis*)
- c. Mendeskripsikan kandungan zat gizi lemak tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi abon berbahan dasar ikan bandeng (*chanos chanos forsskal*) dengan jantung pisang kepok (*musa paradisiaca normalis*)

- d. Mendeskripsikan kandungan zat gizi serat tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi abon berbahan dasar ikan bandeng (*chanos chanos forsskal*) dengan jantung pisang kepok (*musa paradisiaca normalis*)

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Peneliti dapat membuat produk bernilai gizi tinggi berbasis pangan local yang dapat diterima oleh masyarakat umum sehingga dapat menjadi pilihan makanan yang dikonsumsi sebagai alternative dalam memenuhi kebutuhan zat gizi.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian yang telah dilakukan diharapkan mampu menjadi bahan referensi tentang pengembangan dan pemanfaatan produk bahan local pada penelitian selanjutnya serta dapat memberikan dampak positif bagi universitas terutama prodi gizi.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat membantu masyarakat umum dalam memperoleh produk makanan sebagai lauk-pauk yang bernilai gizi tinggi untuk mengenalkan sehingga dapat diaplikasikan sebagai inovasi produk berbasis pangan local.

